

# ОТЗЫВ

о выполнении программы преддипломной практики

студента 441 группы

Исабаевой Алины Бахтияровны

Исабаева Алина Бахтияровна проходила преддипломную практику в птицефабрике «в ООО «Птицеводческий комплекс «Ак барс» Зеленодольского района РТ с 09 декабря 2017 года по 09 февраля 2018 года.

В период практики ознакомилась с полным циклом производства в птицефабрике «Пестречинка»: технологиями изготовления продукции из мяса птицы и субпродуктов, условиями упаковки и хранения до их реализации.

В процессе практики ознакомилась и соблюдала санитарно-гигиенический режим предприятия, правила техники безопасности на предприятии.

Студент Исабаева А.Б. изучала нормативные документы по рецептуре и технологии изготовления вареной колбасы. Изучала рецепты и технологический процесс изготовления колбасы в условиях птицеводческого комплекса «Пестречинка».

В период практики зарекомендовала себя ответственной и исполнительской, умеющей организовать собственный рабочий процесс.

Преддипломную практику студента Исабаевой А.Б. оцениваю на «отлично» .

Руководитель практики от  
Птицеводческого комплекса  
«Пестречинка»

Подпись \_\_\_\_\_



Приточкин Д.А.

Дата: 09 февраля 2018 г.

# ОТЗЫВ

о выполнении программы преддипломной практики

студента 441 группы

Замалетдиновой Лейсан Замировна

Замалетдинова Лейсан Замировна проходила преддипломную практику в птицефабрике «в ООО «Птицеводческий комплекс «Ак барс» Зеленодольского района РТ с 09 декабря 2017 года по 09 февраля 2018 года.

В период практики ознакомилась с полным циклом производства в птицефабрике «Пестречинка»: технологиями изготовления продукции из мяса птицы и субпродуктов, условиями упаковки и хранения до их реализации.

В процессе практики ознакомилась и соблюдала санитарно-гигиенический режим предприятия, правила техники безопасности на предприятии.

Студент Замалетдинова Л.З. изучала нормативные документы по рецептуре и технологии изготовления полукопченой колбасы. Изучала рецепты и технологический процесс изготовления колбасы в условиях птицеводческого комплекса «Пестречинка».

В период практики зарекомендовала себя ответственной и исполнительской, умеющей организовать собственный рабочий процесс.

Преддипломную практику студента Замалетдиновой Л.З. оцениваю на «отлично».

Руководитель практики от  
Птицеводческого комплекса  
«Пестречинка»

Подпись \_\_\_\_\_



Дата: 09 февраля 2018 г.



Приточкин Д.А.

## ОТЗЫВ

о выполнении программы преддипломной практики

студента 441 группы

Шарипова Лейсан Фаязовна

Настоящая характеристика дана студентке 4 курса направления подготовки «ТППСХП» Казанского КГАВМ имени Н.Э. Баумана Шариповой Лейсан Фаязовне, проходившей преддипломную практику в «ООО «Арча» Балтасинском маслодельно-молочном комбинате с 9 декабря 2017 года по 10 февраля 2018 года.

В период практики ознакомилась с технологией производства сыра, изучала нормативные документы, рецептуру сыра; активно участвовала в работе в лаборатории. Проводила анализы поступающего сырья, готовой продукции.

В процессе практики ознакомилась и соблюдала санитарно-гигиенический режим предприятия, правила техники безопасности при работе в лабораториях.

За время прохождения практики зарекомендовала себя только с положительной стороны. Возложенные на нее трудовые обязанности выполняла ответственно. Имеющиеся теоретические знания умело применяла в своей практике. Всю порученную работу выполняла добросовестно и в срок. Стремилась приобретать новые знания.

Преддипломную практику студентки Шариповой Лейсан Фаязовны оцениваю на «отлично».

Руководитель практики от  
ООО «Арча» Балтасинского ММК  
начальник лаборатории

Подпись efs

Дата: 10 февраль 2018 г.



Гимадиева Г. Х.

## ОТЗЫВ

о выполнение программы преддипломной практики

студента 441 группы

Габдуллина Салавата Сабитовича

Габдуллин Салават Сабитович проходил преддипломную практику в цехе переработки мяса и изготовления мясопродуктов в фермерском хозяйстве «Рамаевское» в период с *10 января 2018 г. до 10 февраля 2018 г.*

В период практики ознакомился с полным циклом производства «Рамаевское»: выращивание уток на мясо, технологиями изготовления продукции из мяса и субпродуктов, условиями упаковки и хранения готовых изделий до их реализации.

