

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный  
аграрный университет имени И. Т. Трубилина»**

**Факультет перерабатывающих технологий  
Кафедра технологии хранения и переработки  
животноводческой продукции**

**ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И  
ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)**

**Методические рекомендации**  
по прохождению производственной практики по  
направлению подготовки 19.04.03 Продукты  
питания животного происхождения  
(программа магистратуры)  
по очной и заочной формам обучения

Краснодар  
Куб ГАУ  
2020 год

*Составители:* Патиева С. В. , Патиева А. М. ,Огнева О. А.

**Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика):** метод. рекомендации к прохождению производственной практики / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева, О. А. Огнева – Краснодар : КубГАУ, 2020 – 43 с.

В методических рекомендациях представлены цель и задачи производственной практики, структура и содержание отчета, рекомендации по его оформлению.

В приложениях приведены образцы оформления пакета документов для прохождения практики, контрольные вопросы для защиты отчета и критерии оценивания сформированности компетенций.

Методические рекомендации предназначены для обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, преподавателей, осуществляющих организацию и руководство практикой.

Рассмотрено и одобрено методической комиссией факультета перерабатывающих технологий Кубанского ГАУ, протокол № 8 от 18.03.2020.

Председатель  
методической комиссии

Е. В. Щербакова

- © Патиева С. В., Патиева А. М., Огнева О.А.  
составление, 2020
- © ФГБОУ ВО «Кубанский  
государственный аграрный  
университет имени  
И. Т. Трубилина», 2020

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| ВВЕДЕНИЕ  | 4  |
| 1 ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  | 4  |
| 2 ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  | 4  |
| 3 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В<br>СТРУКТУРЕ ОПОП ВО МАГИСТРАТУРЫ                                   | 6  |
| 4 СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ<br>ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ   | 6  |
| 5 КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В<br>РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ<br>ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ                     | 7  |
| 6 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ<br>ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ   | 9  |
| 6.1 Общие положения   | 12 |
| 6.2 Содержание производственной практики  | 13 |
| 6.2.1 Ознакомление с общей характеристикой<br>предприятия. Изучение структуры основного<br>производства | 13 |
| 6.2.2 Изучение основного производства и<br>особенностей технологии выпускаемой про-<br>дукции           | 14 |
| 6.2.3 Изучение оборудования основного про-<br>изводства   | 14 |
| 6.2.4 Технохимический и микробиологиче-<br>ский контроль производства                                   | 15 |
| 6.2.5 Освоение профессии с получением ква-<br>лификации   | 15 |
| 6.3 Оформление и защита отчета  | 15 |
| 7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И<br>ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ<br>ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....                 | 17 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ  | 19 |
| Приложение А  | 20 |
| Приложение Б  | 21 |
| Приложение В  | 24 |

|              |    |
|--------------|----|
| Приложение Г | 25 |
| Приложение Д | 26 |
| Приложение Е | 27 |
| Приложение Ж | 28 |
| Приложение З | 29 |
| Приложение И | 31 |

## **ВВЕДЕНИЕ**

В соответствии с требованиями учебного плана по направлению подготовки ФГОС ВО 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» производственная практика магистрантов проводится на 1 и 2 курсах обучения для закрепления и углубления теоретических и практических знаний и умений, полученных при обучении; получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающихся; формирования представлений о работе перерабатывающих предприятий по производству продуктов питания из сырья животного происхождения, для подготовки к последующему осознанному изучению профессиональных, в том числе профильных дисциплин.

## **1 ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Целью производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики)) является закрепление и углубление теоретических знаний по изученным дисциплинам, ознакомление с производственным процессом и приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки.

Цель работы: исследование и оценка изменений качества мяса в процессе тепловой обработки

## **2 ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики)) являются:

- применение законодательной базы в пищевой промышленности;
- организация и ведение технологических процессов, организация и анализ результатов полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов;
- организация производственного контроля;
- управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации рецептурного состава, пищевой и биологической ценности готового продукта;
- разработка новых видов продукции и технологий производства;
- подготовка проекта НТД на новую продукцию;
- составление отчета по практике.

### **3 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО МАГИСТРАТУРЫ**

Производственная практика по получению профессиональных имений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) является составной частью образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 продукты питания животного происхождения

График проведения практики приведен в таблице 1.

