

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 14.07.2026 14:24:25

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf7671ed8b448452ab8c86fb1af6547b6d40cdf1bdc607e2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Приморский государственный аграрно-технологический университет»

Институт землеустройства и агротехнологий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

Методические указания

к прохождению и оформлению технологической практики для обучающихся
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Электронное издание

Уссурийск, 2024

УДК 633+636

Т 38

Составитель: Кияшко Н.В., кандидат сельскохозяйственных наук, доцент института землеустройства и агротехнологий.

Технологическая практика (производственная практика). Методические указания к прохождению и оформлению технологической практики для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции /составитель Н.В. Кияшко; ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ. - Уссурийск: [б.и.], 2024. - 18 с. – URL: www.de.primacad.ru. – Текст: электронный.

В методических указаниях представлены цель и задачи технологической практики, структура и содержание практики, рекомендации по оформлению основных документов по итогам практики. В приложениях приведены образец титульного листа отчета по практике и типовые вопросы при защите.

Методические указания предназначены для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, преподавателей, осуществляющих организацию и руководство практикой.

Рецензент: Сидорова Г.М., к.с.-х.н., доцент института землеустройства и агротехнологий

Издается по решению методического совета ФГБОУ ВО Приморского ГАТУ

© Кияшко Н.В., 2024

© ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	4
1	Цель технологической практики	4
2	Задачи технологической практики	4
3	Место технологической практики в структуре образовательной программы бакалавриата	5
4	Компетенции, формируемые в результате прохождения технологической практики	6
5	Права и обязанности студента на технологической практике	6
6	Ведение дневника	7
7	Содержание технологической практики и структура отчёта	8
8	Сбор материалов для написания выпускной квалификационной работы	12
9	Требования к оформлению отчёта	12
	Список литературы	15
	Приложение А	
	Приложение Б	

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с концепцией и учебными планами технологическая практика (производственная практика) бакалавров проводится на старших курсах для закрепления и углубления теоретических и практических знаний и умений, полученных при обучении; получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающихся; формирования представлений о работе специалистов отдельных структурных подразделений на предприятиях по производству продуктов питания из животного и растительного сырья, а также о стиле профессионального поведения и профессиональной этике; для подготовки к последующему осознанному изучению профессиональных, в том числе профильных дисциплин.

1 ЦЕЛЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Целью практики является углубление и закрепление теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей технолога сельскохозяйственного производства, выработка профессиональных умений, формирование представления об условиях, специфике деятельности сельскохозяйственных предприятий в системе рыночных отношений, приобщение обучающегося к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде.

2 ЗАДАЧИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

- закрепление и углубление теоретических знаний и навыков их применения при решении производственных задач;
- накопление опыта практической работы по специальности;
- овладеть методиками контроля за качеством сельскохозяйственной продукции;
- определение методов и способов обработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;
- освоить работу механизированных и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;
- освоить требования техники безопасности труда в процессе производства;

- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

3 МЕСТО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Технологическая практика (производственная практика) является составной частью образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Местом проведения практики являются: сельскохозяйственные предприятия, производящие и перерабатывающие сельскохозяйственную продукцию или предприятия, производящие продукты питания на основе животного или растительного сырья. Районами производственной практики могут быть любые территории Российской Федерации.

График проведения практики приведен в таблице 1.

Таблица 1 – График проведения производственной практики

Наименование	Технологическая практика			
	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	
Курс	III	IV	IV	V
Семестр	7	8	-	-
Продолжительность	12 недель	4 недели	12 недель	4 недели
Форма контроля	Зачет	Зачет с оценкой	Зачет	Зачет с оценкой

Места прохождения производственной практики определяются институтом землеустройства и агротехнологий Приморского ГАТУ на основании договорных отношений с предприятиями или официальных запросов предприятий, которые индивидуально согласуются со студентами, и закрепляются приказом ректора с назначением конкретных руководителей из числа ведущих преподавателей по направлению подготовки студента.

Перед началом практики студенты получают в деканате направление на практику и дневник студента по производственной практике, от руководителей практики - методические указания по организации и прохождению производственной практики, индивидуальные задания, которые учитывают предполагаемые темы выпускных квалификационных работ.

Рабочее время студента-практиканта устанавливается в соответствии с действующими на предприятии (организации) внутренним распорядком и

режимом работы. Продолжительность рабочего дня студента-практиканта не должна превышать при пятидневной рабочей неделе 8 часов.

