

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
(преддипломная)

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: 8 (очная форма)	
Курс: <u>5</u> (заочная форма)	
Объем: <u>6</u> (зет); <u>216</u> (час)	
Продолжительность: <u>4</u> (недели)	
Вид контроля: <u>зачет с оценкой</u>	

Брянская область
2024 г.

Рабочая программа производственной практики (преддипломной), 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 (преддипломной) 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 (преддипломной) 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 (преддипломной) 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. Казимирова

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

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.....	11
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и в академических часах.....	12
5. Содержание практики.....	12
6. Порядок подготовки и защиты отчетов по практике.....	13
7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....	18
8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	20
9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	22
Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике (преддипломной).....	23
Приложение 2. Бланк индивидуального задания на производственную практику (преддипломную).....	28
Приложение 3. Пример оформления титульного листа отчета по практике.....	29
Приложение 4. Образец оформления дневника прохождения производственной практики (преддипломной).....	30
Приложение 5. Пример оформления характеристики руководителя практики от профильной организации.....	31
Приложение 6. Пример рецензии руководителя производственной практики (преддипломной) от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.....	32

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная практика (преддипломная).

Производственная практика 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 учебных планов 2024 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.

Место проведения производственной практики: в организациях (профильная организация), деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО на основе договоров, а также структурных подразделениях ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

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

В результате прохождения производственной практики (преддипломная) обучающийся должен приобрести практические навыки, умения и следующие компетенции:

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

УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

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

УК-4 – Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

УК-5 – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах;

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 возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;

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

УК-10 – Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;

УК-11 – Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности;

ОПК-1 – Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;

ОПК-2 – Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-3 – Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов;

ОПК-4 – Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения;

ОПК-5 – Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья 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;

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 учебной практики (ознакомительная)

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-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.</p> <p>УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта.</p> <p>УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм.</p> <p>УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> <p>УК-2.5. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.</p>
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1. Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.</p> <p>УК-3.2. При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников.</p> <p>УК-3.3. Анализирует возможные последствия личных действий в социальном взаимодействии и командной работе, и строит продуктивное взаимодействие с учетом этого.</p> <p>УК-3.4. Осуществляет обмен информацией, 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-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1. Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>УК-4.2. Ведет деловую переписку на русском языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем.</p> <p>УК-4.3. Ведет деловую переписку на иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных писем и социокультурных различий.</p> <p>УК-4.4. Выполняет для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского</p>

		<p>языка на иностранный.</p> <p>УК-4.5. Публично выступает на русском языке, строит свое выступление с учетом аудитории и цели общения.</p> <p>УК-4.6. Устно представляет результаты своей деятельности на иностранном языке, может поддержать разговор в ходе их обсуждения.</p>
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем;</p> <p>УК-5.2 – Анализирует исторические события России и всемирной истории</p> <p>УК-5.3. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;</p> <p>УК-5.4. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</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>
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК-7.1. Выбирает здоровые и сберегающие 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	УК-8.1. Анализирует факторы вредного

	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.	влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, военных конфликтах. УК-8.5. Оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК 9.1. Понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах УК 9.2. Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике. УК-10.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Соблюдает антикоррупционные стандарты поведения, выявляет коррупционные риски, противодействует коррупционному поведению в профессиональной деятельности. УК-11.2. Поддерживает высокий уровень личной и правовой культуры, идентифицирует проявления терроризма, экстремистской идеологии и противодействует им в профессиональной деятельности. УК-11.3. Идентифицирует правонарушения террористической направленности, противодействует проявлениям терроризма в профессиональной деятельности.

ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК 1.1. Применяет информационно-коммуникационные технологии при решении типовых задач в профессиональной деятельности. ОПК 1.2. Использует современные информационные технологии, использует сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов в профессиональной деятельности.
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК 2.1. Демонстрирует знания основных законов естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности. ОПК 2.2. Применяет методы исследований для решения профессиональных задач. ОПК 2.3. Демонстрирует навыки применения метрологических принципов инструментальных измерений при решении профессиональных задач.
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Демонстрирует навыки эксплуатации различных видов технологического оборудования и приборов при решении профессиональных задач. ОПК 3.2. Обладает способностью осваивать новые виды технологического оборудования и новые приборные техники.
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК 4.1. Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения. ОПК 4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения.
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК 5.1. Принимает управленческие решения и контролирует процесс производства продуктов питания животного происхождения. ОПК 5.2. Демонстрирует методы обработки текущей информации, анализ полученных данных и использования их в управлении качеством продукции.
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	<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 оценки 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-3.2. 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 фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из животного сырья	<p>ПКС-4.1. Планирует, измеряет, наблюдает, составляет описания проводимых исследований и применяет общепринятые методики проведения научных исследований.</p> <p>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.</p> <p>ПКС- 4.3. Использует навыки проведения научных исследований по общепринятым методикам.</p> <p>ПКС -4.4. Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.</p>
ПКС-5	Способен осуществлять управление департаментами производственных предприятий в части реализации технологического	<p>ПКС-5.1. Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения.</p> <p>ПКС-5.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты,</p>

	процесса производства продукции из сырья животного происхождения	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.
ПКС-6	Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов	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.
ПКС-7	Способен осуществлять проектирование новых и реконструкцию и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения	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

В период прохождения производственной практики обучающиеся должны приобрести практические навыки, соответствующие уровню искомой квалификации.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Б2.О.03(Пд) Производственная практика (преддипломная) 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 и базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин: «Биологическая безопасность пищевого сырья», «Организация и менеджмент», «Технология мяса и мясных продуктов», «Производственный контроль в мясной промышленности», «Методы исследований мяса и мясных продуктов», «Технология мясных полуфабрикатов», «Технология соленых штучных изделий», «Общая технология мясной отрасли».

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 (преддипломная) составляет 6 зачетных единиц или 216 часов (табл. 2).

Таблица 2 – Структура производственной практики (преддипломная)

Курс	Учебных часов	ЗЕТ
4 (очная форма)	216	6
5 (заочная форма обучения)	216	6
Итого	216	6

Продолжительность: 4 недели.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 3 - Содержание производственной практики (преддипломная)

№ п/п	Разделы (этапы) и содержание практики	Трудоёмкость, часов	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап. Прибытие обучающегося на место практики. Представление обучающегося руководителю практики от предприятия. Отметка о прибытии в дневнике практики (подтверждение статуса обучающегося). Оформление обучающегося на вакантную должность. Вводный инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка. Экскурсия по предприятию (учреждению). Знакомство с руководителями и специалистами. Определение рабочего места, распорядка дня и служебных обязанностей обучающегося. Первичный инструктаж на рабочем месте. Оценка сырьевой базы предприятия.	16	Практическая проверка
2.	Производственный этап. Практическая деятельность в основных цехах и вспомогательных производствах мясоперерабатывающего предприятия. Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала для выполнения выпускной квалификационной работы, наблюдения, измерения и другие выполняемые обучающимся самостоятельно виды работ. Изучение технологии колбасных изделий, технологии производства консервов, переработки субпродуктов и т.д. Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и другие выполняемые обучающимся самостоятельно виды работ. Ведение дневника практики. Консультации с руководителем практики от предприятия.	140	Практическая проверка
3.	Аналитический этап. Анализ применяемых технологических схем производства готовой продукции и их отличия от типовых, выполнение расчетов сырья и готовой продукции, анализ продуктового баланса мясозирового производства, колбасного производства, производства сухих кормов и технических фабрикатов, анализ технологии консервирования шкур животных и её соответствие требованиям типовой технологии. Подготовка отчета по практике. Получение характеристики.	50	Практическая проверка
4.	Отчетный этап. Сдача на кафедру университета отчета по производственной практике (преддипломная), дневника и производственной характеристики. Устранение замечаний руководителя практики от университета. Публичная защита отчетов на кафедре университета.	10	Письменный контроль. Устный опрос

	Итого:	216 часов	Зачет с оценкой
--	--------	-----------	-----------------

6. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ЗАЩИТЫ ОТЧЕТОВ ПО ПРАКТИКЕ

Прохождение практики осуществляется в соответствии с учебным планом и утвержденной программой практики, и завершается составлением отчета о практике и его защитой.

Содержание практики предполагает получение студентами профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в профильных организациях и учреждениях.

Перед началом практики проводится организационное собрание, на котором студенты знакомятся с её целями, задачами, содержанием и организационными формами.

