

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

«18» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Производственная практика
(Научно-исследовательская работа)

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:	Кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства
Форма обучения:	Очная, заочная
Курс: <u>4</u> Семестр: <u>7</u> (очная форма)	
Курс: <u>5</u> (заочная форма)	
Объем: <u>3</u> (зет); <u>108</u> (час)	
Продолжительность: <u>2</u> (недели)	
Вид контроля: <u>зачет с оценкой</u>	

Брянская область
2024 г.

Рабочая программа производственной практики (научно-исследовательской работы), 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 2024 года набора по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

Разработчики:

А.Е. Рябичева

Е.А. Лемеш

А.Н. Гулаков

Рабочая программа производственной практики (научно-исследовательской работы) рассмотрена и утверждена на заседании кафедры кормления животных, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства
«18» июня 2024 г., протокол № 11

Заведующий кафедрой:

А.Г. Менякина

Рабочая программа производственной практики (научно-исследовательской работы) согласована с методической комиссией института ветеринарной медицины и биотехнологии
«18» июня 2024 г., протокол № 9

Председатель методической комиссии '
института ветеринарной медицины и биотехнологии

С.И. Шепелев

Рабочая программа производственной практики (научно-исследовательской работы) одобрена на заседании Ученого совета института ветеринарной медицины и биотехнологии
«18» июня 2024 г., протокол № 11

Директор института
ветеринарной медицины и биотехнологии

И.В. Малявко

Начальник управления качеством
образовательного процесса
и учебно-методической работы

Т.А. Казиминова

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Введение.....	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.....	8
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и в академических часах.....	8
5. Содержание практики.....	8
6. Порядок подготовки и защиты отчетов по практике.....	9
7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....	12
8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики.....	13
9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	15
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике (научно-исследовательской работы).....	16
Приложение 2. Бланк индивидуального задания на производственную практику (научно-исследовательскую работу).....	19
Приложение 3. Пример оформления титульного листа отчета по практике.....	20
Приложение 4. Образец оформления дневника прохождения производственной практики (научно-исследовательской работы).....	21
Приложение 5. Пример оформления характеристики руководителя практики от профильной организации.....	22
Приложение 6. Пример рецензии руководителя производственной практики (научно-исследовательской работы) от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.....	23

ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика (научно-исследовательская работа) являясь частью подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов» направлена на профессионально-практическую подготовку обучающихся будущей деятельности в реальных условиях предприятий и организаций.

Рабочая программа производственной практики (научно-исследовательской работы) составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения и учебных планов 2024 года набора по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль «Технология мяса и мясных продуктов».

Цель производственной практики (научно-исследовательская работа) – является закрепление теоретических и практических знаний на производстве, приобретение студентами навыков планирования и организации научного эксперимента с применением различного оборудования и компьютерных технологий.

4. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная практика (научно-исследовательская работа).

Производственная практика (научно-исследовательская работа) 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 учебными планами 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.

Место проведения производственной практик (научно-исследовательской работы): в организациях (профильная организация), деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО на основе договоров; научно-исследовательские, проектные, изыскательские и конструкторские институты на основе договоров; а также структурные подразделения ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

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

В результате прохождения производственной практики (научно-исследовательская работа) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения:

УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

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;

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;

ПКС-4 – Способен обладать фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продуктов питания животного происхождения;

ПКС-5 – Способен осуществлять управление департаментами производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения;

ПКС-6 – Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов;

ПКС-7 – Способен осуществлять проектирование новых и реконструкцию и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения.

