

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе и  
цифровизации

 А.В. Кубышкина

« 16 » 05 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Учебная практика (технологическая)**

основной профессиональной образовательной программы  
высшего образования программы бакалавриата

Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль:	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Кафедра, ответственная за проведение практики:	Технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств
Форма обучения:	Очная, заочная
Курс: <u>2</u> Семестр: <u>4</u> (очная форма)	
Курс: <u>3</u> (заочная форма)	
Объем: <u>3</u> (зет); <u>108</u> (час)	
Продолжительность: <u>2</u> (недели)	
Вид контроля: <u>зачет</u>	

Брянская область  
2023 г.

Рабочая программа учебной практики (технологической), составлена с учетом требований ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936 и учебных планов 2023 года набора по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

Разработчики:

 Х.М. Исаев

Рабочая программа учебной практики (технологической) рассмотрена и утверждена на заседаниях:

кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств  
«18» 05 2023 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой:  Х.М. Исаев

кафедры кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства  
«18» 05 2023 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой:  А.Г. Менякина

Рабочая программа учебной практики (технологической) согласована с методической комиссией института ветеринарной медицины и биотехнологии

Председатель методической комиссии'  
института ветеринарной медицины и биотехнологии  С.И. Шепелев

Рабочая программа учебной практики (технологической) одобрена на заседании Ученого совета института ветеринарной медицины и биотехнологии

«18» 05 20 23 г., протокол № 10

Директор института  
ветеринарной медицины и биотехнологии  И.В. Малявко

Рабочая программа учебной практики (технологической), согласована с методической комиссией инженерно-технологического института.

Председатель методической комиссии  
инженерно-технологического института.  В.В. Никитин

Рабочая программа учебной практики (технологической), одобрена на заседании совета инженерно-технологического института «18» 05 20 23 г., протокол № 10а.

Директор  
инженерно-технологического института  А.И. Купреенко

Начальник управления качеством  
образовательного процесса  
и учебно-методической работы  Т.А. Казимирова

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

ВЕДЕНИЕ.....	4
1. Вид практики, способ и форма ее проведения .....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место практики в структуре образовательной программы.....	7
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и в академических часах .....	8
5. Структура и содержание практики.....	8
6. Порядок подготовки и сдачи отчетов по практике .....	9
7. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики .....	11
8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систе...	12
9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики .....	14
Приложение 1. Фонд оценочных средств.....	15
Приложение 2. Бланк индивидуального задания на практику.....	20
Приложение 3. Дневник-отчет о прохождении учебной практики (технологической).....	21
Приложение 4. Пример оформления титульного листа отчета по практике.....	24
Приложение 5. Образец оформления дневника прохождения практики.....	25
Приложение 6. Пример оформления характеристики руководителя практики от профильной организации.....	23
Приложение 7. Пример оформления рецензии на отчет по практике .....	27

## ВВЕДЕНИЕ

Большое внимание в подготовке бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» уделяется различного вида практикам. Среди них особое место занимает учебная практика (технологическая), направленная на получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. Именно учебная практика должна дать первое представление о будущей сфере профессиональной деятельности, способствовать формированию профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии, осознание социальной значимости своей будущей профессии. Эффективность учебной практики достигается соответствующей организацией практики, учебно-методическим, информационным и материально-техническим обеспечением.

### 1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – учебная практика (технологическая).

Учебная практика (технологическая) определяется ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология мяса и мясных продуктов в соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования.

Форма и способ проведения практики определены ОПОП ВО и учебным планом 2022 года набора по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Профиль: Технология мяса и мясных продуктов.

Форма проведения практики – дискретная. Способ проведения – стационарная и выездная.

Практика проводится на учебной и учебно-производственной базе кафедры «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств» Брянского ГАУ (ауд. 3-126; 3-127; 3-107, УПК-1, УПК-2, а также на производственной базе кафедры – ООО «БМПК «Царь-мясо»).

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения учебной практики (ознакомительной) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения:

**УК-3** - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

**УК-6** - Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

**УК-7** - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

**УК-8** - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения

природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

**УК-9** - Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

**ОПК-4** - Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

**ПКС-1** - Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

**ПКС-2** - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

**ПКС-3** - Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

Содержание компетенций представлено в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к результатам производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. УК-3.2. При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников. УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого. УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели. УК-3.5. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. УК-6.2. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.