Студентам выдается индивидуальное задание на прохождение практики с указанием перечня работ, содержание которого определяется спецификой организации – базы практики.

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 студент регулярно дает на просмотр руководителю практики от предприятия, который делает свои замечания, а после завершения практики подписывает его, удостоверяя печатью предприятия. После окончания практики прилагается к отчету и сдается на проверку руководителю.

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

По окончании практики студент обязан представить на кафедру научному руководителю следующие документы:

- дневник практики (Приложение 2);
- отчет о практике (Приложение 3);
- отзыв-характеристику (Приложение 4).

Результаты практики обучающиеся отражают в отчете, который должен соответствовать выданному индивидуальному заданию, быть оформлен в соответствии с методическими указаниями. К отчёту прилагается дневник. Примерный объем отчета – 35-40 страниц машинописного текста, с учетом приложений, рисунков, графиков и таблиц. Отчет оформляется на стандартной бумаге (форма А4).

Общие требования к отчету:

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

Практикант составляет отчет по преддипломной практике в соответствии с указаниями настоящей программы и индивидуальных заданий, в соответствии со следующим содержанием.

Введение

1. Техничко-экономическая характеристика предприятия

1.1. Структура предприятия

1.2. Производственная деятельность предприятия

1.2.1. Организация работы вспомогательных цехов предприятия

1.3. Обеспеченность предприятия сырьем

1.4. Обеспеченность предприятия водой, электроэнергией, холодоснабжением

2. Ассортимент выпускаемой продукции

2.1. Общая характеристика основного и вспомогательного сырья, упаковочных материалов и

тары

- 2.2. Технология производства мясопродуктов
- 2.3. Технологические схемы производства мясопродуктов
- 2.4. Характеристика технологического оборудования
- 2.4.1 Производственная санитария и гигиена
3. Технохимический и микробиологический контроль производства
4. Автоматизация производства и контрольно-измерительные приборы
5. Экономика и организация производства
6. Охрана труда и техника безопасности
7. Охрана окружающей среды

Заключение

Список использованной литературы

ПРИЛОЖЕНИЯ:

А Накладные, акты, ведомость учета поступающего сырья и т.д.;

В Генплан предприятия

С Компоновка цехов;

Д Спецификация;

Е Экспликация

Введение

Во введении необходимо отразить современное состояние мясоперерабатывающей отрасли, изложить цель и задачи мясной промышленности по обновлению оборудования и импортозамещению производимой продукции, охарактеризовать работу промышленности в новых условиях хозяйствования.

Технико-экономическая характеристика предприятия

В настоящем разделе дается обоснование необходимости строительства или реконструкции мясоперерабатывающего предприятия в городе (населенном пункте). Географическая характеристика района привязки предприятия. Наличие промышленных предприятий, их назначение. Характеристика транспортных связей района с другими регионами, внутрирайонный транспорт. Удаленность предприятия от основных транспортных узлов. Характеристика организации реализации готовой продукции и снабжения предприятия сырьем и материалами. Анализ существующего строительно-планировочного решения объекта проектирования или реконструкции.

Себестоимость (заводская), прибыль от реализации, рентабельность всех видов готовой продукции за предшествующие годы и на перспективу. Полученную информацию следует изложить в виде таблица 2.

Таблица 2

Технико-экономические показатели предприятия
на единицу готовой продукции

Наименование готовой продукции	Ед. измерения	Себестоимость, руб.	Прибыль от реализации, руб.	Рентабельность, %
-----------------------------------	------------------	------------------------	--------------------------------	----------------------

1. Структура предприятия

Производственный профиль предприятия, его специализация. Схема управления предприятием, взаимосвязь отдельных цехов, включая вспомогательные цеха и отделения по переработке отходов основного производства.

2. Производственная деятельность предприятия

Перечень видов готовой продукции, выпускаемой предприятием. Виды сырья, способы предварительной обработки (охлажденное, замороженное, соленый полуфабрикат). Объем

продукции, произведенной за отчетный год. Экономическая характеристика произведенной продукции. Показатели производственной деятельности предприятия по форме таблицы 2.

