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 производственной практике (практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))**

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

|  |  |
| --- | --- |
| 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

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

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. Описание технологического процесса производства с указанием технологических параметров по отдельным стадиям |  |
| 3. Принципиальная технологическая схема процесса |  |
| 4. Исходные данные расчета материального баланса |  |
| 5. Устройство и характеристика основного оборудования  |  |
| 6. Характеристика и количество побочных продуктов и отходов производства |  |
| 7. Техника безопасности существующего производства |  |
| Заключение |  |
| Список исполь |  |

**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. Описание технологического процесса производства с указанием технологических параметров по отдельным стадиям**

(нормы технологического режима, аналитический контроль производства)

**3. Принципиальна технологическая схема процесса**

**4. Исходные данные для расчета материального баланса**

**5. Устройство и характеристика основного оборудования**

(эскизы аппаратов, компоновка основного оборудования)

**6. Характеристика и количество побочных продуктов и отходов производства**

**7. Техника безопасности существующего производства**

**Заключение**

В ходе прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) необходимо указать перечень мероприятий по усовершенствованию существующей технологии) были изучены:

Написать то что проходили на практике-

и освоены следующие компетенции:

ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

ПК-2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-6 -способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

ПК-9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

ПК-10 - готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

ПК-12- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям.

**Список использованных источников**