

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Новосибирский государственный аграрный  
университет»

Утверждаю:  
и.о. директора Института  
экологической и пищевой  
биотехнологии  
К.В. Жучаев



«03» мая 2023 г.

**Программа учебной практики**  
**Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика**

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения

Профиль Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 1

Семестр 2


Зачет 2семестр

Новосибирск 2023

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного 11.08.2020 № 936.

Разработчики:

 Лисиченок О.В.

 Гаптар С.Л.

 Рявкин О.В.

 Сороколетов О.Н.

 Фомин В.М.

 Головкин А.Н.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции «3» мая 2023 г., протокол № 12

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент

 С.Л. Гаптар

Программа рассмотрена и утверждена учебно-методическим советом института экологической и пищевой биотехнологии «03» мая 2023 г., протокол № 4

Председатель УМС, д.б.н., профессор

 М.Л. Кочнева

## **ВВЕДЕНИЕ**

Программа учебной практики (**ознакомительная практика**) подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 № 936.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения учебная практика относится к обязательной части Блока 2 «Практики» основной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

### **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Целью учебной практики** (ознакомительная практика) является формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

**Задачами ознакомительной практики являются:**

- ознакомление с производственной структурой предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, сырьем, вспомогательными материалами и тарой;
- изучение системы материально-технического снабжения предприятия, правил техники безопасности на рабочем месте, организации охраны окружающей среды;
- ознакомление с производственными предприятиями и работой отдельных производственных цехов, структурой предприятия и приобретение первичных навыков в технологии переработки;
- изучение организационно-производственной структуры предприятия, системы материально-технического снабжения;
- ознакомление с нормативно-технической документацией, на основании которой выпускается продукция;
- составление отчета по выполненному заданию.

### **2 ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Вид практики - учебная практика, тип практики – ознакомительная практика в соответствии с ФГОС ВО.

Способы проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО: стационарный и выездной.

Учебная практика проводится на базе кафедр и лабораторий ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, а также профильных организаций, с которыми заключены договора на проведение практики.

Учебная практика проходит в следующей форме: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

### 3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики обучающийся будет обладать следующими компетенциями:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<b>ОПК-1</b> Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	<b>ИОПК 1.1</b> Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры	<p><b>знать</b> основные термины и правила в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья;</p> <p><b>уметь</b> осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (индивидуальному заданию);</p> <p><b>владеть</b> навыками системного анализа решения задач в области профессиональной деятельности.</p>
	<b>ИОПК 1.2</b> Использует информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности	<p><b>знать</b> состав, функции и возможности использования информационно-коммуникационных технологий для автоматизированной обработки данных в области профессиональной деятельности;</p> <p><b>уметь</b> использовать информационно-коммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и</p>

		<p>передачи данных в своей профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;</p> <p><b>владеть</b> методами сбора, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения.</p>
<p><b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>ИОПК 2.1</b> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности</p>	<p><b>знать</b> сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;</p> <p><b>уметь</b> применять основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности</p> <p><b>владеть</b> навыками использования основных законов, понятий, методов исследований в области решения производственных задач.</p>
	<p><b>ИОПК 2.2</b> Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>знать</b> современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;</p> <p><b>уметь</b> соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении;</p> <p><b>владеть</b> основными приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления.</p>

#### 4 МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Ознакомительная практика относится к обязательной части Б.2 «Практики» основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение учебной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин: введение в профессию, экология, морфология животных, информатика, маркетинг,

экономика.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

## **5 ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В соответствии с календарным графиком учебного процесса ознакомительная практика проводится на очном обучении в конце второго семестра 1-го курса.

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы (108 часов), продолжительностью 2 недели.

Таблица 2. График ознакомительной практики студентов института экологической и пищевой биотехнологии по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

№ п/п	Ознакомительная практика	Курс/ Семестр	Продолжительность, дней/часов
1	Общая технология мясной отрасли	1/2	6 дней
2	Общая технология молочной отрасли	1/2	6 дней
<b>Форма контроля</b>		<b>Зачет</b>	

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, или получившие отрицательную характеристику, или неудовлетворительную оценку при защите дневника-отчёта, направляются на практику вторично в свободное от учебы время или проходят практику в индивидуальном порядке.