4 КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая (производственная практика) выполняется в тесном учебном и социальном взаимодействии обучающихся с руководителями практики от университета и предприятия, что обеспечивает формирование их общепрофессиональных (ОПК) компетенций:

- понимает сущность нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности (ОПК 2.1);
- организует безопасные условия выполнения производственных процессов (ОПК 3.2);
- применяет современные технологии в профессиональной деятельности (ОПК 4.2);
- анализирует и рассматривает применение экспериментальных исследований в профессиональной деятельности (ОПК 5.1);
- участвует в экспериментальных исследованиях в профессиональной деятельности (ОПК 5.1).

5 ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

По прибытии на предприятие перед началом работы студенты проходят инструктаж на рабочем месте по противопожарной безопасности и охране труда, знакомятся с правилами внутреннего трудового распорядка на предприятии, выполнение которых студенты подтверждают росписью в соответствующем журнале.

Во время практики студенты выполняют различные виды технологических работ, которые определяются настоящими методическими указаниями и корректируются руководителем практики от организации при согласовании с руководителем практики по направлению подготовки.

Во время прохождения практики студент имеет право пользоваться литературой, технической документацией и другими материалами по программе практики, имеющимися на предприятии (организации), но должен относиться к ним бережно и обязательно вернуть.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- соблюдать действующие в производственном предприятии (организации) правила внутреннего распорядка;
- соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- выполнять задания по практике;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее качество;
- активно участвовать в общественной жизни коллектива, в котором студент проходит практику;
- систематически вести дневник;
- представить руководителю практики письменный отчет о выполнении программы практики;
- проводить агитационную работу по привлечению молодежи для поступления в университет.

По окончании практики руководитель предприятия выдает студенту практиканту производственную характеристику, в которой должно быть указано: виды, объем и качество выполненных работ, дисциплинированность и участие студента в общественной жизни предприятия, дается конкретная оценка за работу (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Нарушение студентом правил внутреннего трудового распорядка может привести к наложению взысканий (с сообщением в университет) и даже к отстранению от прохождения практики.

6 ВЕДЕНИЕ ДНЕВНИКА

В период прохождения практики студент должен вести «Дневник студента по технологической (производственной) практике», который является составной частью отчета о практике, и заполнять его ежедневно.

Дневник еженедельно проверяется руководителем практики от предприятия, делаются соответствующие отметки о состоянии ведения его.

На первой странице обязательно указывается дата начала и окончания практики, которые заверяются подписью руководителя предприятия и печатью, прописывается код и наименование компетенций, которые студент должен приобрести на практике.

На второй странице указывают разделы (этапы) практики и задания к ним.

На третьей странице заполняется рабочий график (план) прохождения производственной практики, в котором обязательно указываются виды работ и срок их выполнения. Все это заверяется подписями руководителей практики от института и производства, а также студента-практиканта.

С четвертой страницы студентом ежедневно заполняется «Дневник прохождения практики», где обязательно указываются содержание выполненных работ и отметка представителя предприятия о посещении и качестве выполненных работ.

По завершении практики в дневнике должны быть все необходимые записи, подписи студента и руководителя практики. По возвращении с практики дневник вместе с характеристикой и отчетом сдается руководителю практики от института.

7 СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ И СТРУКТУРА ОТЧЁТА

Содержание технологической (производственной) практики заключается в ознакомлении с особенностями работы перерабатывающего предприятия или сельхозпредприятия, производящего и перерабатывающего сельскохозяйственную продукцию.

Первая часть практике проводится в 7 семестре, и студент получает зачет при предоставлении дневника и первой части отчета, касающейся деятельности предприятия.

В 8-м семестре окончательно формируется отчет, предоставляется в институт вместе с дневником. Студент защищает отчет и получает зачёт с оценкой. Примерные вопросы для защиты отчета представлены в приложении Б.

Таблица 2 – Структура производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость (втекущего контроля часах)	Формы
1	Подготовительный этап	48	Допуск. Протокол по технике безопасности. Дневник
2	Производственный этап	768	Разделы отчета, дневник
3	Заключительный этап	48	Оформление и защита отчета
Итого		864	Зачет / зачет с оценкой

На подготовительном этапе проводится инструктаж по технике безопасности на предприятии, студент знакомится со структурой предприятия.