В процессе практики ознакомился и соблюдал санитарно-гигиенический режим предприятия, правила техники безопасности при работе с механизмами и оборудованием на производстве. Приобрел навыки работы на аппарате *Multivac 150 b* для упаковки готовой продукции. Выполнял процессы упаковки *сосисек, кураг и колбас* самостоятельно и под контролем технолога цеха.

Студент Габдуллин С.С. изучил нормативные документы по рецептуре и технологиям изготовления сосисок. Изучил рецепты и технологический процесс изготовления сосисок в условиях цеха по переработке мяса ФХ «Рамаевское». Приобрел навыки и самостоятельно занимался изготовлением сосисок из мяса уток. Проявил творческий подход к коррекции рецептуры для улучшения вкусовых и качественных показателей сосисок.

В период практики зарекомендовал себя ответственным и исполнительным, умеющим организовать собственный рабочий процесс.

Преддипломную практику студента Габдуллина Салавата Сабитовича оцениваю на «отлично».

Руководитель практики от  
ФХ «Рамаевское»,  
технолог переработки мяса

Подпись

*А.П. Герасимов*



М.П.

А.П.Герасимов

Дата: *10 февраля 2018 г.*

# ОТЗЫВ

о выполнении программы преддипломной практики

студента 441 группы

Губаевой Лейсан Ленаровны

Губаева Лейсан Ленаровна проходила преддипломную практику в ООО «Казанская Мельница» с 09 декабря 2017 года по 10 февраля 2018 года.

В период практики ознакомилась с полным циклом производства в ООО «Казанская Мельница»: приемка зерна, технологиями производства продуктов из зерна, контролями качества готовых продуктов, условиями упаковки и хранения готовых продуктов до их реализации.

В процессе практики ознакомилась и соблюдала санитарно-гигиенический режим предприятия, правила техники безопасности на предприятии.

Студент Губаева Л.Л. изучала нормативные документы по технологии производства пшеничной муки. Изучала технологический процесс производства пшеничной муки в условиях ООО «Казанская Мельница».

В период практики зарекомендовала себя ответственной и исполнительской, умеющей организовать собственный рабочий процесс.

Преддипломную практику студента Губаевой Л.Л. оцениваю на «отлично».

Руководитель практики от  
ООО «Казанская Мельница» Аймалетдинова Г.К.  
начальник элеватора

Подпись \_\_\_\_\_



Дата: 09 февраля 2018 г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА

Настоящая характеристика дана студентке 4 курса специальности «ТППСХП» Казанского ГАВМ имени Н.Э. Баумана Зайнуллиной Ландыш Хайдаровне, проходившей практику на ООО «Казанский молочный комбинат» с 8 декабря 2017 года по 9 февраля 2018 года.

За время прохождения практики зарекомендовала себя только с положительной стороны. Возложенные на нее трудовые обязанности выполняла ответственно. Имеющиеся теоретические знания умело применяла в своей практике.

Во время прохождения практики студентка активно участвовала в работе таких подразделений как цех приемки, розлива, технологический и лаборатории. Проводила анализы поступающего сырья. Оказывала помощь сотрудникам лаборатории в подготовке необходимого оборудования для проведения анализов молока и молочной продукции.

Всю порученную работу выполняла добросовестно и в срок. Стремилась приобретать новые знания, чтобы быть еще более полезной на практике.

В целом теоретический уровень подготовки студентки и качество выполняемой работы оценивается на «отлично».

Руководитель практики от предприятия: Галлямов Н.Р.



## ОТЗЫВ

о выполнении программы преддипломной практики

студента 441 группы

Шакирзянова Миляуша Маулетовна

Настоящая характеристика дана студентке 4 курса направления подготовки «ТППСХП» Казанского КГАВМ имени Н.Э. Баумана Шакирзяновой Миляуше Маулетовне, проходившей преддипломную практику в «ООО «Арча» Балтасинском маслодельно-молочном комбинате с 9 декабря 2017 года по 10 февраля 2018 года.

В период практики ознакомилась с технологией производства сыра, изучала нормативные документы, рецептуру сыра; активно участвовала в работе в лаборатории. Проводила анализы поступающего сырья, готовой продукции.

В процессе практики ознакомилась и соблюдала санитарно-гигиенический режим предприятия, правила техники безопасности при работе в лабораториях.

За время прохождения практики зарекомендовала себя только с положительной стороны. Возложенные на нее трудовые обязанности выполняла ответственно. Имеющиеся теоретические знания умело применяла в своей практике. Всю порученную работу выполняла добросовестно и в срок. Стремилась приобретать новые знания.

Преддипломную практику студентки Шакирзяновой Миляуши Маулетовны оцениваю на «отлично».