Таблица 3. Структура и содержание ознакомительной практики

№	Разделы и содержание	Трудоёмкость, часов	Форма текущего контроля	Компетенции
1	Инструктаж по технике безопасности. Меры безопасности. Электробезопасность. Пожарная безопасность.	8	Роспись практиканта в журнале по технике безопасности	ОПК-2

2	<p>Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материала</p> <p><b>Общая технология мясной отрасли:</b></p> <p>1) Ознакомиться с общей характеристикой предприятия.</p> <p>2) Описать структуру предприятия с указанием основных и вспомогательных цехов, отделов, лабораторий, служб, цехов обеспечивающих предприятие холодом, водой, паром, электроэнергией, осуществляющих очистку сточных вод и т.д.</p> <p>3) Ознакомиться с производственной программой предприятия (ассортимент выпускаемой продукции, а также плановое и фактическое количество этой продукции).</p> <p>4) Ознакомиться с ассортиментом и указать количество выпускаемой продукции по предприятию в целом; организацией реализации готовой продукции.</p> <p>Ответить на контрольные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сырье для предприятий мясной промышленности.</li> <li>2. Классификация продукции мясной промышленности.</li> <li>3. Мясоперерабатывающее производство и экологические аспекты отрасли.</li> <li>4. Очистка сточных вод мясоперерабатывающих предприятий и их утилизация.</li> <li>5. Охрана труда на мясокомбинате.</li> </ol> <p><b>Общая технология молочной отрасли:</b></p> <p>1. Ознакомиться с общей характеристикой предприятия.</p> <p>2. Описать структуру предприятия с указанием основных и вспомогательных цехов, отделов, лабораторий, служб, цехов обеспечивающих предприятие холодом, водой, паром, электроэнергией, осуществляющих очистку сточных вод и т.д.</p> <p>3. Ознакомиться с производственной программой предприятия (ассортимент выпускаемой продукции, а также плановое и фактическое количество этой продукции).</p> <p>4. Ознакомиться с ассортиментом и указать количество выпускаемой продукции по предприятию в целом; организацией реализации готовой продукции.</p>	90	Проверка руководителем практики усвоения материала студентом-практикантом	ОПК-1, ОПК-2
---	--	----	---	--------------

	Ответить на контрольные вопросы: 1. Сырье для предприятий молочной промышленности. 2. Классификация продукции молочной промышленности. 3. Молокоперерабатывающее производство и экологические аспекты отрасли. 4. Очистка сточных вод молокоперерабатывающих предприятий и их утилизация. 5. Охрана труда на молочном комбинате.			
3	Оформление собранных материалов в виде дневника-отчета	10	Дневник-отчет, заверенный подписью руководителя практики	ОПК-1, ОПК-2
	<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>Зачет</b>	

## 6 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

По окончании практики или в течение первых дней занятий в семестре обучающиеся представляют на кафедру дневник-отчет по ознакомительной учебной практике.

По результатам прохождения учебной ознакомительной практики обучающиеся представляют следующие документы:

- Дневник-отчет с заполненными формами рабочего графика (план) проведения практики, заверенный руководителем практики от Новосибирского ГАУ.

- Характеристика и аттестационный лист, выписка из журнала вводного инструктажа по технике безопасности.

- Рецензия на дневник-отчет каждого обучающегося.

В период практики обучающийся кратко излагает в дневнике-отчете выполненную им работу в соответствии с рабочим графиком. Дневник-отчет заверяется руководителем практики в соответствии с программой учебной ознакомительной практики.

Рекомендуемые формы документов приведены в приложении.

Дневники-отчеты практики с отметкой ведущего преподавателя о выполнении задания обучающиеся сдают на кафедру руководителю практики от НГАУ, назначенного приказом по университету. Дневники-отчеты регистрируются и после защиты хранятся на указанной кафедре в установленном порядке.

Аттестация по итогам прохождения ознакомительной практики – зачет.

Оценка по учебной ознакомительной практике выставляется руководителем практики, назначенным приказом НГАУ, при условии выполнения программы ознакомительной практики и заносится им же в



экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

Защита дневника-отчета проходит в первую неделю семестра и состоит в ответах на вопросы по существу отчета.