Таблица 1 – График проведения

| Название          | Практика по получению профессиональных имений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) |
|-------------------|--|
| Курс              | 1,2  |
| Семестр           | 2,3  |
| Продолжительность | 12 недель  |
| Форма контроля    | зачет с оценкой  |

### **4 СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика по получению профессиональных имений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

Место проведения практики: промышленные предприятия пищевой отрасли г. Краснодара, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами; учебно-производственные лаборатории вуза; кафедра технологии хранения и переработки животноводческой продукции и УНПК «Агробиотехпереработка» факультета перерабатывающих технологий.

## **5 КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика выполняется в тесном учебном и социальном взаимодействии обучающихся с руководителями практики от университета и предприятия, что обеспечивает формирование профессиональных (ПК) компетенций:

В результате прохождения практики формируются следующие компетенции:

ПК-1 – способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры);

ПК-2 – способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности;

ПК-3 – способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения;

ПК-4 – способность и готовностью применять знания современных методов исследований;

ПК-5 – способность осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения;

ПК-6 – способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам;



ПК-7 – способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы;

ПК-8 – готовность проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования;

ПК-9 – способность оценивать критические контрольные точки и инновационно- технологические риски при внедрении новых технологий продуктов;

ПК-10 – способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ;

ПК-11 – способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при со-здании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;

ПК-12 – готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства;

ПК-13 – готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;

ПК-14 – готовность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала;

ПК-15 – готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии.

## 6 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики)) составляет 648 часов, 18 зачетных единиц, в том числе 324 часа, 9 зачетных единиц на 1-ом курсе во втором семестре и 324 часа, 9 зачетных единиц на 2-ом курсе в третьем семестре.

Форма контроля дифференцированный зачет.

Таблица 1 – Содержание и структура производственной практики

| № п/п | Разделы (этапы) практики  | Содержание работы, на практике включая, в часах |  |  |    | Итого   | Формы текущего и промежуточного контроля |
|-------|---|---|--|--|----|---|--|
|       |   | контактная аудиторная (выполнение заданий)      | контактная внеаудиторная (инструктаж, консультации, защита отчета) | иные формы (выполнение производственных функций) |    |   |  |
| 1     | <b>Организация практики</b><br>Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием.<br>Ознакомление с | 30  | 20   | 20   | 70 | Соответствующие записи в ОК, выдача пропускного удостоверения |  |

|   |   |    |    |    |    |  |
|---|---|----|----|----|----|--|
|   | <p>миссиями, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности.</p> <p>Заполнение дневника</p>  |    |    |    |    |  |
| 2 | <p><b>Подготовительный этап</b></p> <p>Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия.</p> <p>Составление с руководителем практики календарного плана-графика</p> | 30 | 32 | 20 | 82 | <p>Роспись практиканта в журнале по технике безопасности.</p> <p>Наличие лекции в дневнике за подписью руководителя по практике.</p> <p>Наличие плана-графика прохождения практики в дневнике за подписью руководителя по практике</p> |
| 3 | <p><b>Экспериментальный этап</b></p> <p>Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования</p>                  | 20 | 20 | 40 | 80 | <p>Проверка и роспись руководителя по практике в дневнике практиканта</p>  |

|   |   |    |    |    |    |  |
|---|---|----|----|----|----|--|
| 4 | <b>Экспериментальный этап</b><br>Первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции                      | 20 | 20 | 40 | 80 | Проверка и роспись руководителя по практике в дневнике практиканта |
| 5 | <b>Экспериментальный этап</b><br>Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой                                     | 20 | 20 | 40 | 80 | Проверка и роспись руководителя по практике в дневнике практиканта |
| 6 | <b>Экспериментальный этап</b><br>Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции | 20 | 20 | 40 | 80 | Проверка и роспись руководителя по практике в дневнике практиканта |
| 7 | <b>Экспериментальный этап</b><br>Изучение лабораторной документации   | 20 | 20 | 40 | 80 | Проверка и роспись руководителя по практике в дневнике практиканта |
| 8 | <b>Обработка и анализ полученной информации</b><br>Выводы и пред-   | 10 | 10 | 20 | 40 | Проверка и роспись руководителя по практике в                      |

|   |   |     |     |     |     |   |
|---|---|-----|-----|-----|-----|---|
|   | ложения. Сбор выходных данных литературных источников   |     |     |     |     | дневнике практиканта  |
| 9 | <b>Подготовка отчета по практике</b><br>Оформление собранных материалов в виде отчета по практике | 20  | 24  | 12  | 56  | Отчет, заверенный печатью предприятия и подписью руководителя по практике |
|   | Всего, час  | 190 | 186 | 272 | 648 | Дифференцированный зачет  |