Руководитель практики от  
ООО «Арча» Балтасинского ММК  
начальник лаборатории

Подпись \_\_\_\_\_

Дата: 10 февраля 2018 г.



Гимадиева Г. Х.

## Отзыв

О выполнении программы преддипломной практики  
студента 441 группы

Бадамшина Алсу Захитовна проходила преддипломную практику на АО «Булочно-кондитерский комбинат», в цехе по производству хлебобулочных изделий в период с 9 декабря 2017г по 10 февраля 2018г.

В процессе практики ознакомилась с полным циклом производства хлебобулочных изделий: процессом подготовки сырья к пуску в производство, технологией производства хлебобулочных изделий, условиями упаковки, хранения и транспортировки готовой продукции до потребителя.

В процессе практики ознакомилась и соблюдала санитарно-гигиенический режим предприятия, правила техники безопасности при работе с оборудованием на производстве. Приобрела навыки работы на тестомесильном оборудовании (фирмы Gostol), на котором осуществляли замес теста на хлеб «Булгарский» и другие изделия, изучила принцип работы тестоделительных, тестозакаточных машин, а также шестиярусную подовую печь Kornfail, на которой осуществляется выпечка подовых хлебов, таких как: «Витебский», «Булгарский» и других.

Бадамшина А. З. изучила нормативные документы (рецептуры, технологические инструкции) по производству: батона нарезного, хлеба «Витебский», хлеб «Булгарский», хлеб «Домашний» и хлеб «Петровский». Студентка совместно с технологами, а после изучения технологических процессов производства хлебобулочных изделий, самостоятельно осуществляла контроль на всех технологических этапах производства продукции.


В период практики зарекомендовала себя ответственным и исполнительным специалистом, умеющим организовать собственный рабочий процесс.

Преддипломную практику студента, Бадамшиной Алсу Захитовны, оцениваю на «отлично».

Руководитель практики от

АО «Булочно-кондитерский комбинат»,

Главный технолог И. И. Мубаракова

Подпись  М.П.

Дата: 07.02.2018г.





## ОТЗЫВ

о выполнении программы преддипломной практики

студента 441 группы

Галиева Айнура Айдаровича

Галиев Айнур Айдарович проходил преддипломную практику в птицефабрике «в ООО «Птицеводческий комплекс «Ак барс» Зеленодольского района РТ с 09 декабря 2017 года по 09 февраля 2018 года.

В период практики ознакомился с полным циклом производства в птицефабрике «Пестречинка»: технологиями изготовления продукции из мяса птицы и субпродуктов, условиями упаковки и хранения до их реализации.

В процессе практики ознакомился и соблюдал санитарно-гигиенический режим предприятия, правила техники безопасности на предприятии.

Студент Галиев А.А. изучал нормативные документы по рецептуре и технологии изготовления рулета. Изучал рецепты и технологический процесс изготовления рулета в условиях птицеводческого комплекса «Пестречинка».

В период практики зарекомендовал себя ответственным и исполнительным, умеющей организовать собственный рабочий процесс.

Преддипломную практику студента Галиева А.А. оцениваю на «отлично».

Руководитель практики от  
Птицеводческого комплекса  
«Пестречинка»

Подпись \_\_\_\_\_



Приточкин Д.А.

Дата: 09 февраля 2018 г.

## Отзыв

О выполнении программы преддипломной практики

студента 441 группы

Зиганшина Зиля Илсуровна проходила преддипломную практику на АО «Булочно-кондитерский комбинат», в цехе по производству кондитерских изделий в период с 9 декабря 2017г по 10 февраля 2018г.

В процессе практики ознакомилась с полным циклом производства кондитерского производства: процессом подготовки сырья к пуску в производство, технологией производства хлебулочных изделий, условиями упаковки, хранения и транспортировки готовой продукции до потребителя.

В процессе практики ознакомилась и соблюдала санитарно-гигиенический режим предприятия, правила техники безопасности при работе с оборудованием на производстве. Приобрела навыки работы на планетарном миксере (TEKNO 100), на котором осуществляли замес теста для производства кексов: «Волжский», «Творожный», «Столичный» и кольцо «Песочное». Изучила принцип работы ротационной печи REVENT, на которой происходила выпечка кексов, а так же упаковочный автомат SCORPION MD, для автоматизированной упаковки кексов и другой продукции.

Зиганшина З. И. изучила нормативные документы (рецептуры, технологические инструкции) по производству: кекса «Волжский», кольцо «Песочное». Студентка совместно с технологами, а после изучения технологических процессов кондитерских изделий, самостоятельно осуществляла контроль на всех технологических этапах производства продукции.