Содержание компетенций представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Требования к результатам производственной практики
(научно-исследовательской работы)

Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
УК-1.	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК 1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи; УК 1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. УК 1.3. Рассматривает и предлагает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки. УК 1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. УК 1.5. При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения. УК 1.6. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
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,

		<p>знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели.</p> <p>УК-3.5. Соблюдает нормы и установленные правила командной работы; несет личную ответственность за результат.</p>
УК-6.	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.</p> <p>УК-6.2. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.</p> <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>
ПКС-1	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<p>ПКС-1.1. Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПКС-1.2. Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации</p> <p>ПКС-1.3. Обеспечивает управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства</p>
ПКС-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<p>ПКС- 2.1. Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p>ПКС-2.2. Применяет способы организации и повышения эффективности производства продуктов питания животного происхождения при оптимальных технических и организационных решениях.</p> <p>ПКС-2.3. Организует мероприятия по применению новых технологий, планированию, контролю и оценке качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения</p>
ПКС-3	Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	<p>ПКС-3.1. Участвует в разработке предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности выпускаемой продукции.</p> <p>ПКС-3.2. Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</p> <p>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</p>
ПКС-4	Способен обладать	ПКС-4.1. Планирует, измеряет, наблюдает,

	<p>фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>составляет описания проводимых исследований и применяет общепринятые методики проведения научных исследований. ПКС-4.2. Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов исследований, формулирует выводы для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок. ПКС-4.3. Использует навыки проведения научных исследований по общепринятым методикам. ПКС-4.4. Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.</p>
ПКС-5	<p>Способен осуществлять управление департаментами производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ПКС-5.1. Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения. ПКС-5.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе. ПКС-5.3. Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции. ПКС-5.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции. ПКС-5.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p>
ПКС-6	<p>Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов</p>	<p>ПКС-6.1. Организует технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения. ПКС-6.2. Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов. ПКС-6.3. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p>
ПКС-7	<p>Способен осуществлять проектирование новых и реконструкцию и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ПКС-7.1. Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации действующих производств. ПКС-7.2. Использует стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов пищевых производств. ПКС-7.3. Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм производств, повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>

В период прохождения производственной практики (научно-исследовательской работы) обучающиеся должны приобрести практические навыки, соответствующие уровню искомой квалификации.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Б2.В.03(П) Производственная практика (научно-исследовательская работа) 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. Для успешного прохождения производственной практики (научно-исследовательской работы) необходимы теоретические знания и умения по предшествующим дисциплинам: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Переработка кожевенного сырья», «Пищевая биотехнология», «Электрофизические методы обработки пищевых продуктов», «Материальный учет в мясной промышленности», «Технохимический и микробиологический контроль в мясной промышленности», «Биологическая безопасность пищевого сырья», «Методы научных исследований», «Производственный контроль в мясной промышленности».

Прохождение практики обеспечит формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

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

Общая трудоемкость производственной практики (научно-исследовательская работа) составляет 3 зачетных единицы или 108 часов (табл. 2). Контактная работа составляет 0,2 часа.

Таблица 2 – Структура производственной практики (научно-исследовательская работа)

Курс	Учебных часов	ЗЕТ
4 (очная форма)	108	3
5 (заочная форма)	108	3
Итого	108	3

Продолжительность: 2 недели.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание и виды работ, включая самостоятельную работу обучающихся, в период производственной практики (научно-исследовательской работы), формы контроля представлены по соответствующим разделам.

Этот вид практики предполагает использование студентами теоретических знаний в производственной деятельности через критический анализ тех направлений деятельности предприятия, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Производственной практика «научно-исследовательская работа» начинается с составления общей характеристики предприятия, которая помимо прочего включает анализ схемы управления.

Отчет по производственной практики «научно-исследовательская работа» состоит из разделов: обзора литературы по теме выпускной квалификационной работы (не менее 30 источников за последние 10-15 лет издания); подробное описание схемы исследования, объекта, материала и методы исследования в соответствии с утвержденным индивидуальным заданием; подготовленная к опубликованию научная статья, доклад, эссе по теме выпускной квалификационной работы; описание предварительных результатов исследований по теме выпускной квалификационной работы.

Информацию, полученную на производственной практике «научно-исследовательская работа», студенты излагают в соответствии со следующим содержанием:

Введение

1 Общая характеристика предприятия

2 Обзор литературы

3 Объекты, методики исследований

3.1 Цель и задачи исследований

3.2 Схема исследований

3.3 Объекты исследований

3.4 Методики исследований качественных показателей сырья и готовых изделий

4 Технологическая часть

4.1 Технология производства вареных колбас

4.2 Требования к сырью

4.3 Продуктовые расчеты

5 Стандартизация и метрологическое обеспечение производства

5.1 Значение стандартизации и сертификации

5.2 Схема теххимического контроля сырья и готовой продукции

5.3 Требования ГОСТов к готовым изделиям

6. Безопасность жизнедеятельности.