### 6.1 Общие положения

Перед началом практики обучающийся должен принести в деканат факультета гарантийное письмо от предприятия о готовности принять его для прохождения практики (Приложение А). Гарантийное письмо необходимо согласовать с дипломным руководителем, который ставит резолюцию о том, что не возражает прохождению практики на выбранном предприятии.

В дальнейшем необходимо получить в деканате факультета ти-повой договор с предприятием о предоставлении места практики в 3-х экземплярах. На предприятии необходимо также подписать договор и поставить печать. Один экземпляр договора остается на предприятии, второй – прилагается к отчету о прохождении практики, третий – остается у обучающегося.

Перед выездом на практику проводится организационное собрание в ВУЗе, на котором обучающиеся информируются о сроках практики, о целях, задачах и особенностях работы и получают индивидуальное задание на практику (Приложение В). Помощником декана по практическому обучению проводится инструктаж по технике безопасности с заполнением журнала и листа инструктажа

(Приложение Б). Руководителем от предприятия назначается квалифицированный специалист.

По прибытии на предприятие практикант должен:

- явиться в управление предприятия, зарегистрировать дату прибытия;

- получить документы практиканта предприятия (пропуск, удостоверение);

- встретится с руководителем практики от предприятия и предоставить ему индивидуальное задание, полученное в ВУЗе;

- согласовать с руководителем практики календарный рабочий график (план) прохождения практики (Приложение Г), порядок и место получения консультаций;

- ознакомиться с правилами внутреннего распорядка, пройти инструктаж по технике безопасности;

- предоставить при необходимости санитарную книжку.

Находясь на практике обучающийся должен в течение всего времени вести дневник (приложение Ж) и с печатью предприятия предоставить его к защите отчета. Также по окончании практики руководителем от предприятия дается отзыв на практиканта с печатью (Приложение З).

## **6.2 Содержание производственной практики**

Содержание производственной практики заключается в ознакомлении с особенностями работы предприятия, перерабатывающего животноводческую продукцию.

### **6.2.1 Ознакомление с общей характеристикой предприятия. Изучение структуры основного производства**

Местонахождение, производственное направление и история предприятия. Форма собственности и подчиненность. Мощность и фактическая производительность предприятия. Сырьевая зона, возможности ее развития.

Структура основного производства. Цеха и отделения, составляющие основное производство, их мощность и режим работы. Назначение отдельных цехов.

Ассортимент и качество выпускаемой продукции. Районы сбыта готовой продукции.

### **6.2.2 Изучение основного производства и особенностей технологии выпускаемой продукции**

Виды поступающего сырья, организация входного контроля качества, анализ полученных данных.

Участие в организации и ведении технологических процессов производства.

Анализ технологических схем производства основных наименований ассортимента (подробное описание всех технологических операций с указанием используемых режимов).

Участие в организации производственного контроля.

### **6.2.3 Изучение оборудования основного производства**

Машинно-аппаратурные схемы производства продукции.

Тип, марка оборудования и его соответствие технологическим требованиям. Принцип действия и конструкция машины или аппарата. Способы регулирования технологических параметров режима работы. Способы загрузки, разгрузки и удаления побочных продуктов. Способы запуска и остановки. Способы санитарной обработки и очистки. Правила техники безопасности при обслуживании, в том числе способы надежного отключения электроэнергии, пара, воды, продукта и прочего на время санитарной обработки и ремонта.

Транспортное оборудование для перемещения сырья, материалов, тары, готовой продукции.

#### **6.2.4 Технохимический и микробиологический контроль производства**

Роль контроля в организации и проведении технологических процессов и в улучшении качества вырабатываемой продукции.