В период практики зарекомендовала себя ответственным и исполнительным специалистом, умеющим организовать собственный рабочий процесс.

Преддипломную практику студента, Зиганшина Зиля Илсуровны оцениваю на «отлично».

Руководитель практики от

АО «Булочно-кондитерский комбинат»,

Главный технолог И. И. Мубаракова

Подпись \_\_\_\_\_

М.П.

Для документов

Дата: 04.02.2018г



## ОТЗЫВ

о выполнении программы преддипломной практики

студента 441 группы

Гафуровой Айгуль Искандаровны

Гафурова Айгуль Искандаровна проходила преддипломную практику в цехе переработки мяса и изготовления мясoproдуктов ООО «Фермерское Хозяйстве «Рамаевское» в период с 09 декабря 2017 по 10 февраля 2018 года.

В период практики ознакомилась с полным циклом производства продукции в ООО «Фермерское Хозяйстве «Рамаевское»: с выращиванием уток на мясо, технологиями изготовления полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и субпродуктов уток, условиями упаковки и хранения готовых изделий до их реализации.

В процессе практики ознакомилась и соблюдала санитарно-гигиенический режим предприятия, правила техники безопасности при работе с механизмами и оборудованием на производстве. Приобрела навыки работы на трейсиллере «Мультивак Т 250» и вакуум-упаковщике «Хенковак» для упаковки готовой продукции. Выполняла процессы упаковки полуфабрикатов и готовой продукции из мяса уток в вакуумные термоусадочные пакеты и полимерные лотки в среде защитных газов самостоятельно и под контролем технолога цеха.

Студент Гафурова Айгуль Искандаровна изучила нормативные документы по рецептуре и технологиям изготовления колбасок для жарки. Изучила рецепты и технологический процесс их изготовления в условиях цеха по переработке мяса ООО «Фермерское Хозяйстве «Рамаевское». Приобрела навыки, и самостоятельно занималась изготовлением колбасок для жарки из мяса уток. Проявила творческий подход к коррекции их рецептуры для улучшения вкусовых и качественных показателей.

В период практики зарекомендовала себя ответственным и исполнительным, умеющим организовать собственный рабочий процесс.

Преддипломную практику Гафуровой Айгуль Искандаровны оцениваю на «отлично»

Руководитель практики от

ООО «Фермерское Хозяйстве «Рамаевское»;



*А.П. Герасимов*

А.П. Герасимов

10.02.2018 г

## ОТЗЫВ

о выполнении программы преддипломной практики

студента 441 группы

Трофимова Анастасия Андреевна

Трофимова Анастасия Андреевна проходила преддипломную практику в молочном комбинате «Касымовский» с 09 декабря 2017 года по 09 февраля 2018 года.

В период практики ознакомилась с полным циклом производства в молочном комбинате «Касымовский»: приемка молока, технологиями производства продуктов из молока – сырья, контролями качества готовых продуктов, условиями упаковки и хранения готовых продуктов до их реализации.

В процессе практики ознакомилась и соблюдала санитарно-гигиенический режим предприятия, правила техники безопасности на предприятии.

Студент Трофимова А.А изучала нормативные документы по рецептуре и технологии изготовления ряженки, приготовленного резервуарным способом. Изучала рецепты и технологический процесс изготовления ряженки в условиях молочного комбината «Касымовский».

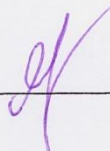
В период практики зарекомендовала себя ответственной и исполнительской, умеющей организовать собственный рабочий процесс.

Преддипломную практику студента Трофимовой А.А оцениваю на «отлично».

Руководитель практики от  
молочного комбината «Касымовский»  
оператор пятого разряда

З.Л. Яркаев

Подпись \_\_\_\_\_



Дата: 09 февраля 2018 г.

## ХАРАКТЕРИСТИКА

Настоящая характеристика дана студентке 4 курса специальности «ТППСХП» Казанского ГАВМ имени Н.Э. Баумана Курбангалиевой Адиле Камилевне, проходившей практику на ООО «Казанский молочный комбинат» с 8 декабря 2017 года по 9 февраля 2018 года.

За время прохождения практики зарекомендовала себя только с положительной стороны. Возложенные на нее трудовые обязанности выполняла ответственно. Имеющиеся теоретические знания умело применяла в своей практике.

Во время прохождения практики студентка активно участвовала в работе таких подразделений как цех приемки, розлива, технологический и лаборатории. Проводила анализы поступающего сырья. Оказывала помощь сотрудникам лаборатории в подготовке необходимого оборудования для проведения анализов молока и молочной продукции.