		<p>УК-6.3. Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста.</p> <p>УК-6.4. Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития.</p>
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК-7.1. Выбирает здоровые и берегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.</p> <p>УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности.</p> <p>УК-7.3. Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.</p>
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	<p>УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</p> <p>УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.</p> <p>УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, военных конфликтах.</p> <p>УК-8.5. Оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.</p>
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<p>УК 9.1 Понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p> <p>УК 9.2 Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	<p>ОПК 4.1. Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения.</p> <p>ОПК 4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения.</p>

ПКС-1	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПКС-1.1. Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения ПКС-1.2. Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации ПКС-1.3. Обеспечивает управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПКС-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКС-2.1. Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения. ПКС-2.2. Применяет способы организации и повышения эффективности производства продуктов питания животного происхождения при оптимальных технических и организационных решениях. ПКС-2.3. Организует мероприятия по применению новых технологий, планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения
ПКС-3	Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПКС-3.1. Участвует в разработке предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности выпускаемой продукции. ПКС-3.2. Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений ПКС-3.3. Осуществляет расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения

В период прохождения учебной практики (технологической) обучающиеся должны приобрести практические навыки, соответствующие уровню требуемой квалификации.

### 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная практика (технологическая) входит в состав основной образовательной программы и учебных планов подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и

мясных продуктов. Учебная практика, индекс Б2.О.02(У) входит в блок (раздел) 2 ОПОП ВО.

Практика проводится у студентов на 3 курсе (заочная форма обучения) и предполагает наличие определенных знаний по дисциплинам, связанным с будущей профессиональной деятельностью и изучаемых на 1-м и 2-м курсах: Технология производства и первичной переработки продуктов животноводства; Процессы и аппараты; Метрология и стандартизация; Реология; Автоматизированные системы управления.

Знания, умения и навыки, полученные в результате прохождения учебной практики должны помогать при освоении целого ряда технологических дисциплин, изучаемых на 4-м и 5-м курсах, при проведении последующих практик и формирования соответствующих профессиональных компетенций.

#### **4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ И АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ**

Общая трудоемкость учебной практики (технологической) составляет 3 зачетных единицы или 108 часов (табл. 2).

Таблица 2. Трудоемкость учебной практики (технологической)

Курс / семестр	Учебных часов	ЗЕТ
3 (заочная форма)	108	3
Итого	108	3

Продолжительность практики: 2 недели.

#### **5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

В ходе учебной практики (технологической) студенты должны получить первичное представление об основном технологическом оборудовании, используемом на предприятиях переработки животноводческой продукции и производства продуктов питания животного происхождения, основных требованиях, предъявляемых к процессам и аппаратам и основных правилах безопасности при работе на оборудовании. В процессе прохождения практики можно выделить три этапа: подготовительный этап, основной рабочий этап и отчетный этап.

На стадии ознакомительного этапа с обучающимися проводится ознакомительная беседа о цели и задачах учебной практики, осуществляется общее знакомство с материальной базой и местом проведения учебной практики. Проводится инструктаж по технике безопасности, в т. ч. вводный инструктаж по технике безопасности на рабочих местах специалистами.

Основные задачи и цели, на достижение которых направлена учебная практика, решаются на стадии основного рабочего этапа. При этом студенты, проходящие практику, ежедневно получают задание от руководителя практики, которое и выполняют как при участии руководителя практики, так и самостоятельно.

Отчетный этап заключается в представлении и защите отчета по практике. По результатам защиты отчета выставляется зачет.



Таблица 3 - Структура и содержание учебной практики (технологической)

№ недели	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, час (ЗЕТ).	Формы текущего контроля
1	Ознакомительная беседа о цели и задачах учебной практики, инструктаж по технике безопасности, в т. ч. вводный инструктаж по технике безопасности на рабочих местах.	2	УО
	Вводная лекция об основных видах продуктов питания животного происхождения и основных процессах и аппаратах, используемых при их производстве. Основные требования, предъявляемые к технологическим процессам и аппаратам. Техническая характеристика технологической машины или аппарата и ее содержание.	4	УО
	Общее ознакомление с учебно-производственной базой кафедры по дисциплине «Процессы и аппараты».	2	УО
	Оборудование для механических процессов, в том числе оборудование для измельчения мясной продукции.	24	УО, ПП, Т
2	Оборудование для разделения неоднородных систем. Общие сведения о назначении устройстве и принципе действия центрифуг, циклонов и фильтров.	20	УО, ПП, Т
	Тепловое оборудование. Теплообменники, варочные котлы, автоклавы.	24	УО, ПП, Т
	Массообменное оборудование, используемое при переработке мясного сырья	24	УО, ПП, Т
	Экскурсия на предприятие «Царь-мясо» с целью ознакомления с оборудованием, используемым на основных технологических линиях производства.	8	УО, ПП
В течении всего периода прохождения	Контактная работа с преподавателем, в том числе получение индивидуального задания, графика практики, ведение дневника, проведение промежуточной аттестации, защита отчета	50	УО, ПП
Итого	2 недели	108 (3)	