## **7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ**

При защите отчета по ознакомительной практике учитываются результаты обучения по практике (аттестационный лист и характеристика), выполнение индивидуального задания, замечания и пожелания в адрес обучающегося, отмеченные руководителем практики; четкость оформления документов, рецензия на отчет по практике руководителя практики от Новосибирского ГАУ; правильность ответов на заданные вопросы.

### **Примерные контрольные вопросы для оценки результатов прохождения учебной практики:**

1. Структура, основные и вспомогательные цеха, отделы, лаборатории мясокомбината.
2. Структура, основные и вспомогательные цеха, отделы, лаборатории молочного комбината.
3. Сырье для предприятий мясной промышленности.
4. Сырье для предприятий молочной промышленности.
5. Классификация продукции мясной промышленности.
6. Классификация продукции молочной промышленности.
7. Мясоперерабатывающее производство и экологические аспекты отрасли.
8. Очистка сточных вод мясоперерабатывающих предприятий и их утилизация.
9. Очистка сточных вод молокоперерабатывающих предприятий и их утилизация.
10. Охрана труда на предприятиях молочной и мясной промышленности.

### **Критерии оценки итогов ознакомительной практики**

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он полностью владеет правилами оформления дневника-отчета о практике; применяет полученные в результате прохождения практики умения анализа законодательной и нормативной литературы; владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования, обладает навыками подготовки презентации, доклада и ведения научной дискуссии, имеет положительную характеристику и зачет по аттестационному листу.

Оценка **«не зачтено»** выставляется обучающемуся, если он не владеет правилами оформления дневника-отчета по практике; не умеет применять полученные в результате прохождения практики знания для анализа законодательной и нормативной литературы; не владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования; не обладает базовыми навыками подготовки презентации, доклада и ведения научной дискуссии, имеет отрицательную характеристику и не освоил компетенции согласно аттестационному листу.

## **МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Недостаточный»

### **Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 № 477-О, утверждено ректором 22.01.2018 г.; (<https://nsau.edu.ru/sveden/document/lokalnyeakty/#>); режим доступа свободный).

## **10 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

2. Волков, Р.А. Санитарная и товарная оценка качества сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / Р.А. Волков, А.К. Галиуллин. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2021. — 89 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

3. Промышленная экология: учебное пособие / составители Н.В. Широкова, Я.П. Сердюкова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

4. Основы разработки и внедрения новых видов мясных продуктов: учебное пособие / составитель И.А. Байдина. — Белгород: БелГАУ им. В.Я. Горина, 2019. — 39 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

5. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие / Л.А. Коростелева, И.В. Сухова, М.А. Канаев [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2021. — 177 с. — ISBN 978-5-88575-633-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

6. Комлацкий, В.И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В.И. Комлацкий, Т.А. Хорошайло. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5391-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

7. Продукты из мяса птицы: учебное пособие / составитель П.С. Кобыляцкий. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 165 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

8. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие / М.Ф. Боровков, А.Х. Волков, Э.К. Папуниди, Л.Ф. Якупова. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

10. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Печи коптильные: учебное пособие для вузов / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-8342-6. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

11. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Куттер: учебное пособие для вузов / Н.А. Зуев, В.В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-7656-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

12. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

13. Забодалова, Л.А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого: учебное пособие для вузов / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева.

— 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7452-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

14. Мартемьянова, А.А. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / А.А. Мартемьянова, Ю.А. Козуб. — Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019. — 134 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

15. Современные технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / составитель А.Л. Алексеев. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 166 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

16. Технология и оборудование для производства натурального сыра : учебник для вузов / И.И. Раманаускас, А.А. Майоров, О.Н. Мусина [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9888-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

## **9 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

В ходе прохождения ознакомительной практики обучающиеся могут использовать синхронное и асинхронное взаимодействие с преподавателем через сеть ИНТЕРНЕТ.

## **10 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

При прохождении ознакомительной практики на базе кафедр и подразделений университета используется материально-техническая база лабораторий Новосибирского ГАУ.