Производственный этап – основной. Состоит из следующих этапов:

- знакомство с особенностями технологии производства продукции;
- изучение ассортимента вырабатываемой продукции;

- изучение нормативно-технической документации;
- описание характеристики сырья, используемого для производства готовой продукции;
- изучение технологических линий основных наименований ассортимента;
- изучение характеристики технологического оборудования по описанным линиям;
- изучение теххимического и микробиологического контроля производства;
- изучение работы инженерных служб предприятия: теплоснабжение, водоснабжение, канализация, электроснабжение, холодоснабжение;
- изучение возможности совершенствования технологии производства продукции, расширения ассортимента и постановки новых видов продукции на предприятии;

Заключительный этап – оформление собранных материалов в виде отчета и пакета сопутствующих документов

Структура отчета

Для сельхозпредприятий, производящих и перерабатывающих сельскохозяйственную продукцию:

- Титульный лист
- Содержание
- Введение (1 с.)
- 1 Характеристика предприятия и его хозяйственной деятельности (3-5 с.)
- 2 Технология производства продукции растениеводства (3-5 с.)
- 3 Технология производства продукции животноводства (3-5 с.)
- 4 Характеристика сырья, используемого для переработки (3-5 с.)
- 5 Технология переработки сельскохозяйственной продукции (8-10 с.)
- 6 Контроль качества производственных процессов, сырья и готовой продукции (3-5 с.)
- 7 Охрана труда и экология на предприятии (3-5 с.)
- 8 Состав и содержание материала, собранного для выполнения выпускной квалификационной работы (8-15 с.)
- Выводы и предложения (1-2 с.)
- Список использованной литературы (2-3 с.)
- Приложения

Для перерабатывающих предприятий:

Титульный лист

Содержание

Введение (1 с.)

1 Характеристика предприятия (8-10 с.)

2 Ассортимент вырабатываемой продукции (2-4 с.)

3 Нормативно-техническая документация, регламентирующая производственные процессы и контроль качества сырья и готовой продукции на предприятии (3-5 с.)

4 Характеристика сырья, используемого для переработки (3-5 с.)

5 Технология производства продукции на предприятии (6-8 с.)

6 Технохимический и микробиологический контроль производства (3-4 с.)

7 Охрана труда и экология на предприятии (3-5 с.)

8 Состав и содержание материала, собранного для выполнения выпускной квалификационной работы (8-15 с.)

Выводы и предложения (1-2 с.)

Список использованной литературы (2-3 с.)

Приложения

Во введении студент кратко обозначает актуальность технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а также указывается назначение технологической практики, ее цели и задачи.

В разделе «Характеристика предприятия» указываем наименование, местоположение и направление деятельности, историю развития, структуру предприятия. Указывают цеха и отделения, составляющие основное производство, их мощность и режим работы. Назначение отдельных цехов.

В разделе «Технология производства продукции растениеводства», указывают выращиваемые культуры, их сорта, агротехнику выращивания, урожайность. Если хозяйство имеет животноводческое направление, то в разделе «Технология производства продукции животноводства» указывают виды сельскохозяйственных животных, их породы, способы содержания, кормление, продуктивность.

В разделе «Ассортимент вырабатываемой продукции» указывают наименование продукции, ссылку на стандарт, состав продукта. Районы сбыта готовой продукции.

В разделе «Нормативно-техническая документация, регламентирующая производственные процессы и контроль качества сырья и готовой продукции

на предприятии» указывают нормативные документы по которым осуществляется выпуск продукции, в том числе федеральные законы, регламенты и стандарты как на продукцию, так и на методы контроля её качества. Сертификация продукции.

В разделе «Характеристика сырья, используемого для переработки» указывают виды поступающего сырья, средства его транспортировки. Правила приемки, требования к составу и качеству сырья.

В разделе «Технология производства продукции на предприятии» указывают:

- объем производства продукции по ассортименту;
- технологическую схему производства основных наименований ассортимента (подробное описание всех технологических операций с указанием используемых режимов).
- виды фасовки продукции, соотношение объемов продукции, фасованной в отдельные виды тары.
- виды и причины цехового и складского брака продукции, способы его утилизации или уничтожения.

В разделе «Технохимический и микробиологический контроль производства» указывают роль контроля в организации и проведении технологических процессов и в улучшении качества вырабатываемой продукции. Точки контроля, начиная от приемки и заканчивая отгрузкой готовой продукции, точки отбора средних проб для лабораторных анализов с перечислением тех определений, которые должны быть сделаны в отобранных пробах, а также периодичность и методика проведения анализов. Приводим схему технохимического контроля производства.

В разделе «Охрана труда и экология на предприятии» указывают требования, необходимые для обеспечения охраны труда, в том числе инструктажи, требования к санитарным нормам и правилам, гигиенические требования. Наличие и работа систем водоснабжения. Канализационная сеть и очистные сооружения. Источники энергоснабжения. Холодильное хозяйство. Мероприятия по охране окружающей среды.