*Формы и методы текущего контроля:*

ПП – *практическая проверка;*

Т – *тестирование;*

УО – *устный опрос;*

ПО – *письменный контроль*

## 6. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И СДАЧИ ОТЧЕТОВ ПО ПРАКТИКЕ

По результатам учебной практики (технологической) обучающийся представляет отчет ведущему преподавателю для последующего обсуждения и окончательной оценки.

Оформление отчета является важным заключительным этапом прохождения учебной практики (технологической) обучающимся.

В отчет о прохождении учебной практики (технологической) в следующей последовательности входят:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Основная текстовая часть отчета о прохождении учебной практики
5. Заключение.

Отчет о прохождении учебной практики начинается с титульного листа. Титульный лист содержит обязательные реквизиты, отраженные в приложении 3.

После титульного листа располагается раздел «Содержание». В нем находит отражение структура основной текстовой части отчета и приложений со ссылкой на начальную страницу текста. Название разделов в тексте и в содержании должны соответствовать.

Во введении отражаются актуальность, цели и задачи практики, методы исследования.

В основной текстовой части отчета излагаются результаты прохождения учебной практики в соответствии с утвержденной программой, формулируются основные выводы.

При подготовке отчета о прохождении учебной практики (общепрофессиональная) следует руководствоваться правилами оформления, приведенными в таблице 4..

Таблица 4. - Правила оформления отчета о прохождении учебной практики (технологической)

Общие требования	Отчет выполняется на белой бумаге формата А4 (210x297) с применением компьютерных технологий (14 шрифт Times New Roman) на одной стороне листа через полтора интервала. Отчет брошюруется в папку с мягкой обложкой.
Размеры полей	Текстовая часть отчета размещается на листах формата А4 с полями: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.
Нумерация и размещение разделов отчета	<i>Порядковый номер листа</i> ставится арабскими цифрами в центре его верхней части без каких-либо дополнительных знаков. Нумерация листов ведется сквозная, начиная с первой страницы основной части отчета, которая нумеруется «4» (титульный лист, содержание и введение не нумеруются). <i>Нумерация разделов и тем</i> программы ведется арабскими цифрами: раздел обозначается одним знаком, а тема имеет два знака. Все разделы и темы должны иметь заголовки, которые не выделяются, а отделяются от основного текста одним интервалом. Названия разделов и тем располагаются по ширине листа. Содержание и разделы программы следует начинать с нового листа. При написании разделов отчета рекомендуется выделять обособленные по смыслу части текста. Первая строка каждого абзаца печатается с отступом в 1,25 см.
Таблицы	В тексте отчета таблицы располагаются после первого о них упоминания. Над правым верхним углом таблицы пишется слово «Таблица» и указывается ее номер. Таблицы нумеруют последовательно арабскими цифрами в пределах разделов. Каждая таблица должна иметь заголовок, который пишется с прописной буквы (без точки в конце). Название заголовка располагается по центру листа непосредственно над таблицей. Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком (с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение).

	<p>В таблице должны быть указаны единицы измерения всех показателей. Если размерность всех показателей таблицы одинакова, то ее указывают в заголовке таблицы без скобок, отделяя от заголовка запятой. Если общую размерность имеют цифровые данные графы (строки), то ее указывают в их заголовке.</p> <p>Если в таблице отсутствуют какие-либо данные, то в соответствующей ячейке таблицы проставляется прочерк «-», а если данные не могут быть принципиально получены, то помещается знак «х». Не допускается оставлять в таблице пустые графы (строки).</p> <p>Справочные и поясняющие данные к таблице следует оформлять в виде примечаний. В качестве знака сноски к таблице рекомендуется использовать знак «*».</p> <p>Не допускается располагать две или несколько таблиц одну за другой, их следует разделять текстом. Во всех случаях обязателен анализ цифрового или текстового материала, помещенного в таблицах.</p>
Иллюстрации	<p>В тексте иллюстрации помещаются сразу же после первого упоминания о них. Все иллюстрации (графики, диаграммы, гистограмма, схемы и т.д.) именуется рисунками. В тексте они обозначаются сокращенно «Рис.» с указанием номера и наименования, которое пишется с прописной буквы без точки в конце.</p> <p>Нумерация иллюстраций сквозная и осуществляется арабскими цифрами. Иллюстрации, занимающие более половины листа, рекомендуется выносить в приложение. В этом случае они обозначаются не как «Рис.», а как приложение под соответствующим номером. Иллюстрации, при необходимости, могут иметь пояснительные данные (подрисуночный текст).</p>
Сокращения, специальные термины и символы	<p>В тексте отчета допускается применять только общепринятые сокращения слов или словосочетаний, а также сокращения, установленные соответствующими государственными стандартами. При первом употреблении слова (словосочетания) или специального термина в тексте работы оно приводится полностью, а рядом в круглых скобках пишется его сокращенное обозначение.</p> <p>В тексте замена слов символами и цифрами не допускается.</p>

