

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

(БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

|  |  |
| --- | --- |
| Кафедра | Химическая технология органических материалов |

ОТЧЕТ

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

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, 20\_\_\_\_\_\_ г.

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 20\_\_\_ 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)**

|  |  |
| --- | --- |
| 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)**

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 выполнении программы практики**

Руководитель практики от предприятия,

организации, учреждения

Подпись

М.П.

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Стр. |
| Введение |  |
| 1. Характеристика исходного сырья и готового продукта |  |
| 2. Описание технологического процесса производства с описанием технологических параметров по отдельным стадиям |  |
| 3. Принципиальная технологическая схема процесса производства молочной продукции |  |
| 4. Принципиальная технологическая схема производства кисломолочной продукции согласно заданию |  |
| 5. Устройство и характеристика основного оборудования для производства кисломолочной продукции |  |
| Заключение |  |
| Список использованных источников |  |

**Введение**

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

**1. Характеристика исходного сырья 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. Принципиальная технологическая схема процесса молочной продукции**

**4. Принципиальная технологическая схема производства кисломолочной продукции согласно заданию**

**5. Устройство и характеристика основного оборудования для производства кисломолочной продукции (эскизы аппаратов, компоновка основного оборудования)**

**Заключение**

В ходе прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) необходимо указать как прогрессивные решения данной технологической схемы, так и «узкие» места производства, требующие усовершенствования или замены.

**Список использованных источников**

1. Кошевой Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. 2-е изд., испр. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2018. 226 с.

2. Бредихин С. А. Технологическое оборудование переработки молока: учебное пособие для вузов / С. А. Бредихин. 4-е, стер. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 412 с.

3. Родионов Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 140 с.

4. Родионов Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. 2-е изд., стер. Санкт-Петербург: Лань, 2020. 140 с.

5. Богатова О.В. Промышленные технологии производства молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Богатова О.В., Догарева Н.Г, Стадникова С.В. Электрон. текстовые данные. СПб.: Проспект Науки, 2014. 256 с.

6. Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие / А.В.Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2010. – 504 с.

7. Экспертиза молока и молочных продуктов: качество и безопасность: учебное пособие / Н. И. Дунченко, А. Г. Храмцов, И. А. Макеева [и др.]; под общ. ред. В. М. Позняковского. Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. 480 с.