6.1. Охрана труда и производственная санитария.

Выводы.

Список использованной литературы.

Приложения

6. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ЗАЩИТЫ ОТЧЕТОВ ПО ПРАКТИКЕ

Руководителем практики от выпускающей кафедры совместно с руководителем практики от принимающей организации осуществляется контроль прохождения обучающимися производственной практики и выполнения ее программы.

По результатам производственной практики (научно-исследовательской работы) обучающиеся предоставляют на кафедру отчет.

Примерный объем отчета – 35-40 страниц машинописного текста.

Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложение материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Структурные элементы отчета:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Описание элементов структуры отчета.

Титульный лист отчета. Титульный лист является первым листом отчета (прил. 3). Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

Содержание. Содержание – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение и Заключение. «Введение» и «Заключение» – структурные элементы отчета. Требования к ним определяются целями производственной практики.

«Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещаются на отдельных листах.

Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы с первой прописной буквы.

Основная часть. Основная часть - структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями производственной практики.

При прохождении практики в организации основная часть отчета должна заканчиваться обобщением выявленных проблем и предложением возможностей их решения, а также представлением выявленных возможностей роста объемов производства (продаж), снижения издержек производства и обращения, повышения прибыли и рентабельности производства, выработкой предложений по улучшению управления предприятием (его отраслями, структурными подразделениями).

Список использованных источников. Список использованных источников - структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при изучении теоретических аспектов раскрываемых проблем. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках, например [7], [18, с.5]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

Приложения представляют собой собранный за период практики материал, а также заполненные формы отчетно-плановых и учетных документов, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху справа страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают арабскими цифрами.

Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также выводы и заключения. В конце отчета обучающиеся указывают дату его составления и ставят свою подпись.

В период практики обучающиеся обязаны систематически вести дневник практики (прил. 4), в котором отмечают характер и содержание выполняемой работы, отражают участие в производственной и общественной жизни подразделения и организации в целом, записывают замечания по организации работы, а также предложения по ее улучшению. Записи в дневнике должны показать умение обучающегося разобраться в проблемах управления на предприятии.

Дневник и отчет должны быть полностью закончены на месте практики и там же представлены для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

Оформленный и заверенный практикантом отчет о прохождении практики проверяется руководителем практики от кафедры.

Отчеты о прохождении производственной практики защищаются перед специально создаваемой комиссией, в состав которой включаются: заведующий кафедрой, преподаватель (преподаватели) кафедры кормления животных и частной зоотехнии, ответственные за проведение практики, а также могут быть приглашены представитель (представители) профильной организации.

Защита отчетов проводится в специально отведенное время и включает:

- краткое сообщение автора (7-10 минут) об объекте исследования, результатах практики, проведенных исследованиях и конкретных предложениях по совершенствованию деятельности предприятия (учреждения) в рамках темы с использованием презентации;

- вопросы к автору отчета и ответы на них;
- отзыв руководителя.

Основной формой контроля по итогам производственной практики является зачет с оценкой.

По итогам защиты отчета обучающемуся выставляется оценка с учетом указанных ниже критериев:

Оценка «отлично» ставится, если:

- обучающийся логично и чётко излагает свои позиции;
- обучающийся показывает умения и навыки, полученные им в ходе прохождения практики, последовательность изложения и правильность выводов, изложенных в отчете о практике, аккуратность и правильность оформления отчета о практике, умение подтвердить знание любого теоретического положения или практического расчета, содержащихся в отчете о практике;

- обучающийся демонстрирует правильные ответы на поставленные вопросы;
- обучающийся может привести необходимые примеры;
- на отчет дана положительная рецензия;
- соблюден календарный график сдачи на кафедру и защиты отчета о практике;
- при построении ответов обучающимся соблюдаются нормы русского языка.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся знает и понимает теоретические положения или практические расчеты, содержащиеся в отчете о практике, но допускает небольшие недостатки при ответе на вопросы, в оформлении работы, а также имеется положительная рецензия, возможно с некоторыми незначительными замечаниями, которые должны быть устранены к моменту защиты отчета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если:

- обучающийся знает и понимает основные теоретические положения работы не в полной мере;
- обучающийся отвечает на вопросы недостаточно четко и точно;
- обучающийся допускает некоторые ошибки в практических расчетах, содержащихся в отчете о практике, и при построении ответов на вопросы;
- не в полной мере устранены недостатки, отмеченные рецензентом;
- иногда нарушаются нормы русского языка.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- обучающийся обнаруживает незнание большей части программы практики или совсем не ориентируется в ней;
- обучающийся отвечает на вопросы бессистемно, неуверенно, неправильно;
- обучающийся не соблюдает календарные сроки сдачи и защиты отчета по практике на кафедре;
- имеется отрицательная рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ;
- не устранены недостатки и замечания.

Положительная оценка записывается руководителем практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ на титульном листе отчёта по практике, а также в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

Обучающийся, не защитивший отчёт по практике в установленный срок по неуважительной причине, а также получивший во время защиты неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность.

7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1. Основная литература:

1. Анализ качества пищевых продуктов: уч. пособие для студентов ВУЗов/ Добромирова В.Ф., Кульнева Н.Г., Зелепукин Ю.И.– Воронеж: ВГТА, 2003.
2. Куликова В.В. Общая технология мясной отрасли / В.В. Куликова, Ю.И. Куликов, Н.П. Оботурова - Ставрополь : АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. - 432 с.
3. Лемеш Е.А. Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов. Учебное пособие. Брянск. Издательство Брянского ГАУ, 2016. – 132 с.
4. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: Колос, 2000. – 367 с.
5. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: Колос, 2009 г. - 376с.

7.2. Дополнительная литература:

1. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов - М.: Колос, 2001. - 376 с.
2. Антипова П.В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства: учебное пособие для вузов/ Антипова П.В., Толпыгина и.Н., Калачев А.А. Спб.: ГИОРД, 2009.
3. Бабиченко, Л.В. Основы технологии пищевых производств : учебник / Л. В. Бабиченко. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Экономика, 2003. - 216 с.
4. Беляев В.В. Охрана труда на предприятиях мясной и молочной промышленности / В.В. Беляев. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2002. – 288 с.
5. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс] / Б. Ф. Бессарабов. - Москва : Лань, 2012.
6. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – М.: Издательский центр “Академия”, 2005. – 234 с.
7. Бурашников, Юрий Михайлович. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Текст] / Юрий Михайлович Бурашников. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2012. - 520 с.
8. Борисенко Л.А. Биотехнологические основы интенсификации производства мясных соленых изделий / Л.А. Борисенко, А.А. Борисенко, А.А. Брачихи: под ред. проф. Л.А. Борисенко. - М.: деЛи принт, 2004. - 163 с.
9. Варваров В.В. Основы проектирования зданий пищевой промышленности: Учебное пособие / В.В. Варваров, В.К. Полянский, Е.В. Грезин; Воронеж. гос. технол. акад. - Воронеж, 2008. – 92 с.
10. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Сан-ПиН 2.3.2.1078-01. М.: Минздрав России.
11. Доронин, А.Ф., Ипатов Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Хуршудян С.А., Шубин О.Г. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии. / Под ред. А.А.Кочетковой. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 288 с. ISBN 978-5-94343-178-4
12. Иванов Г.С. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / Г.С. Иванов. – М.: Агропромиздат, 2008. – 356 с.
13. Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания : учебное пособие / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. - СПб. : Проспект Науки, 2012. - 151 с.
14. Машины и оборудование для переработки мяса. – М.: Информагро-тех, 1996. – 138 с.
15. Машины, оборудование, приборы и средства автоматизации для перерабатывающих отраслей АПК. – М.: Информагротех, - Ч. 1.–1995. – 96 с.
16. Никитин, В.С. Охрана труда в пищевой промышленности / В.С. Никитин, Ю.М. Бурашников, А.И. Агафонов. – М.: Колос, 2006. – 256 с.
17. Переработка и использование побочных сырьевых ресурсов мясной промышленности и охрана окружающей среды. Справочник М.ВНИИ мясной промышленности. 2009. – 405 с.

18. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: Учеб.-справ. Пособие. – 2-е изд / В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2002. – 526 с.

19. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания.-М.:ДеЛипринт, 2008.-280с.

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>
8. Межотраслевой информационно-консультационный центр «Молинформ» - <http://www.meatbranch.com/news.html>
9. Переработка молока - <http://www.milkbranch.ru/>
10. Госстандарт - <http://gosstandart.info/>
11. Портал нормативных документов - <http://www.opengost.ru/>
12. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации - <http://docs.cntd.ru/>
13. Портал нормативных документов (образовательный ресурс) - <http://www.g-ost.ru/>
14. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество» (информационный центр Всероссийской организации качества) - <http://ria-stk.ru/>
15. Ветеринарная онлайн библиотека - <http://www.vetlib.ru>
16. Главный фермерский портал ФЕРМЕР.RU - <http://www.fermer.ru>
17. Информационно-поисковая система АПК АГРОПОРТАЛ - <http://www.agroportal.ru>
18. «ВебПтицеПром» отраслевой портал о птицеводстве - <http://www.webpticeprom.ru>
19. Российское образование. Федеральный портал - <http://www.edu.ru>
20. Ветеринарная гигиена - <http://zoogigiena.ru>
21. Федерация конного спорта России - <http://www.fksr.ru>
22. ВНИИК <http://www.ruhorses.ru>
23. Ассоциация рысистого коневодства «Содружество» - <http://www.trotting.ru>
24. Российская государственная библиотека - www.rsl.ru
25. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации - www.mcsx.ru
26. Научная библиотека Брянского ГАУ. Режим доступа: <http://www.bgsha.com/ru/education/library>
27. Национальный цифровой ресурс Руконт. Режим доступа: <http://rucont.ru>
28. Электронно-библиотечной системы издательства «Лань». Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В ФГБОУ ВО Брянский ГАУ для проведения производственной практики (научно-исследовательской работы) используются:

Учебная аудитория для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: корпус 1, аудитория 321. Аудитория оснащена 10 компьютерами с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовой системе КонсультантПлюс, электронным учебно-методическим материалам, к электронной информационно-образовательной среде университета.

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 ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике (научно-исследовательской работы)

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Наименование практики: производственная практика (научно-исследовательская работа)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках практики:

Код компетенции	Содержание компетенций
УК-1.	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
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
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
ПКС-4	Способен обладать фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продуктов питания животного происхождения
ПКС-5	Способен осуществлять управление департаментами производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения
ПКС-6	Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов
ПКС-7	Способен осуществлять проектирование новых и реконструкцию и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения

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

3. 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	Подготовительный этап	УК-1; УК-3; УК-6; УК-8; УК-10; УК-11;	Собеседование Проверка выполнения работы		Практическая проверка
2	Выполнение программы практики (общее задание)	УК-1; УК-3; УК-6; УК-8; УК-10; УК-11; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4; ПКС-5; ПКС-6; ПКС-7	Собеседование Проверка выполнения		Практическая проверка
3	Заключительный этап	ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4; ПКС-5; ПКС-6; ПКС-7		Защита отчета зачет с оценкой	Письменный контроль Устный опрос

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов

Итоговый контроль по практике

Руководителем практики от выпускающей кафедры совместно с руководителем практики от принимающей организации осуществляется контроль прохождения обучающимися производственной практики и выполнения ее программы.

В ходе прохождения производственной практики обучающийся должен собрать и проанализировать информационно-документальный материал (в динамике за последние 3 календарных года) с целью выполнения программы практики.

Основными методами получения необходимой информации являются мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения; консультации с руководителями практики от кафедры и от предприятия; работа в библиотеке; анализ, обработка и систематизация полученных данных.