Точки контроля, начиная от приемки и заканчивая отгрузкой готовой продукции, точки отбора средних проб для лабораторных анализов с перечислением тех определенных, которые должны быть сделаны в отобранных пробах, а также периодичность и методика проведения анализов.

Схема технохимического контроля производства по всему ассортименту продукции.

#### **6.2.5 Освоение профессии с получением квалификации**

По возможности, представляемой предприятием, во время практики студенты могут работать на оплачиваемых местах и овладеть одной или двумя профессиями по обслуживанию технологического и лабораторного оборудования с оформлением квалификационного удостоверения. Практикант может приступить к работе на каждом новом рабочем месте только после получения и оформления в установленном порядке инструктажа по технике безопасности. Студент должен хорошо изучить обслуживаемое оборудование, требования технологических инструкций к режиму его работы и качественным показателям обрабатываемых продуктов. Необходимо уяснить сущность происходящих на обслуживаемом оборудовании физических, химических и других процессов. Студент должен овладеть профессиональными компетенциями соответствующими ФГОС ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, передовыми технологиями производства.

### **6.3 Оформление и защита отчета**

Всю собранную основную информацию за время прохождения производственной практики необходимо



оформить в виде отчета. Отчет носит собирательно-информационный характер и составляется с учетом полученного индивидуального задания и рабочего графика (приложения Б, В).

Отчет набирается на компьютере на стандартных листах формата А4. Шрифт – Time New Roman, размер 14 пт, абзацный отступ – 1,25 см; межстрочный интервал – полуторный; таблицы, рисунки, схемы должны быть последовательно пронумерованы и подписаны. Нумерация страниц отчета должна быть сквозная, начиная со второго листа введения. Нумерацию располагают в верхней части страницы посередине. На титульном листе нумерацию (цифра один) не ставят.

Отчет начинается с титульного листа, который оформляется по приведенному образцу (приложение Е) и включает содержание, основную часть, список используемых источников (приложение Д).

При составлении отчета не допускается сокращения слов, исключением являются общепринятые. Содержание и разделы должны соответствовать требованиям направления подготовки. В конце отчета обучающийся должен сделать выводы и предложения, направляемые на улучшение хозяйственных показателей предприятия.

Обучающийся должен полностью подготовить отчет во время практики, подписать руководителем от предприятия. Подпись руководителя практики должна быть заверена печатью предприятия.

На защите отчета обучающийся должен кратко изложить техно-логию производства продуктов питания из животного или растительного сырья, требования к качеству сырья и готовой продукции и сделать правильные выводы. При подготовке ответить на контрольные вопросы (приложение И).

## 7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### Основная учебная литература

1. Безверхая, Н. С. Технология производства сыра : учеб. пособие [Электронный ресурс] / Н. С. Безверхая, О. А. Огнева. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 173 с. – Режим доступа:

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Tekhnologija\\_proizvodstva\\_syra\\_469135\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Tekhnologija_proizvodstva_syra_469135_v1_.PDF)

2. Голубева, Л. В. Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : лабораторный практикум. Учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, С. А. Сторублевцев ; под ред. Л. В. Голубева. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. – 52 с. – 978-5-00032-139-3. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50644.html>

3. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева ; под ред. Л. В. Голубева. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 96 с. – 978-5-00032-291-8. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74025.html>.

4. Забашта Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья [Электронный ресурс] учеб. пособие / Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 98 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Nauchnye\\_osnovy\\_povysheniya\\_effektivnosti\\_proizvodstva\\_pishchevykh\\_produktov\\_i\\_z\\_zhivotnogo\\_syrya\\_469132\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Nauchnye_osnovy_povysheniya_effektivnosti_proizvodstva_pishchevykh_produktov_i_z_zhivotnogo_syrya_469132_v1_.PDF)

5. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодово-овощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. – 149 с. – 978-5-7410-1720-3. – Режим до-ступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.html>.

6. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодово-овощной продукции и виноградарства. Часть 2 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин.– Электрон. текстовые данные. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. – 134 с. – 978-5-7410-1721-0. – Режим до-ступа: <http://www.iprbookshop.ru/78845.html>.