В разделе «Состав и содержание материала, собранного для выполнения выпускной квалификационной работы» дается перечень всех собранных материалов для написания выпускной квалификационной работы, а также характеристика их качества. Например, обзор специальной литературы по теме исследования, требование к сырью, оборудование, описание методов оценки качества сырья и готовой продукции, рецептура, и технологическая схема производства отдельного вида продукции.

Выводы – краткие пронумерованные заключения по результатам исследований. В выводах оценивают состояние предприятия, работу его подразделений, представляют основные достижения или проблемы предприятия. Основываясь на анализе, проведенном в отчете, формулируют предложения по совершенствованию работы предприятия.

В приложении прикладываются копии нормативных документов по теме собственных исследований, с которыми студент работал на практике.

8 СБОР МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ НАПИСАНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Наряду с производственными задачами студент должен участвовать или самостоятельно организовывать проведение научно-исследовательских экспериментов, касающихся творческой части выпускной квалификационной работы.

Для организации научной работы руководитель практики или выпускной квалификационной работы формирует индивидуальное задание и согласовывает его со студентом-практикантом. В состав НИР студента входят следующие виды работ:

- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;
- участие в проведении научных исследований или выполнении технических разработок;
- осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по теме задания;
- подготовка и выступление с докладом на научных конференциях.

Студент обязан добросовестно и качественно выполнять порученную работу на любом этапе практики, активно участвовать в общественной деятельности производственного коллектива, способствуя успеху выполнения работ.

9 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЁТА

Текст отчета выполняют на одной стороне белой (писчей) бумаги формата А 4 (210×297 мм) в печатном виде.

При выполнении текста следует соблюдать следующие требования:

- шрифт Time New Roman, размер 14 pt;
- межстрочный интервал 1,5;
- выравнивание по ширине;

- автоматический перенос слов;
- красная (первая) строка (отступ) – 1,25-1,27 см;
- размеры полей: правое – 10 мм, нижнее – 20 мм, верхнее – 20 мм, левое – 30 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, определениях, применяя различные шрифты.

Страницы отчета следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, включая приложения. Номер страницы проставляют по центру нижнего поля страницы без точки.

Титульный лист и содержание включают в общую нумерацию страниц документа, но номер страницы на титульном листе не проставляют. Титульный лист оформляется по форме, представленной в приложении А.

Содержание включает введение, наименования всех разделов, подразделов, пунктов, выводы, список использованной литературы и приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы отчёта.

Наименования приложений в содержании не указывают, а помещают после списка использованных источников и литературы на отдельном листе.

Наименование разделов, заголовки «Введение», «Выводы», «Список использованных источников» и «Приложения», включенные в содержание, записывают прописными буквами и выделяют жирным шрифтом. Наименования подразделов и пунктов записывают строчными буквами кроме первой – прописной. Заголовки и текст каждого раздела отчёта следует начинать с новой страницы, а подразделов – с любой части страницы.

В тексте отчета не допускаются произвольные сокращения слов, кроме общепринятых. Не следует писать ПК – вместо «Приморский край». Сокращенно пишутся единицы измерения, например: тыс. – тысячи; млн. руб. – миллионы рублей. Следует также помнить, что после общепринятых сокращений «точка» не ставится, например: т – тонна; кг – килограмм; с – секунда; м – метр и др.

Цифровой материал отчета рекомендуется представлять в виде таблиц. Каждая таблица должна иметь содержательный, краткий заголовок:

Таблица 1 – Органолептические показатели сырого молока

Наименование показателя	Характеристика показателя

Таблицу нужно помещать после первого упоминания о ней в тексте на оставшейся части страницы или в начале следующей. Переносить таблицу на другую страницу разрешается только в том случае, если она занимает по объему более одного стандартного листа.

Таблицы должны нумероваться арабскими цифрами в пределах всего отчёта (сквозная нумерация).

Все иллюстрации (графики, фотографии, диаграммы и др.) именуются рисунками, которые нумеруются последовательно в пределах отчета арабскими цифрами. Каждый рисунок должен сопровождаться содержательной подписью. Подпись делается под рисунками:

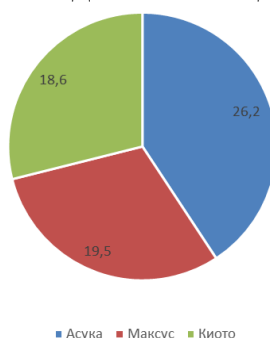


Рисунок 1 – Урожайность сортов сои, ц/га

Отчет составляют на основе изученных, на предприятии документов и данных учёта, копии которых (разрешенные предприятием) можно разместить в приложениях. Отчёт по практике может быть дополнен фотоматериалами с текстовыми комментариями.