Таблица 2

Производственная программа предприятия

Ассортимент готовой продукции	Ед. измерения	Объем произведенной продукции			
		Год предыдущий отчетному		Последний отчетный год	
		план	факт	план	факт

Анализируя производственную программу предприятия, студенты разрабатывают заключение об эффективности производственной деятельности и ее перспективных направлениях.

Поставки на мясоперерабатывающее предприятие сырья, материалов, тары и упаковочных материалов, представляют по форме таблицы 3.

Таблица 3

Сырьё, материалы, тара, упаковочный материал

Наименование сырья, материалов, тары и упаковочных материалов	Норматив	Поставщики
---	----------	------------

Анализ сырья включает технологическую характеристику сырья и требования к его качеству. Технологическая характеристика сырья: наименование сырья, вид и предварительная обработка, массовый и химический состав, изменчивость, биологические особенности сырья и его пищевая ценность.

Требования к сырью регламентируются нормативная документация. Влияние качества поступающего сырья на выход и качество готовой продукции. Технология хранения сырья до обработки на действующем предприятии, учет сырья, поступившего в обработку. Отклонения от требований к качеству сырья и технологии его хранения до обработки. Качество основных и вспомогательных упаковочных материалов и тары может изменяться при хранении. Поэтому характеристику материалов и тары следует изучить в соответствии с требованиями нормативной документации. Практикант обязан составить перечень вспомогательных, упаковочных материалов и тары; описать требования к их качеству; проанализировать качество материалов и тары, поступающих на предприятие, условия хранения.

Производство готовой продукции анализируют и представляют по форме таблицы 4.

Таблица 4

Производство и реализация готовой продукции предприятия

Наименования готовой продукции	Ед. измерения	Объём производства, т	Заказчик
--------------------------------	---------------	-----------------------	----------

3. Вспомогательные производства

Электроцех, компрессорная, котельная, гаражи, ремонтные мастерские. Перечень гаражей, ремонтно-технических мастерских. Оборудование и его характеристика. Виды работ, выполняемых мастерскими (типы изготавливаемых деталей, виды ремонтных и монтажных работ).

4. Анализ обеспеченности сырьем

Ассортимент сырья, получаемого предприятием, хранение и предварительная обработка сырья. Сырьевая база предприятия и поставщики сырья: удаленность сырьевых районов; стоимость сырья по форме таблицы 5.

Таблица 5

Сырьевая база и поставщики сырья

Поставщик сырья	Способ доставки	Стоимость сырья, руб.	Срок действия договора
-----------------	-----------------	-----------------------	------------------------

5. Обеспеченность предприятия электроэнергией, холодоснабжением и водой

Снабжение предприятия электроэнергией, холодом и водой, потребность, мощность, коэффициент фактического использования. Система теплоснабжения предприятия (собственная котельная или поставщики тепла, пара и воды). Технические характеристики основных элементов котельных установок. Теплоносители и их параметры.

Система электроснабжения (городская или локальная). Характеристика источников водоснабжения предприятия и ее особенности (городская водопроводная сеть, насосные станции). Тип и производительность насосов, используемых для подачи воды.

Спецификация и технические характеристики холодильных установок.

Продукция предприятия

Практикант анализирует ассортимент и объем готовой продукции, производимой предприятием. Физико-химические показатели по ГОСТу приводят по форме таблицы 6.

Таблица 6

Физико-химический состав продукции, производимой на предприятии

Готовая продукция	ГОСТ, ОСТ	Выход готовой продукции, %	Физико-химические показатели		
			Влага, %	Соль, %	Нитрит, не более, %

Технология производства мясопродуктов

Практикант анализирует и описывает в отчёте технологические операции по производству готовой продукции. По теме выпускной квалификационной работы анализирует каждую технологическую операцию: прием и контроль сырья, указывает цель операции, технологический режим и параметры обработки, характеристику изменений качества сырья и полуфабриката на данной стадии технологического процесса, способ выполнения (ручной, машинный).

Характеристика технологического оборудования

Технологическое оборудование предприятия, используемое для производства продукции, имеет техническую характеристику, изучив которую практикант заполняет таблицу 7.