7. Огнева, О. А. Технология молочных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] / : учеб. пособие / О. А. Огнева, Н. С. Безверхая. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 179 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Tekhnologija\\_molochnykh\\_produkto\\_v\\_funkcionalnogo\\_i\\_specialnogo\\_naznachenija\\_4\\_69136\\_v1.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Tekhnologija_molochnykh_produkto_v_funkcionalnogo_i_specialnogo_naznachenija_4_69136_v1.PDF)

8.Патиева, С.В. Технология производства консервов из животноводческого сырья: учеб. пособие [Электронный ресурс] / С.В. Патиева, Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева.– Краснодар:КубГАУ,2017.–262 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/4AB\\_Verstka\\_Uchebnoe\\_posobie\\_Konservy\\_Patieva\\_S.V.429322\\_v1.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/4AB_Verstka_Uchebnoe_posobie_Konservy_Patieva_S.V.429322_v1.pdf)

9. Патиева, С. В. Технология производства полуфабрикатов из животноводческого сырья : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 177 с.

10. Патиева, С. В. Экспертиза продуктов питания животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное

пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева, Н. Н. Забашта. Электронные текстовые данные – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 177 с.– Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/1AB\\_Verstka\\_EHkspertiza\\_produktoy\\_pitanija\\_zhivotnogo\\_proiskhozhdenija\\_429321\\_v1.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/1AB_Verstka_EHkspertiza_produktoy_pitanija_zhivotnogo_proiskhozhdenija_429321_v1.pdf)

11. Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Патиева С.В. , Тимошенко Н.В., Патиева А.М. Электронные текстовые данные.– Краснодар: КубГАУ, 2015.-326 с.– Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01\\_PЕЧАТ\\_A5\\_Verstka\\_Patieva\\_S.V.\\_1\\_redakcija\\_rabochii.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/01_PЕЧАТ_A5_Verstka_Patieva_S.V._1_redakcija_rabochii.pdf)– Образовательный портал КубГАУ.

12. Патиева, С. В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. Электронные текстовые данные – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 175 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB\\_Verstka\\_Patieva\\_UP\\_Netrad.\\_syre\\_2019\\_3\\_461005\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB_Verstka_Patieva_UP_Netrad._syre_2019_3_461005_v1_.PDF)

13. Патиева, С. В. Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных [Электронный ресурс] учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 191 с. – Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Racionalnoe\\_ispolzovanie\\_vtorichnykh\\_produktoy\\_pererabotki\\_zhivotnykh\\_515137\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Racionalnoe_ispolzovanie_vtorichnykh_produktoy_pererabotki_zhivotnykh_515137_v1_.PDF)

14. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Постников. – Электрон. текстовые данные. – Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. –106 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66122.html>.

15. Технология колбасного производства : учеб. пособие / Н. В. Тимошенко [и др.]. – Краснодар : КубГАУ, 2016. – 271 с.

16. Технология переработки молока [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. М. Г. Сысоева [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. – 110 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72769.html>.

17. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева [и др.] ; под ред. В. М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. – 480 с. – 978-5-379-02013-2. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html>.

18. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/course/view.php.id=116> – Образовательный портал КубГАУ.

### **Дополнительная**

1. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства кол-бас и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев, Л.В. Антипова .– СПб. : ГИОРД, 2011 .– 596 с. : ил. – ISBN 978-5-98879-134-8 .– Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/294624>.

2. Арсеньева, Т. П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сливочного масла. Часть 3 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Т. П. Арсеньева. – Электрон. текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, 2015. – 62 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68209.html>.

3. Биотехнология кормов и кормовых добавок : учеб. пособие / А.И. Петенко [и др.]. – Краснодар : КубГАУ, 2013. – 454 с. – ISBN 978-5-94672-515-6.

4. Брусенцев, А. А. Пищевая биотехнология. Технология цельно-молочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. А. Брусенцев, Т. Н. Евстигнеева. – Электрон. текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. – 153 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67823.html>.

5. Брусенцев, А. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология цельномолочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. А. Брусенцев, Т. Н. Евстигнеева. — Электрон. текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. – 169 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67831.html>.

6. Голубева, Л. В. Методы исследования состава и свойств сырья и молочных продуктов. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Г. М. Смольский, Е. В. Богданова. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. — 64 с. – 978-5-89448-989-6. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47428.html>.