При оценке знаний и умений, приобретённых обучающимися в период прохождения практик, учитывается системность, полнота и правильность ответов, понимание изученного теоретического и практического материала, уровень речевого оформления ответа. По результатам проверки отчета и собеседования со студентом, выставляется зачет.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **7.1. Основная литература**

1. Процессы и аппараты пищевых производств./под ред. А.Н. Острикова. – Санкт-Петербург: «ГИОРД», 2012.
2. Кавецкий Г.Д., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевой технологии. – М.: Колос, 2008.
3. Плаксин Ю.М. и др. Процессы и аппараты пищевых производств – М.: Агропромиздат, 2008.

4. Остриков, А.Н. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие.– СПб.: ГИОРД, 2012. – 614 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4887](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4887) – Загл. с экрана.

5. Ивашов, В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Электронный ресурс] : учебник. – Электрон. дан. – СПб. : ГИОРД, 2010. – 735 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4895](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4895) – Загл. с экрана.

### **7.2. Дополнительная литература**

1. Процессы и аппараты пищевых производств. В 2 кн. /под ред. А.Н. Острикова. – Санкт-Петербург: «ГИОРД», 2007.

2. Кавецкий Г.Д., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевой технологии. – М.: Колос, 2000.

3. Чащинов В.И. Процессы и аппараты. Курс лекций. Ч. I. – Брянск: Издательство БГСХА, 2012.

4. Чащинов В.И. Процессы и аппараты. Курс лекций. Ч. II. – Брянск: Издательство БГСХА, 2013.

5. Чащинов В.И. Процессы и аппараты. Курс лекций. Ч. I. – Брянск: Издательство БГСХА, 2012.

6. Зимняков, В.М. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства : метод. указания / В.М. Зимняков .– Пенза : РИО ПГСХА, 2012.: <http://rucont.ru/efd/196282>

Зимняков, В.М. Технологическое оборудование для переработки мяса : метод. указания / В.М. Зимняков .– Пенза : РИО ПГСХА, 2012.: <http://rucont.ru/efd/196277>

### **7.3. Методические разработки**

1. Чащинов В.И. ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ. Курс лекций по дисциплине. Ч.2: Учебное пособие для студентов. – Брянск: Изд. БГСХА, 2013. – 217 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/6778/>

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

При осуществлении образовательного процесса используются информационные технологии, охватывающие ресурсы (компьютеры, программное обеспечение и сети), необходимые для управления информацией (создание, хранение, управление, передача и поиск информации):

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (ноутбук, проектор, экран, USB-накопители и т.п.);
- коммуникационные средства (проверка домашних заданий и консультирование посредством электронной почты, личного кабинета студента и преподавателя);
- организационно-методическое обеспечение (электронные учебные и учебно-методические материалы, компьютерное тестирование, использование электронных мультимедийных презентаций при проведении практических занятий);
- программное обеспечение;
- среда электронного обучения ФГБОУ ВО Брянский ГАУ <http://moodle.bgsha.com>.

При осуществлении образовательного процесса информационно-коммуникационные технологии используются для подготовки отчета и выполнения самостоятельной работы.

При организации самостоятельной работы современные информационные и коммуникационные технологии используются для обращения к электронным образовательным ресурсам.

Программное обеспечение:

1. Операционная система – Windows 7 professional, Windows 10 professional.
2. Текстовый редактор – Microsoft Word (в составе пакетов программ Microsoft Office 2007, 2010), Writer (в составе пакетов программ OpenOffice, LibreOffice)
3. Табличный редактор – Microsoft Excel (в составе пакетов программ Microsoft Office 2007, 2010), Calc (в составе пакетов программ OpenOffice, LibreOffice)
4. Средство создания презентаций – Microsoft PowerPoint (в составе пакетов программ Microsoft Office 2007, 2010);
5. Приложение для работы с файлами в формате PDF – Foxit Reader, Adobe Acrobat Reader DC.
6. Web-браузер – Internet Explorer, Google Chrome, Yandex браузер.