Всю порученную работу выполняла добросовестно и в срок. Стремилась приобретать новые знания, чтобы быть еще более полезной на практике.

В целом теоретический уровень подготовки студентки и качество выполняемой работы оценивается на «отлично».

Руководитель практики от предприятия: Галлямов И.Р.



## ОТЗЫВ

о выполнении программы преддипломной практики

студента 441 группы

Шайхиевой Язили Залилевны

Шайхиева Язиля Залилевна проходила преддипломную практику в молочном комбинате «Касымовский» с 09 декабря 2017 года по 09 февраля 2018 года.

В период практики ознакомилась с полным циклом производства в молочном комбинате «Касымовский»: приемка молока, технологиями производства продуктов из молока – сырья, контролями качества готовых продуктов, условиями упаковки и хранения готовых продуктов до их реализации.

В процессе практики ознакомилась и соблюдала санитарно-гигиенический режим предприятия, правила техники безопасности на предприятии.

Студент Шайхиева Я.З изучала нормативные документы по рецептуре и технологии изготовления йогурта. Изучала рецепты и технологический процесс изготовления йогурта в условиях молочного комбината «Касымовский».


В период практики зарекомендовала себя ответственной и исполнительской, умеющей организовать собственный рабочий процесс.

Преддипломную практику студента Шайхиевой Я.З оцениваю на «отлично».

Руководитель практики от  
молочного комбината «Касымовский»  
оператор пятого разряда

З.Л. Яркаев

Подпись \_\_\_\_\_



Дата: 09 февраля 2018 г.



## ОТЗЫВ

о выполнении программы преддипломной практики

студента 441 группы

Юзеева Алина Ивановна

Юзеева Алина Ивановна проходила преддипломную практику в молочном комбинате «Касымовский» с 09 декабря 2017 года по 09 февраля 2018 года.

В период практики ознакомилась с полным циклом производства в молочном комбинате «Касымовский»: приемка молока, технологиями производства продуктов из молока – сырья, контролями качества готовых продуктов, условиями упаковки и хранения готовых продуктов до их реализации.

В процессе практики ознакомилась и соблюдала санитарно-гигиенический режим предприятия, правила техники безопасности на предприятии.

Студент Юзеева А.И изучала нормативные документы по рецептуре и технологии изготовления творога. Изучала рецепты и технологический процесс изготовления творога в условиях молочного комбината «Касымовский».

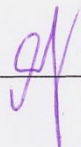
В период практики зарекомендовала себя ответственной и исполнительской, умеющей организовать собственный рабочий процесс.

Преддипломную практику студента Юзеевой А.И оцениваю на «отлично».

Руководитель практики от  
молочного комбината «Касымовский»  
оператор пятого разряда

З.Л. Яркаев

Подпись \_\_\_\_\_



Дата: 09 февраля 2018 г.

**Акционерлык Жәмгыяте  
«Казаның 3 нче икмәк  
заводы»**

420097, Россия, Татарстан Республикасы  
Казан шәһәре, Масгут Латыпов урамы, 60  
телефон: (843) 238-31-41  
факс: (843) 238-31-03  
e-mail: secretar@kazanhleb3.ru  
www.kazanhleb3.ru



**Акционерное Общество  
«Казанский хлебозавод №3»**

420097, Россия, Республика Татарстан  
г. Казань, ул. Масгута Латыпова, 60  
телефон: (843) 238-31-41  
факс: (843) 238-31-03  
e-mail: secretar@kazanhleb3.ru  
www.kazanhleb3.ru

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

Фахртдиновой Ляйсян Талгатовны,  
студента 4 курса факультета биотехнологии  
и стандартизации КГАВМ гр.441

Фахртдинова Л.Т. проходила производственную практику на АО «Казанский хлебозавод №3» с 9 декабря 2017 года по 08 февраля 2018 года в цехе №4.

За время прохождения практики ознакомилась с структурой предприятия, Уставом, технологической документацией, сертификатами соответствия: ТУ 9113-96886020-2009 «Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки».

Фахртдинову3 Л.Т. отличают такие качества как ответственность, трудолюбие, активность, пунктуальность и коммуникабельность. Производственные задания выполняла с желанием, инициативой, качественно и в срок. Проявила интерес к профессии, намерена стать хорошим специалистом в области стандартизации и сертификации.

К прохождению производственной практики относилась добросовестно, документацию по практике заполняла грамотно и своевременно. Всегда готова оказать помощь окружающим. Обладает лидерскими качествами. Вежлива, аккуратна. Оценка по практике «отлично».



Зам. Генерального директора  
по персоналу

Л.И. Янковская

Начальник цеха №4

Н.А. Галаветдинова

08.02.2018.