7. Голубева, Л. В. Проектирование предприятий отрасли. Техно-логия молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Д. В. Ключникова ; под ред. Л. В. Голубева. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 144 с. – 978-5-00032-308-3. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74017.html>.

8. Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. - Электрон. текстовые данные. – СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. – 305 с. – 978-5-7577-0455-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65304.html>.

9. Мельникова, Е. И. Химия и физика молока [Электронный ресурс] : лабораторный практикум. Учебное пособие / Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская, Е. В. Богданова. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012. – 197 с. – 978-5-89448-921-6. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27342.html>.

10. Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Л. Г. Кириллова, Л. И. Василенко, Д. В. Ключникова. – Электрон. текстовые данные. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. – 58 с. – 978-5-89448-875-2. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27329.html>.

11. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2012. – 448 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4978>.

12. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Саратов : Вузовское образование, 2014. – 527 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>.

13. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под ред.

В. М. Позняковский. – Электрон. текстовые данные. – Саратов : Вузовское образование, 2014. – 219 с. – 2227-8397. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4168.html>.

14. Проектирование и строительство предприятий рыбоперерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Тимошенко [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. – 296 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91629>.

15. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. – 288 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4908>.

16. Проектирование, основы промстроительства и инженерное оборудование консервных предприятий [Электронный ресурс] : учебник / Н.В. Тимошенко [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107963>.

17. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 416 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60036>.

18. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 176 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5853>.

19. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса [Электронный ресурс] : учебник / В.В. Рогожин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 456 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58740>.

20. Технология продуктов из вторичного молочного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Г. Храмцов [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург :



ГИОРД, 2011. – 424 с. – Режим доступа:  
<https://e.lanbook.com/book/4900>.

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

**Приложение А**

**Форма гарантийного письма**

*Штамп с реквизитами  
предприятия (с указанием:  
название предприятия,  
полного адреса предприятия,  
контактного телефона)*

Декану факультета  
перерабатывающих технологий  
Кубанского ГАУ Степовому А.В.  
директора (наименование  
предприятия, Ф.И.О. руководителя)

**ГАРАНТИЙНОЕ ПИСЬМО**

Можем предоставить \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

студенту(ке) \_\_\_ курса факультета перерабатывающих технологий Кубанского государственного аграрного университета место для прохождения практики на предприятии \_\_\_\_\_  
(наименование организации, полный адрес, телефон)

в 20\_\_ году в указанные Вами сроки на должность \_\_\_\_\_ (указать) с заработной платой в размере \_\_\_\_\_ Руководителем практики от предприятия назначить \_\_\_\_\_ (должность, ФИО).

Вид деятельности предприятия по ОКВЭД \_\_\_\_\_.  
Обязуемся предоставить необходимую информацию и технологическую документацию для написания отчета о прохождении практики.

Директор предприятия \_\_\_\_\_

Гл. бухгалтер \_\_\_\_\_

## Приложение Б

Сведения о прохождении инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, проводимом руководителем практики от ФГБОУ ВО КубГАУ

---

(ФИО, возраст лица, получившего инструктаж)

---

(ФИО, должность руководителя практики от ФГБОУ ВО КубГАУ)

**Инструктаж по требованиям охраны труда**  
перед началом работы, во время работы, в аварийных  
ситуациях и по окончании работы

Инструктаж получен и  
усвоен

Инструктаж проведен и  
усвоен

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

(подпись лица, получившего  
инструктаж)

---

(подпись руководителя практи-  
ки от ФГБОУ ВО КубГАУ)

**Сведения о прохождении инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка в ФГБОУ ВО КубГАУ**

\_\_\_\_\_  
(ФИО, возраст)  
практикант \_\_\_\_\_  
(на какую должность назначается)

**1. Инструктаж по требованиям охраны труда**  
проведен \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по требованиям  
охраны труда получен и  
усвоен  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Инструктаж по требованиям  
охраны труда проведен и  
усвоен  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, получившего  
инструктаж)

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, проводшего  
инструктаж)

**2. Инструктаж по технике безопасности**  
проведен \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по требованиям  
охраны труда получен и  
усвоен  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Инструктаж по технике без-  
опасности проведен и  
усвоен  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, получившего  
инструктаж)