Интернет-ресурсы и информационно-поисковые системы:

1. GOOGLE Scholar - поисковая система по научной литературе.
2. ГЛОБОС - для прикладных научных исследований.
3. Science Tehnology - научная поисковая система.
4. AGRIS - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям;
5. AGRO-PROM.RU - информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке.
6. Math Search - специальная поисковая система по статистической обработке.
7. Википедия (электронный ресурс) - ru.wikipedia.org.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. Информационно-справочные: ветеринарные энциклопедии, справочники, гематологические и другие атласы; лаборатории НИЛ.
2. Agro Web России - БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля;
3. БД AGRICOLA - международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН.
4. БД «AGROS» - крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).
5. «Агроакадемсеть» - базы данных РАСХН.
6. Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова - <http://www.vniimp.ru/>
7. Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности - <http://www.vniipp.ru/index.php?razdel=index>
10. Межотраслевой информационно-консультационный центр «Молинформ» - <http://www.meatbranch.com/news.html>
12. Переработка молока - <http://www.milkbranch.ru/>
13. Госстандарт - <http://gosstandart.info/>
15. Портал нормативных документов - <http://www.opengost.ru/>
16. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации - <http://docs.cntd.ru/>
17. Портал нормативных документов (образовательный ресурс) - <http://www.gost.ru/>
18. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество» (информационный центр Всероссийской организации качества) - <http://gia-stk.ru/>

19. Ветеринарная онлайн библиотека - <http://www.vetlib.ru>
20. Главный фермерский портал ФЕРМЕР.RU - <http://www.fermer.ru>
21. Информационно-поисковая система АПК АГРОПОРТАЛ - <http://www.agroportal.ru>
22. «ВебПтицеПром» отраслевой портал о птицеводстве - <http://www.webpticeprom.ru>
23. Российское образование. Федеральный портал - <http://www.edu.ru>
24. Ветеринарная гигиена - <http://zoogigiena.ru>
25. Федерация конного спорта России - <http://www.fksr.ru>
26. ВНИИК <http://www.ruhorses.ru>
27. Ассоциация рысистого коневодства «Содружество» - <http://www.trotting.ru>
28. Российская государственная библиотека - [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)
29. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации - [www.mcsx.ru](http://www.mcsx.ru)
30. Научная библиотека Брянского ГАУ. Режим доступа: <http://www.bgsha.com/ru/education/library>
31. Национальный цифровой ресурс Руконт. Режим доступа: <http://rucont.ru>
32. Электронно-библиотечной системы издательства «Лань». Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Для проведения учебной практики используются специализированные аудитории кафедры ТОЖИПП, оснащенные соответствующим оборудованием:

(Регулятор температур, лабораторное оборудование, микроамперметр, вольтметр, центрифуга СМ-12, вискозиметр Брукфильда DV2TRV, термостат 153 л., MIR 262, стерилизатор ГП-40 МО, прибор ОХЛ, микроскопы стереоскопические МБС-10, мешалка магнитная MS202A DAIHAN, весы электронные Ohaus SPU, анализатор влажности зерна Testo, преобразователь скорости потока воздуха, 24 В AC/DC, термоанемометр Testo-405-V1, устройство отмывания клейковины МОК-2, стенды, методические пособия, наглядные пособия, ноутбук, мультимедийное оборудование). Кроме того в учебном процесса могут использоваться аудитория № 3-126 (вальцевый станок А1 БЗН, вальцевая дробилка, аспиратор А1-БВЗ, рассев ЗРШ4-4М, закаточная машина, картофелечистка МОК -250, батарейный циклон, молотковая дробилка ДБ, тестомесильная машина ТММ, тестораскаточная машина Т1-ХТ2-3-1, тестоокруглительная машина Т1-ХТС, печь ПАПР КТО, рассевЗРШ4-4М плакаты, стенды, методические пособия, наглядные пособия, ноутбук, мультимедийное оборудование) и аудитория № 3-127 (Сепараторы-сливкоотделители ОСН, насос молочный, пастеризатор ОПД-1, пастеризационно-охладительная установка ОПФ, гомогенизатор А1-ОГМ-5, коптильня горячего копчения, коптильня холодного копчения, шпигорезка ФШГ, шприц вакуумный ФШГ-2, куттер Л-5 ФКМ измельчитель мяса (мельница) А1-ФКЕ, волчек К6 ФВП 120, плакаты, стенды, методические пособия, наглядные пособия, ноутбук, мультимедийное оборудование).