Таблица 5. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, ноутбук, доска маркерная, доска аудиторная
ЛТМ-1	Учебно-исследовательская лаборатория технологии мяса. Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования.	Камера термодымовая КТД-50 с холодильным агрегатом, мясорубка МИМ 600, куттер ЕКСИ, фаршемешалка KocategFMM 03, шприц колбасный AIRHOTSV-3, ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная (2 шт.), машина холодильная низкотемпературная моноблочная МВ 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная ММ 109 SF, упаковщик вакуумный DZ-400/2T, тележка технологическая ИПКС-117, пила ленточная МПЛ-250, рефрактометр Master-alpha, клипсатор Kocateg Tabletopclipper,

		весы лабораторные ВК-1500, аппарат Кьельдаля на шлифах, прибор Сокслета 05 КШ 45/40, стол производственный СПЛ (4 шт.).
ЛОП 1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания. Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования.	Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2 шт.), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт.), печь пекарская, расстойный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт.), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы ВТ-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, рН-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп (2шт.), 24 рабочих места.
3-120	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы. Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования.	Компьютер, холодильник «Апшерон», центрифуга ОПН-8, анализатор качества пива «Колос-1», анализатор качества молока «Клевер-2, весы ВК-600, дистиллятор ДВ-4А, колориметр КФК-2МП, микроскоп, шкаф сушильный ЛП-321/35, рефрактометр ИРФ-454Б2М, «Элекс-7»
3-124	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы. Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования.	Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ареометр АСТ-25-15 для сахара, ареометр АСП-1 0-10 для спирта
3-218	Компьютерный класс	Аудитория для практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, дипломного и курсового проектирования
з - 313	Учебно-исследовательская лаборатория оценки качества молочных продуктов Аудитория для лабораторных и практических занятий,	Стационарный мультимедийный проектор, экран настенный, центрифуга лабораторная «ОКА», центрифуга лабораторная медицинская, микроволновая печь, анализатор качества молока «Лактан 1-4», анализатор качества молока «Соматос», сепаратор, весы лабораторные ВК-300.1, плита электрическая «Мечта», весы настольные электрические, сепаратор, маслобойка

3-316	Учебно-исследовательская лаборатория производства молочных продуктов	Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ; Квадрат для мягкий сыров и творога 500г; Лира для сыра; Нож для разрезания сгустка Щуп-пробник для сыра; Ванна длительной пастеризации для молока МПКС-011-150/3(Н); Ванна моечная 2-х секционная ВСМ-2/530; Анализатор лабораторный «Анион 4100» (АНИОН-4101; Пастеризатор молока мини FJ – 15 10. Сепаратор молока «Мотор Сич 100-018»; Йогуртница RYM – M540; Столы СПЛ.
-------	--	--

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»**

Институт экологической и пищевой биотехнологии

Кафедра \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Рабочий график (план) проведения учебной практики**

Студента \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

Направление \_\_\_\_\_ 19.03.03 Продукты питания животного происхождения \_\_\_\_\_

Профиль \_\_\_\_\_ Технология мясных и молочных продуктов \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики: с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Планируемые работы учебной практики**

№ п/п	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении
1.	Ознакомительный этап	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа, индивидуальное задание	
2.	Выполнение индивидуального задания	В течение прохождения практики	Соответствующий раздел отчета	
3.	Подготовка отчета по практике	В течение прохождения практики	Дневник-отчет по практике	
4.	Аттестация по итогам практики	1-2 дня до завершения практики	Характеристика - оценочное заключение, аттестационный лист	
5.	Защита отчета по практике на кафедре	Согласно программе практики	Рецензия на отчет, ведомость	

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись)

Практикант \_\_\_\_\_  
(подпись студента)

## ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Направление \_\_\_\_\_ 19.03.03 Продукты питания животного происхождения \_\_\_\_\_

Профиль \_\_\_\_\_ Технология мясных и молочных продуктов \_\_\_\_\_

по результатам учебной практики

период прохождения практики \_\_\_\_\_

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
2	Уровень практической подготовки	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
5	Способность работать в коллективе	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
6	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
7	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>

**Результаты обучения по практике:**

- достаточный уровень, недостаточный уровень (нужное подчеркнуть)