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, проводшего  
инструктаж)

### 3. Инструктаж по пожарной безопасности

проведен \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по пожарной  
безопасности получен и  
усвоен

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Инструктаж по пожарной  
безопасности проведен и  
усвоен

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, получившего  
инструктаж)

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, проводшего  
инструктаж)

### 4. Инструктаж по правилам внутреннего трудового распорядка

проведен \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО сотрудника, проводившего инструктаж)

Инструктаж по правилам  
внутреннего трудового распо-  
рядка получен и  
усвоен

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Инструктаж по правилам  
внутреннего трудового рас-  
порядка проведен и  
усвоен

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, получившего  
инструктаж)

\_\_\_\_\_  
(подпись лица, проводшего  
инструктаж)

### 5. Разрешение на допуск к работе

Разрешено допустить к работе \_\_\_\_\_  
(ФИО лица, получившего допуск к работе)

в качестве \_\_\_\_\_  
(должность)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ «20 \_\_\_\_»

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
должность

\_\_\_\_\_  
ФИО

**Приложение В**

**Форма индивидуального задания**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет перерабатывающих технологий  
Кафедра технологии хранения и переработки  
животноводческой продукции

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
курса \_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) \_\_\_\_\_  
Вид практики \_\_\_\_\_  
Тип практики \_\_\_\_\_

| №<br>п/п | Содержание задания | Ожидаемый результат |
|----------|--------------------|---------------------|
|          |                    |                     |
|          |                    |                     |

Студент \_\_\_\_\_ ФИО

Руководитель от КубГАУ  
должность \_\_\_\_\_ ФИО

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Ожидаемые результаты прохождения практики соответствуют программе и заявленным компетенциям**

Руководитель практики от  
профильной организации (должность) \_\_\_\_\_ ФИО

Место печати  
организации «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



## Приложение Г

### Форма рабочего графика (плана)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.Т.ТРУБИЛИНА»

Факультет перерабатывающих технологий  
Кафедра технологии хранения и переработки животновод-  
ческой продукции

### Рабочий график (план)

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
курса \_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) \_\_\_\_\_  
Вид практики \_\_\_\_\_  
Тип практики \_\_\_\_\_

| Дата | Краткое содержание работы | Ожидаемый результат |
|------|---------------------------|---------------------|
|      |                           |                     |
|      |                           |                     |
|      |                           |                     |

Подпись руководителя практики:  
от КубГАУ \_\_\_\_\_ ФИО

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
профильной организации \_\_\_\_\_ ФИО

М.П.

(не заполняется, если практика проводится на кафедре  
университета)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Содержание отчета по производственной практике по  
получению профессиональных умений и опыта профес-  
сиональной деятельности (в том числе технологическая  
практика)**

**ВВЕДЕНИЕ**

**1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЩЕВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

1.1 Структура предприятия

1.2 Ассортимент вырабатываемой продукции

**2.ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО  
ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ**

2.1 Нормативные требования к сырью и дополни-  
тельным материалам

2.2 Организация входного контроля основного и  
вспомогательного сырья

2.3 Приемы использования мясного сырья с нетради-  
ционным характером автолиза

**3 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ  
ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИИ**

3.1 Обоснование технологических процессов произ-  
водства

3.2 Оптимизация технологических процессов произ-  
водства ассортимента вырабатываемой продукции

3.2 Аппаратурно- технологическое оформление про-  
изводственных линий

**4 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

4.1 Контроль параметров пищевого производства

4.2 Оценка пищевой и биологической ценности гото-  
вой продукции

4.3 Параметры безопасности готовой продукции

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ  
ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

**Приложение Е**

**Форма титульного листа отчета**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»  
Факультет перерабатывающих технологий  
Кафедра технологии хранения и переработки животновод-  
ческой продукции

**ОТЧЕТ**

по производственной практике (практике по получению  
профессиональных умений и опыта профессиональной  
деятельности)

с «\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_

Выполнил (а) студент (ка): \_\_\_\_\_  
курса, группы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Принял:  
Руководитель от  
предприятия  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года  
Допущен к защите:

Принял:  
Руководитель от  
университета  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Члены комиссии: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дата защиты  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Оценка \_\_\_\_\_