Помещение для самостоятельной работы – читальный зал научной библиотеки. В читальном зале находятся 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе КонсультантПлюс, электронным учебно-методическим материалам, к электронной информационно-образовательной среде университета, библиотечному электронному каталогу, ресурсам ЭБС

Университет располагает информационно-библиотечным центром, обладающим научными изданиями по проблемам ведения животноводства, к которым обеспечен доступ каждому обучающемуся. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями научной литературы и специализированных периодических изданий, а также официальными, справочно-библиографическими изданиями.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ)

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

Наименование практики: учебная практика (технологическая)

Форма промежуточной аттестации: зачет

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В РАМКАХ ПРАКТИКИ

Учебная практика (технологическая) направлена на формирование следующих компетенций (или их части):

<b>УК-3</b>	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
<b>УК-6</b>	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
<b>УК-7</b>	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<b>УК-8</b>	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
<b>УК-9</b>	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
<b>ОПК-4</b>	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
<b>ПКС-1</b>	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
<b>ПКС-2</b>	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
<b>ПКС-3</b>	Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Прохождение каждого этапа практики предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах  
их формирования

№ п/п	Контролируемые модули, разделы	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций		Способ контроля
			текущий контроль по практике	итоговый контроль по практике	
1	Организационный, подготовительный, этап учебной практики: инструктаж по технике безопасности; составление плана работы	УК-3; УК-6; УК- 7; УК-8; УК-9;	Собеседование Проверка выполнения работы		Раздел в отчете
2	Производственный этап: выполнение запланированной практической работы (изучение образцов технологического оборудования, работа с технической документацией, поиск и анализ информации об аналогах исследуемого раздела оборудования).	УК-3; УК-6; УК- 7; УК-8; УК-9; ОПК-4; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3	Собеседование Проверка выполнения работы		Раздел в отчете
3	Подведение итогов, написание и подготовка к защите отчета	ОПК-4; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3	Собеседование Проверка выполнения работы	Защита отчета зачет	Устно, письменно

### ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

В качестве основных оценочных средств для контроля знаний по дисциплине используются контрольные вопросы по отдельным темам разделов и отчет по практике. При оценке знаний и умений, приобретённых обучающимися в период прохождения практик, учитывается системность, полнота и правильность ответов, понимание изученного теоретического и практического материала, уровень речевого оформления ответа.



Контрольные вопросы для контроля знаний и умений, закрепленных и приобретенных в период прохождения учебной практики (технологической)

1. Назовите основные требования, предъявляемые к технологическим процессам.
2. Назовите основные требования, предъявляемые к технологическим машинам и аппаратам.
3. Назовите основные виды дробилок в зависимости от их основного конструктивного признака и принципа действия.
4. Какие виды дробилок называют мельницами?
5. Назовите основные виды режущих инструментов.
6. Назовите основные виды движений режущих инструментов при работе резательных машин.
7. Назовите четыре группы резательных машин в зависимости от их конструкции.
8. Что собой представляет волчек?
9. Что такое куттер?
10. С какой целью применяются протирочные машины?
11. В чем заключается принцип действия протирочных машин?
12. Какие устройства применяются для механической классификации?
13. Назовите четыре вида грохотов.
14. Что такое триер?
15. Назовите два вида триеров по конструктивному исполнению.
16. Назовите виды отжимающих прессов по типу основного рабочего органа.
17. Назовите виды штампующих прессов по основному конструктивному признаку и принципу действия.
18. Назовите виды формующих машин по способу создания давления.
19. Назовите основные рабочие органы экструдера.
20. Назовите виды отжимающих прессов по типу основного рабочего органа.
21. Назовите виды формующих машин по способу создания давления.
22. Назовите основные виды смесителей для сыпучих материалов.
23. Назовите четыре группы мешалок для жидкостей, на которые они делятся по своему устройству.
24. Назовите основные виды лопастных мешалок.
25. Назовите достоинства и недостатки лопастных мешалок.
26. Назовите виды мешалок для пластических материалов в зависимости от основного рабочего органа.
27. Что такое барботирование и что собой представляет барботер?
28. Назовите основные типы оборудования для осаждения.
29. От каких основных факторов зависит производительность отстойников?
30. Назовите два вида оборудования для осаждения в центробежном поле и укажите принципиальное их различие.
31. На какие два вида делятся центрифуги по назначению?
32. Что такое фактор разделения для центрифуг и как он определяется?