По результатам производственной практики обучающиеся предоставляют отчет, который представляет собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрируется таблицами, схемами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также выводы и заключения. В конце отчета обучающиеся указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Дневник и отчет должны быть полностью закончены на месте практики и там же представлены для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

Отчет по результатам прохождения практики сдается на кафедру кормления животных и частной зоотехнии, ответственную за проведение практики в срок, установленный графиком прохождения практики для регистрации и проверки.

Основной формой проверки и оценки отчета по практике выступает его защита, целью которой является определение навыков у обучающегося по всестороннему обоснованию теоретического и практического материала практики и к глубокому пониманию выполненной работы.

К защите допускается обучающийся, предоставивший отчет по практике, выполненный и оформленный в установленном порядке, имеющий характеристику руководителя практики от профильной организации и рецензию на отчет руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

Отчеты о прохождении производственной практики защищаются перед специально создаваемой комиссией, в состав которой включаются: заведующий кафедрой, преподаватель (преподаватели) кафедры кормления животных и частной зоотехнии, ответственные за проведение практики, а также могут быть приглашены представитель (представители) профильной организации.

Комиссию возглавляет председатель, отвечающий перед директором Института ветеринарной медицины и биотехнологии за организацию приема отчетов и аттестацию обучающихся по результатам прохождения производственной практики.

Основной формой контроля по итогам производственной практики является зачет с оценкой.

По итогам защиты отчета обучающемуся выставляется оценка с учетом указанных ниже критериев:

«Отлично» - обучающийся логично и чётко излагает свои позиции; показывает умения и навыки, полученные им в ходе прохождения практики, последовательность изложения и правильность выводов, изложенных в отчете о практике, аккуратность и правильность оформления отчета о практике, умение подтвердить знание любого теоретического положения или практического расчета, содержащихся в отчете о практике; демонстрирует правильные ответы на поставленные вопросы; может привести необходимые примеры; на отчет дана положительная рецензия; соблюден календарный график сдачи на кафедру и защиты отчета о практике; при построении ответов обучающимся соблюдаются нормы русского языка.

«Хорошо» - обучающийся знает и понимает теоретические положения или практические расчеты, содержащиеся в отчете о практике, но допускает небольшие недостатки при ответе на вопросы, в оформлении работы, а также имеется положительная рецензия, возможно с некоторыми незначительными замечаниями, которые должны быть устранены к моменту защиты отчета.

«Удовлетворительно» - обучающийся знает и понимает основные теоретические положения работы не в полной мере; отвечает на вопросы недостаточно четко и точно; допускает некоторые ошибки в практических расчетах, содержащихся в отчете о практике, и при построении ответов на вопросы; не в полной мере устранены недостатки, отмеченные рецензентом; иногда нарушаются нормы русского языка.

«Неудовлетворительно» - обучающийся обнаруживает незнание большей части программы практики или совсем не ориентируется в ней; отвечает на вопросы бессистемно, неуверенно, неправильно; не соблюдает календарные сроки сдачи и защиты отчета по практике на кафедру; имеется отрицательная рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ; не устранены недостатки и замечания.

Общая оценка выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и в зачетной книжке обучающегося.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

5. 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 производственной 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 производственной практике требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология мяса и мясных продуктов в форме зачета с оценкой.

Зачет проводится после завершения прохождения практики в объеме рабочей учебной программы. Оценка по результатам зачета - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»,

«неудовлетворительно».

Приложение 2

**БЛАНК ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ
(НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКУЮ РАБОТУ)**

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 ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ
(НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКУЮ РАБОТУ)**

(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

Руководитель практики

от _____

(наименование профильной организации)

_____/Ф.И.О./

_____/Ф.И.О./

(подпись)

М. П. *(подпись)*

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 производственной практики (научно-исследовательской работы)

(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
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)**

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

**Дневник прохождения производственной практики
(научно-исследовательской работы)**

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

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
производственной практики (научно-исследовательской работы)
(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 РЕЦЕНЗИИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ) ОТ ФГБОУ ВО БРЯНСКИЙ ГАУ**

**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 производственной практике (научно-исследовательской работе)

(наименование практики)

Студента _____ курса, группы _____ направления подготовки _____,
(шифр, наименование)

направленность _____, форма обучения: 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