Краснодар 20\_\_

Форма дневника

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждения высшего образования**  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»**

Факультет \_\_\_\_\_

**ДНЕВНИК  
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Студента (ки) \_\_\_\_\_

курса \_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) \_\_\_\_\_

Вид практики \_\_\_\_\_

Тип практики \_\_\_\_\_

Направляется на практику \_\_\_\_\_

наименование предприятия или кафедры университета

\_\_\_\_\_

адрес предприятия (не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)

Период практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Преподаватель, руководитель практики от КубГАУ

\_\_\_\_\_

должность, ученая степень, звание, ФИО

Кафедра \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

*(не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)*

| Дата | Содержание работы | Полученные результаты | Отметка руководителя практики о выполнении работы |
|------|-------------------|-----------------------|---|
|      |                   |                       |   |

Студент \_\_\_\_\_ ФИО

Подпись руководителя практики:

от КубГАУ \_\_\_\_\_ ФИО  
(не заполняется, если практика проводится в организации)

профильной организации \_\_\_\_\_ ФИО  
М.П. (не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)

## Приложение 3

### Форма отзыва руководителя практики

#### ОТЗЫВ

#### руководителя практики

*(производственной проводимой в организациях на основе договора на прохождение практики)*

Студента (ки) \_\_\_\_\_

Факультет \_\_\_\_\_

Курс \_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) \_\_\_\_\_

Вид практики \_\_\_\_\_

Тип практики \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

*наименование предприятия*

Руководитель практики от профильной организации:

\_\_\_\_\_  
*должность, Ф.И.О.*

*Руководитель практики в отзыве должен отразить личные качества студента-практиканта: способность к саморазвитию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды.*

*Руководитель оценивает полноту и уровень выполненных профессиональных задач в соответствии с программой практики, а также сформированность обще-профессиональных и профессиональных компетенций в процессе прохождения практики.*

| <i>№<br/>n/n</i> | <i>Критерии оценки</i>  | <i>Оценка руководителя<br/>(по пятибалльной шкале)</i> |
|------------------|---|--|
| <i>1</i>         | <i>Корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых в отчете данных</i> |  |
| <i>2</i>         | <i>Способность работы в коллек-</i>   |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <i>тиве, уровень деловой коммуникации</i>  |  |
| 3 | <i>Демонстрация профессиональных умений в ходе выполнения индивидуального задания по практике</i>  |  |
| 4 | <i>Демонстрация профессиональных навыков в ходе выполнения индивидуального задания по практике</i> |  |
| 5 | <i>Выполнение поставленных целей и задач</i>   |  |
| 6 | <i>Степень освоения компетенций, предусмотренных программой практики</i>                           |  |
|   | <i>Итоговая оценка</i>   |  |

*Руководитель практики выставляет оценку студенту-практиканту по пятибалльной шкале.*

Руководитель практики

должность

\_\_\_\_\_ ФИО

*Место печати*

*организации*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



### Контрольные вопросы по производственной практике

1. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.
3. Какой режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?
4. Приведите структуру организации предприятия, схему управления.
5. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
6. Приведите характеристику производственных линий, опишите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
7. Какова роль и значение лаборатории на предприятии?
8. Какие методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляются на предприятии?
9. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?
10. Какие меры осуществляются по безопасности труда, по санитарно-гигиеническим, пожарно-профилактическим мероприятиям на предприятии?
11. Какие мероприятия проводятся на предприятии по улучшению условий труда?
12. Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия?
13. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?
14. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.

15. Какова зона реализации продукции предприятия?
16. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
17. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.
18. Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции.
19. Какова зона реализации продукции предприятия?
20. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
21. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
22. Какое оборудование используется на предприятии?
23. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
24. Какова степень автоматизации на предприятии?
25. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?
26. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?
27. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
28. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
29. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
30. Какие виды упаковки используют на предприятии?

**ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И  
ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)**

*Методические рекомендации*

*Составители:* **Патиева** Александра Михайловна  
**Патиева** Светлана Владимировна, **Огнева** Ольга  
Александровна

Подписано в печать 05.08.2020 г. Формат 60×84 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Усл. печ. л. – 2,5. Уч.-изд. л. – 2,0.

Кубанский государственный аграрный университет.  
350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13