

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

(БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

Кафедра ХТОМ

ОТЧЕТ

**по учебной практике (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)**

обучающегося

Ф.И.О. подпись

на

(название предприятия, организации, учреждения)

Руководитель практики

от предприятия

М.П. Ф.И.О. подпись

Руководитель практики

от кафедры

Ф.И.О. подпись

Бугульма, 2023

Бугульминский филиал

ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет»

# П У Т Е В К А

**на практику**

Обучающийся гр. № направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в соответствии с договором от 2021 г. направляется для прохождения практики с по

в

наименование предприятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| М.П. | Заведующий кафедрой |  (подпись) |

|  |  |
| --- | --- |
| Прибыл на практику \_\_\_\_\_\_\_\_г.М. П. (подпись) | Выбыл с практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_г.М. П. (подпись) |

Инструктаж на рабочем месте проведен г.

(подпись должностного лица, проводившего инструктаж)

Отзыв о работе практиканта

Оценка по практике

|  |  |
| --- | --- |
| Руководитель практики от предприятия(подпись) | Руководитель практики от кафедры(подпись) |



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Бугульминский филиал

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения

высшего образования

«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

(БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

|  |  |
| --- | --- |
| Кафедра | ХТОМ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Срок практики: | с |  | по |  |

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

**НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ (ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ)**

|  |  |
| --- | --- |
| обучающегося |  |

(Ф.И.О.)

|  |  |
| --- | --- |
| Тема |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Заведующий кафедрой |  | ( |  | ) |
|  | подпись |  | (Ф.И.О.) |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Задание принял  |  |  ( |  | ) |
|  | подпись |  | (Ф.И.О.) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Бугульма, |  | г. |



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

(БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

# ДНЕВНИК

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

**НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ (ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ)**

обучающегося в Бугульминском филиале ФГБОУ ВО «КНИТУ»

|  |  |
| --- | --- |
| направления  | 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»  |
|  | группы  |   |

(Ф.И.О.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Бугульма, | \_\_\_\_\_ | г. |

**УЧЕТ РАБОТЫ СТУДЕНТА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ДАТА | ВРЕМЯ | КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ |
|  |  |  |

Проверил руководитель

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

(организации, учреждения) (Ф.И.О., должность)

Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

(БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

# ОТЗЫВ

**о выполнение программы практики**

Руководитель практики от предприятия,

организации, учреждения

Подпись

М.П.

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Стр. |
| Введение  |  |
| 1. Характеристика исходного сырья, вспомогательных материалов и готового продукта |  |
| 2. Характеристика основного лабораторного оборудования, технических средств для измерения органолептических и физико – химических показателей сырья |  |
| 3.Характеристика нормативно – технической документации на предприятии |  |
| 4. Характеристика форм контроля качества и учета сырья |  |
| 5. Техника безопасности существующего производства |  |
| Заключение |  |
| Список литературы и электронных источников |  |

**Введение**

(история развития предприятия, ассортимент производимой продукции, поставщики сырья, потребители продукции, перспективы развития производства)

**1. Характеристика исходного сырья, вспомогательных материалов и готового продукта** (номенклатура, ТУ, ГОСТ, физико – химические показатели)

**2. Характеристика основного лабораторного оборудования, технических средств для измерения органолептических и физико – химических показателей сырья**

**3. Характеристика нормативно – технической документации на предприятии**

**4. Характеристика форм контроля качества и учета сырья**

**5. Техника безопасности существующего производства**

**Заключение**

В ходе прохождения учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) были изучены:

Написать то что проходили на практике

и освоены следующие компетенции:

ПК-3 - способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК-13 - владением современными информационными технологиями, готовность использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;

ПК-25 - готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;

ПК-26 - способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты.

**Список литературы и электронных источников**

1. [Чикалев А. И.](http://znanium.com/catalog.php?item=goextsearch&title=%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F+%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%B0&title=%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%B0&page=9#none) Производство и переработка продукции животноводства / Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. 186 с.: 60x90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-906818-03-4

2. [Крусь Г.Н.](http://ruslan.kstu.ru/cgi/zgate.exe?ACTION=follow&SESSION_ID=2380&TERM=%D0%9A%D1%80%D1%83%D1%81%D1%8C,%20%D0%93.%D0%9D.%5B1,1004,4,101%5D&LANG=rus) Технология молока и молочных продуктов / Крусь Г.Н. Moscow: КолосС, 2017. «Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / Г. Н. Крусь, А. Г. Храмцов, 3. В. Волокитина, С. В. Карпычев; Под ред. А. М. Шалыгиной. М.: КолосС, 2015. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений)». ISBN 978-5-9532-0599-3.

3. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов. [Электронный ресурс]: учеб. пособие Электрон. дан. СПб.: ГИОРД, 2017. 136 с.

4. [Сон К. Н.](http://znanium.com/catalog.php?item=goextsearch&title=%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F+%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%B0&title=%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%20%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%B0&page=7#none) Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. 208 с.: 60x90 1/16. (Высшее образование: Магистратура). (п) ISBN 978-5-16-006714-8, 500 экз.