**Заключение: индивидуальное задание выполнено:**

- в полном объеме, неполном объеме, не выполнено (нужное подчеркнуть)

**Рекомендуемая оценка** (зачтено или не зачтено) - \_\_\_\_\_

**Замечания и пожелания** в адрес обучающегося \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

/Ф.И.О., подпись/

Дата, подпись



## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

**Вид практики** – учебная практика**Тип учебной практики** – ознакомительная практика**Семестр:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ учебной группы \_\_\_\_\_,

Ф.И.О. студента

проходившего(ей) учебную практику по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхожденияПрофиль Технология мясных и молочных продуктов

в организации \_\_\_\_\_

наименование организации

в объеме \_\_\_\_\_ час.с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Уровень сформированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций (ОПК)**

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата	Уровень сформированности компетенций
<b>ОПК-1</b> Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности <b>ИОПК 1.1</b> Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры	Знание основных терминов и правил в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья	Достаточный Недостаточный
	Умение осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (индивидуальному заданию)	Достаточный Недостаточный
	Владение навыками системного анализа решения задач в области профессиональной деятельности	Достаточный Недостаточный
<b>ОПК-1</b> Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности <b>ИОПК 1.2</b> Использует информационно-	Знание состава, функций и возможности использования информационно-коммуникационных технологий для автоматизированной обработки данных в области профессиональной деятельности	Достаточный Недостаточны
	Умение использовать информационно-коммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в своей профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Достаточный Недостаточны

коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности	Владение методами сбора, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Достаточный Недостаточны
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности <b>ИОПК 2.1</b> Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности	Знание сырьевых ресурсов отрасли и современных подходов к их рациональному использованию	Достаточный Недостаточны
	Умение применять основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности	Достаточный Недостаточны
	Владение навыками использования основных законов, понятий, методов исследований в области решения производственных задач	Достаточный Недостаточны
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности <b>ИОПК 2.2</b> Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знание современных тенденций и приоритетных направлений развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов	Достаточный Недостаточны
	Умение соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	Достаточный Недостаточны
	Владение основными приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления	Достаточный Недостаточны

Уровень сформированности компетенций(нужное подчеркнуть):

Высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, недостаточный уровень.

**Заключение:** аттестуемый(ая) \_\_\_\_\_ компетенциями  
овладел (а) / не овладел (а)

Руководитель практики от ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ \_\_\_\_\_

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата \_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рецензия на отчет  
по учебной практике

студента \_\_\_\_\_ (ФИО) \_\_\_\_\_ группы

Направление \_\_\_\_\_ 19.03.03 Продукты питания животного происхождения \_\_\_\_\_

Профиль \_\_\_\_\_ Технология мясных и молочных продуктов \_\_\_\_\_

№	Критерии оценки	Оценка (зачтено или не зачтено)
1.	Формальные критерии:	
1.1.	Соблюдение структуры отчета	
1.2.	Правильность оформления	
1.3.	Грамотность изложения материала	
2.	Содержание отчета:	
2.1.	Полнота изложения материала	
2.2.	Наличие анализа материала	
2.3.	Наличие и корректность ссылок на нормативные документы, источники литературы	
2.5.	Выполнение индивидуального задания	
	Оценка за отчет	

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

Дата \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

ИНСТИТУТ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

КАФЕДРА \_\_\_\_\_

## ДНЕВНИК-ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мясных и молочных продуктов

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики с . \_\_ . \_\_\_\_ .20\_\_ г. по . \_\_ . \_\_\_\_ .20\_\_ г.

Выполнил: студент \_\_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_  
ФИО

Проверил: руководитель практики

\_\_\_\_\_  
ученая степень, ученое звание

\_\_\_\_\_  
ФИО

Новосибирск 20\_\_

## ВЫПИСКА

из журнала вводного инструктажа \_\_\_\_\_

(название организации)

Дата	Фамилия И.О. инструктируемого	Год рождения	Должность инструктируемого (практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия И.О. инструктирующего	Подпись	
						инструктирую- щего	инструктируе- мого

Выписка верна: специалист по охране труда \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.