

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.

**ДНЕВНИК - ОТЧЕТ**

о прохождении учебной практики (практики по получению первичных  
профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и  
навыков научно-исследовательской деятельности обучающихся)

**(1 курс)**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Новосибирск 2023

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

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

**ДНЕВНИК - ОТЧЕТ**

о прохождении учебной практики (практики по получению первичных  
профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и  
навыков научно-исследовательской деятельности обучающихся)

**(1 курс)**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

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

Выполнил: студент \_\_\_\_\_ группы  
\_\_\_\_\_ (ФИО)

Проверил: руководитель практики  
\_\_\_\_\_

ученая степень, ученое звание  
\_\_\_\_\_ (ФИО)

Новосибирск 20 \_\_\_\_

Составители: Гаптар С.Л., Рявкин О.В., Сороколетов О.Н., Фомин В.М., Головки А.Н.

Рецензент к.б.н., доцент И.А. Ленивкина

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ о прохождении учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обучающихся) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (1 курс). Составители: Гаптар С.Л., Рявкин О.В., Сороколетов О.Н., Фомин В.М., Головки А.Н. НГАУ. - 2023. – 10с.

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ о прохождении учебной практики составлен в соответствии с программой учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обучающихся) обучающихся по программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Представлены индивидуальные задания, формы для заполнения при прохождении учебной практики и контрольные вопросы по каждому разделу практики.

Дневник-отчет является обязательной формой отчетности студентов по результатам учебной практики 1 курса. Предназначен для обучающихся всех форм обучения.

Рассмотрен и утверждён учебно-методическим советом Института экологической и пищевой биотехнологии, протокол от «3» мая 2023г. № 4.

## Раздел 1. Общая технология мясной отрасли

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

---

### **Индивидуальные задания:**

#### **Задание 1.**

Ознакомьтесь с общей характеристикой предприятия. 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.).

Информацию о структуре предприятия студент получает на предприятии и заполняет таблицу 1.

Таблица 1 - Структура предприятия

Функциональный аппарат	Главное производственное здание	Перечень цехов (основные производственные участки)	Вспомогательные цеха, отделы и службы	Административно-хозяйственные подразделения


**Задание 2.**

Ознакомиться с производственной программой предприятия (ассортимент выпускаемой продукции, а также плановое и фактическое количество этой продукции).

Информацию о производственной программе предприятия студент получает на предприятии и приводит в виде таблицы 2.

Таблица 2 - Производственная программа предприятия

№	Ассортимент продукции	Единица измерения	Объем выпущенной продукции







### **Задание 5.**

Ответить на контрольные вопросы:

1. Сырье для предприятий мясной промышленности.
2. Классификация продукции мясной промышленности.
3. Мясоперерабатывающее производство и экологические аспекты отрасли.
4. Очистка сточных вод мясоперерабатывающих предприятий и их утилизация.
5. Охрана труда на мясокомбинате.

### **Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

1. ГОСТ 33102-2014 Продукция мясной промышленности. Классификация.
2. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Издательство: Лань. 978-5-8114-1452-9 ISBN: СПб - 2013.
3. Лисицын А.Б. Теория и практика переработки мяса. ISBN: 978-5-9901348-2-9. М.: Эдиториал сервис. 2008 - 308 с.
4. Геннадий Беляков. Охрана труда и техника безопасности. Учебник ISBN 978-5-9916-6037-2. Издательство Юрайт. 2016 - 404 с.



Составители: Гаптар С.Л., Рявкин О.В., Сороколетов О.Н., Фомин В.М., Головки А.Н.

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ о прохождении учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения(1 курс).  
Усл.-печ. листов – 0,6.