33. По какому принципу центрифуги делят на нормальные и сверхцентрифуги (ультрацентрифуги)?
34. Что собой представляет сепаратор?
35. Что такое скруббер?
36. Назовите виды фильтров по способу создания движущей силы при фильтровании.
37. Назовите основные виды фильтрующих перегородок.
38. Что такое теплообменник?
39. Назовите виды теплообменников по принципу действия.
40. Что собой представляет рекуперативный теплообменник?
41. Что собой представляет регенеративный теплообменник?
42. Что собой представляет смешительный теплообменник?
43. Перечислите основные виды рекуперативных теплообменников в зависимости от основных конструктивных признаков?
44. Какая схема движения теплоносителей «прямоток» или «противоток» предпочтительней и почему?
45. Каким способом обеспечивают увеличение скорости движения теплоносителей в кожухотрубных теплообменниках?
46. Приведите классификацию конденсаторов.
47. В чем состоят преимущества выпаривания под вакуумом?
48. В чем состоят преимущества многократного выпаривания?
49. Каким образом в многокорпусных установках создается возможность использования вторичного пара в качестве греющего?
50. Назовите два основных элемента выпарного аппарата.
51. Приведите классификацию выпарных аппаратов по типу и расположению поверхности нагрева.
52. Приведите классификацию выпарных аппаратов в зависимости от циркуляции раствора.
53. Назовите преимущества и недостатки аппаратов с принудительной циркуляцией.
54. В чем состоит особенность пленочных выпарных аппаратов.
55. Что является основным элементом ректификационной установки?
56. Назовите три группы ректификационных колонн по способу создания фазового контакта.
57. Назовите основные виды сушилок в зависимости от способа подвода теплоты.
58. Назовите основные виды конвективных сушилок в зависимости от конструкции.
59. Назовите основные типы абсорберов.
60. Что собой представляет адсорбция.
61. Какими свойствами должны обладать адсорбенты?
62. Назовите основные типы адсорберов.
63. Назовите основные аппараты, применяемые для выщелачивания.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по учебной практике проводится в форме текущей и итоговой аттестации.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся при собеседовании и по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по учебной практике требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология мяса и мясных продуктов в форме зачета.

Зачет проводится после завершения прохождения практики в объеме рабочей учебной программы.

Каждая форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения студентами знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

**БЛАНК ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

\_\_\_\_\_ (наименование института)  
Кафедра « \_\_\_\_\_ »  
(наименование кафедры организации практики)

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ  
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ)**

(наименование практики)

Выдано студенту(ке) \_\_\_\_\_ курса, обучающемуся (щейся) по направлению подготовки \_\_\_\_\_, направленность \_\_\_\_\_  
(шифр, полное наименование) (полное наименование)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Руководитель практики:

\_\_\_\_\_ (ученая степень, должность, Ф.И.О. руководителя практики от университета)

**Индивидуальное задание на прохождение практики**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*(отражаются содержание , планируемые результаты практики; основные направления работ обучающегося в процессе прохождения практики, соответствующие компетенциям, предусмотренным программой практики по соответствующим направлениям подготовки)*

Начало практики: \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Окончание практики: \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Задание выдал \_\_\_\_\_  
(ученая степень, должность, Ф.И.О., подпись руководителя практики от университета)

Задание принял \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись обучающегося)

Согласовано:

Руководитель практики от  
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

\_\_\_\_\_/Ф.И.О./  
(подпись)

Руководитель практики  
от \_\_\_\_\_  
(наименование профильной организации)

\_\_\_\_\_/Ф.И.О./  
М. П. (подпись)

**ДНЕВНИК-ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ)**

Федеральное государственное образовательное учреждение  
высшего образования

«Брянский государственный аграрный университет»  
Инженерно-технологический институт

Кафедра «Технологического оборудования животноводства  
и перерабатывающих производств»

**ДНЕВНИК - ОТЧЕТ**

о прохождении учебной практики (технологической)  
(вид практики)

студента группы В-\_\_\_ 2 курса

направление подготовки 19.03.3 Продукты питания животного  
происхождения,

профиль Технология мяса и мясных продуктов

(код и наименование)

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, должность)

Отчет выполнил \_\_\_\_\_

(дата, подпись)

Отчет защищен оценкой \_\_\_\_\_

(дата, подпись)

## ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

Во время прохождения практики и по ее окончанию студент-практикант обязан:

- знать и выполнять правила техники безопасности;
- ежедневно производить запись в дневнике учебной практики о характере выполненных работ;
- по окончании практики оформить отчет об учебной практике и сдать зачет.