Отчет должен содержать данные собственных наблюдений, описание полученных студентами навыков, выводы и предложения об улучшении работы предприятия.

Объем отчета должен составлять не менее 30-45 страниц текста (без приложений).

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под ред. М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — СПб.: Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .

2. Кияшко, Н.В. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции. В 2 ч. Ч. 1. Стандартизация и сертификация продукции

растениеводства: учеб. пособие. / Н. В. Кияшко ; ФГБОУ ВО "Примор. гос. с.-х. акад.". - Уссурийск : ПГСХА, 2015. - 200 с.

3. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учеб. пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 340 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71641>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .

4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учеб. пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — СПб. : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .

5. Чикалёв, А.И. Производство и переработка продукции животноводства: учебник / А. И. Чикалёв, Ю. А. Юлдашбаев. - М.: КУРС: ИНФРА-М, 2017. - 188 с. - ISBN 978-5-906818-03-4.

Дополнительная литература:

1. Механизация и технология животноводства: учебник / В.В. Кирсанов [и др.]. — М.: ИНФРА-М, 2014. — 585 с.: ил. - ISBN 978-5-16-005704-0.

2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие / под ред. Л.Ю. Киселева. — СПб.: Лань, 2013. — 448 с. - ISBN 978-5-8114-1364-5.

3. Техника и технологии в животноводстве : учеб. пособие / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — СПб. : Лань, 2016. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-2224-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/79333>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный .

4. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учеб. пособие / сост. А. А. Тарасов. — Курск : Курская ГСХА, 2017. — 233 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134814>. — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека <https://www.elibrary.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная платформа «Юрайт» <https://urait.ru/>
4. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов <https://docs.cntd.ru/>

Нормативные документы

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки

СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г., введ. в действие с 1 сентября 2002 г).

СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21 мая 2003 г., введ. в действие с 25 июня 2003 г. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г)

ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП

ГОСТ Р 56016-2020 Оценка соответствия. Порядок обязательного подтверждения соответствия продукции требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 5667-2022 Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий

ГОСТ 5669-96 Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости

ГОСТ 5670-96 Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности

ГОСТ 21094-2022 Изделия хлебобулочные. Методы определения влажности

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Образец титульного листа

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Приморский государственный аграрно-технологический университет»
ИНСТИТУТ ЗЕМЛЕУСТРОЙСТВА И АГРОТЕХНОЛОГИЙ

ОТЧЕТ

по технологической практике
(производственной практике)

Составил: студент ____ гр. _____
(ФИО)

Руководитель: _____
(ФИО)

Уссурийск, 20__ г.

Типовые вопросы при защите

1. Характеристика, специализация и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Материально-техническая база предприятия.
3. Технология получения продукции растениеводства в хозяйстве (в том числе агротехника, послеуборочные мероприятия, хранение).
4. Технология выращивания сельскохозяйственных животных в хозяйстве (в том числе содержание, кормление, реализация продукции).
5. Сырьевая зона предприятия.
6. Мощность предприятия. Режим работы предприятия.
7. Перечень нормативных документов, используемых в основном производстве на данном предприятии.
8. Виды лабораторий на предприятии, выполняемые ими функции.
9. Ассортимент выпускаемой продукции.
10. Какова зона реализации продукции предприятия?
11. Приведите подробную технологию производства нескольких видов выпускаемой продукции.
12. При каких условиях и режимах хранится основное и вспомогательное сырье?
13. При каких условиях и режимах хранится готовая продукция?
14. Существует ли пересечение направлений движения сырья и готовой продукции?
15. Какое оборудование используется на предприятии?
16. Приведите характеристику основного оборудования.
17. Приведите характеристику вспомогательного оборудования.
18. Дайте характеристику производственному участку.
19. Как производится контроль качества сырья?
20. Как производится контроль качества готовой продукции?
21. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов и помещений?
22. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция спецодежды и персонала?
23. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
24. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
25. Какие виды упаковки используют на предприятии?

Кияшко Наталья Викторовна

Технологическая практика (производственная практика). Методические указания к прохождению и оформлению технологической практики для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ЭЛЕКТРОННОЕ ИЗДАНИЕ

ФГБОУ ВО Приморский ГАТУ

Адрес: 692510, г. Уссурийск, пр-т Блюхера, 44