

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**  
**(ознакомительная практика)**

(1 курс)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения

Профиль Технология мясных и молочных 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**  
**(ознакомительная практика)**

**(1 курс)**

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения

Профиль Технология мясных и молочных продуктов

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., Головки А.Н., Лисиченок О.В.

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

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ о прохождении учебной практики (ознакомительной практики) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (1 курс). Составители: Гаптар С.Л., Рявкин О.В., Сороколетов О.Н., Головки А.Н., Лисиченок О.В. НГАУ. - 2023. – 17 с.

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ о прохождении учебной практики составлен в соответствии с программой учебной практики (ознакомительной практики) 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.**

Ознакомиться с общей характеристикой предприятия, его производственной структурой. Описать взаимосвязь цехов и участков, входящих в его состав. Основные цеха (вырабатывающие готовую продукцию); вспомогательные цеха (вырабатывающие продукцию и оказывающие услуги, потребляемые основными цехами); обслуживающие (выполняющие работу по обслуживанию основных и вспомогательных цехов).

Информацию о производственной 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.**

Рассмотреть состав, назначение и функциональные задачи вспомогательных производств мясокомбината. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятия и охране окружающей среды представляют в таблице 2.

Таблица 2 - Схема вспомогательных производств мясокомбината

| № | Службы вспомогательного производства мясокомбината | Функциональные задачи вспомогательного производства мясокомбината |
|---|--|---|
| 1 | Теплоэнергетическое хозяйство                      |   |
| 2 | Санитарно-технические сооружения                   |   |
| 3 | Административно-бытовой корпус                     |   |
| 4 | Подсобные цеха                                     |   |
| 5 | Инженерные коммуникации                            |   |
| 6 | Транспортные средства                              |   |

### **Задание 3.**

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 3.

Таблица 3 - Производственная программа предприятия

| Ассортимент продукции | Ед. измерения | Объем выпущенной продукции (год прохождения практики) |      |
|-----------------------|---------------|---|------|
|                       |               | План  | Факт |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |





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

### **Задание 6.**

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.



## **Раздел 1. Общая технология молочной отрасли**

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

### **Индивидуальные задания:**

#### **Задание 1.**

Ознакомиться с общей характеристикой предприятия, его производственной структурой. Описать взаимосвязь цехов и участков, входящих в его состав. Основные цеха (вырабатывающие готовую продукцию); вспомогательные цеха (вырабатывающие продукцию и оказывающие услуги, потребляемые основными цехами); обслуживающие (выполняющие работу по обслуживанию основных и вспомогательных цехов).

Информацию о производственной 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.**

Рассмотреть состав, назначение и функциональные задачи вспомогательных производств молочного завода. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятия и охране окружающей среды представляют в таблице 2.

Таблица 2 - Схема вспомогательных производств молочного завода

| № | Службы вспомогательного производства молочного завода | Функциональные задачи вспомогательного производства молочного завода |
|---|---|--|
| 1 | Теплоэнергетическое хозяйство                         |  |
| 2 | Санитарно-технические сооружения                      |  |
| 3 | Административно-бытовой корпус                        |  |
| 4 | Подсобные цеха  |  |
| 5 | Инженерные коммуникации                               |  |
| 6 | Транспортные средства                                 |  |

### **Задание 3.**

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 3.

Таблица 3 - Производственная программа предприятия

| Ассортимент продукции | Ед. измерения | Объем выпущенной продукции (год прохождения практики) |      |
|-----------------------|---------------|---|------|
|                       |               | План  | Факт |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |
|                       |               |   |      |







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/>

**Для заметок**

[illegible]



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

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ о прохождении учебной практики (ознакомительной  
практики) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания  
животного происхождения(1 курс).

Усл.-печ. листов – 1,06.