### Требования к отчету

Отчет по практике должен быть выполнен аккуратно и отражать основное содержание пройденной учебной практики.

В разделе «Общие сведения о процессах и аппаратах» дать определение таким понятиям как технологический процесс, технологическая машина и аппарат, а также привести классификацию процессов по основным закономерностям их протекания и по принципу их организации. Указать, что собой представляет техническая характеристика машины и аппарата, перечислив основные параметры, которые обычно в нее входят, и дать определение таким параметрам как производительность и установленная мощность машины или аппарата.

В разделах, посвященным оборудованию для осуществления различных процессов, назвать основные машины и аппараты, используемые на предприятиях переработки животного сырья и производства продуктов питания животного происхождения с указанием конкретного их назначения. Для отдельных видов оборудования (по указанию руководителя практики) дать краткое описание принципа действия, сопровождая описание соответствующими принципиальными кинематическими, технологическими или иными схемами.

В заключительном разделе отчета привести основные правила безопасности и охраны труда при работе на оборудовании пищевых предприятий.

## ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Дата	Содержание этапа (выполняемой работы)	Роспись руководителя

**ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

\_\_\_\_\_

*(наименование института)*

Кафедра «\_\_\_\_\_»

*(наименование кафедры проведения практики)*

**ОТЧЕТ**

о прохождении учебной практики (технологической)

*(наименование практики)*

Студента \_\_\_\_\_  
*(Ф.И.О.)*  
Группа \_\_\_\_\_  
Направление подготовки: \_\_\_\_\_  
Направленность: \_\_\_\_\_

Руководители практики  
от профильной организации:  
\_\_\_\_\_/ Ф.И.О./ \_\_\_\_\_  
*(должность) (подпись) М. П.*

от университета:  
\_\_\_\_\_/ Ф.И.О./ \_\_\_\_\_  
*(должность) (подпись)*

Отчет представлен \_\_\_\_\_  
*(дата, № регистрации)*

Допущен к защите \_\_\_\_\_  
*(дата, подпись)*

Результаты защиты \_\_\_\_\_  
*(дата, подпись)*

Брянская область  
20\_\_ г.



**ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ДНЕВНИКА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Брянский государственный аграрный университет»

**Дневник прохождения учебной практики (технологической)**

Студента(ки) \_\_\_\_\_ курса, обучающегося (щейся) по направлению подготовки \_\_\_\_\_, направленность \_\_\_\_\_  
 (шифр, полное наименование) (полное наименование)

(Ф.И.О.)

Место практики \_\_\_\_\_  
 (название профильной организации)

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О.)

Дата	Содержание практики	Результат работы
<i>Согласно рабочего графика (Приложению №1 к Договору об организации и проведении практики)</i>	<i>Знакомство с организацией, изучение документов и специфики работы организации</i>	<i>1. Ознакомился с принципами работы организации (предприятия). Узнал об обязанностях сотрудников. 2. Изучил рабочие, технические и правоустанавливающие документы организации и т. д.</i>
	<i>Оформление отчётной документации по итогам прохождения практики</i>	

.....

Начало практики: \_\_\_\_\_ 20\_\_ года  
 Окончание практики: \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 М. П. (подпись) (Ф.И.О.)

- руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 (подпись) (Ф.И.О.)

**ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ  
ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

**Характеристика**

профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения  
учебной практики (технологической)  
(наименование практики)

Ф.И.О обучающегося \_\_\_\_\_

Сроки проведения практики \_\_\_\_\_

*В характеристике практиканта должны быть отражены сведения о его навыках и умениях, уровне его профессиональной подготовки, об уровне освоения компетенций, объеме и качестве выполненных им поручений за период прохождения практики или НИР в соответствии с программой практики.*

Вывод: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

*Дата*

М. П.

**ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ РЕЦЕНЗИИ НА ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

\_\_\_\_\_

*(наименование института)*

**Кафедра «\_\_\_\_\_»**  
*(наименование кафедры организации практики)*

**РЕЦЕНЗИЯ**

на отчёт по учебной практике (технологической)  
*(наименование практики)*

Студента \_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_ направления подготовки \_\_\_\_\_,  
*(шифр, наименование)*  
направленность \_\_\_\_\_, форма обучения: очная/ очно-заочная/ заочная  
*(наименование)*

\_\_\_\_\_

*(Ф.И.О. студента)*

Положительные стороны: \_\_\_\_\_

Недостатки, включая стиль и грамотность написания, соответствие программе  
практики и индивидуальному заданию \_\_\_\_\_

Предполагаемая оценка отчета: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*(подпись) (Ф.И.О.)*

*Дата*