Таблица 7

Технологическое оборудование цеха

Оборудование	Завод изготовитель	Производительность	Габариты	Расход			Обслуживающий персонал
				воды	пара	электроэнергии	

Анализируют средства механизации, цеховой транспорт. Практикант определяет необходимость замены действующих машин и аппаратов или внедрение в производство механизации операций, выполняемых ручным трудом. Эффективность производства продукции зависит от размещения машин и аппаратов в составе технологической линии. Несоблюдение принципа прямолинейности и поточности, удаленность отдельных машин друг от друга, отсутствие четкости в работе устройств распределения сырья и полуфабриката по этапам технологического процесса снижают качество готовой продукции и повышают затраты на ее изготовление.

Производственная санитария и гигиена

Проанализировать цель и задачи соблюдения норм и правил санитарии и гигиены на производстве. Назначение мойки и дезинфекции сырья, технологического оборудования. Способы мойки, моющие средства, используемые на перерабатывающем предприятии. Факторы, влияющие на эффективность мойки. Контроль санитарной обработки технологического оборудования анализируют по форме таблицы 8.

Таблица 8

Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые на предприятии

Технологическое оборудование	Способ мойки	Моющие и дезинфиц. средства	Концентрация, %	Температура мойки и дезинфекции, °С	Техника контроля обработки
------------------------------	--------------	-----------------------------	-----------------	-------------------------------------	----------------------------

Технохимический и микробиологический контроль производства

Цели и задачи технохимического и микробиологического контроля производства продукции, описание отбора проб для проведения анализов, анализ сырья и готовой продукции на соответствие требованиям стандартов. Приборная техника и аппаратура. Проанализировать схемы контроля технологического процесса производства с указанием контролируемых параметров и методов контроля по нормативно-технической документации.

Таблица 9

Производственно-технологический контроль качества сырья

Объект контроля	Контролируемый показатель	Периодичность контроля	Отбор проб	Методы и приборы контроля
-----------------	---------------------------	------------------------	------------	---------------------------

При изучении контроля следует проанализировать распределение обязанностей сотрудников производственной лаборатории и мастеров в осуществлении контроля над производством продукции, его эффективность и необходимость совершенствования.

Экономика и организация производства

Характеристика режима работы предприятия по производству готовой продукции. Расчет и обеспечение численности персонала на рабочих местах. Применяемая система оплаты труда по всем категориям сотрудников.

Охрана труда и техника безопасности на производстве

Практикант анализирует опасные участки работы по всем цехам предприятия и технологического процесса. Обеспеченность сотрудников спецодеждой, индивидуальными средствами защиты, дополнительным питанием. Наличие учета и отчетности по охране труда и организационные мероприятия (инструкции, наглядная агитация). Методы контроля производственных процессов, соблюдение норм охраны труда. Тепловое оборудование: методы контроля, автоматика, вентиляция, гидравлические и другие виды испытаний, их периодичность. Системы пожаротушения, противопожарный запас воды. Химические средства пожаротушения. Системы сигнализации. Меры по уменьшению шума и снижению вибрации, способы ограждения и блокировки оборудования, обеспечение безопасности загрузки и выгрузки материалов. Способы и виды заземления и изоляции, методы проверки электрооборудования. Диэлектрические виды защиты (диэлектрические перчатки, галоши, боты; диэлектрические ковры и изолирующие подставки). Сигнализирующие устройства. Оградительная техника. Техника безопасности погрузочно-разгрузочных работ, подъемников, погрузчиков.

Выводы

Мероприятия по повышению качества, увеличению ассортимента и объемов производства готовой продукции мясоперерабатывающего предприятия отражают в отчёте на основании предварительного анализа технологических схем, оборудования и технологического процесса, применяемого на предприятии, принявшем практикантов. Достижение требуемого уровня охраны труда сотрудников и окружающей среды от вредных выбросов предприятия.

Графическая часть отчета

Должна содержать:

- генеральный план предприятия (М 1:500);
- компоновку цехов (с расстановкой оборудования), поэтажные планы (М 1:100) цехов, складов сырья, вспомогательных материалов, подготовительных отделений;

Генеральный план предприятия представляет собой графическое изображение предприятия со схемами зданий, сооружений, инженерными коммуникациями, на территории предприятия. Должны быть нанесены коммуникационные инженерные линии: противопожарный и хозяйственный водопровод с указанием гидрантов, канализации, силовые кабели электроснабжения, линии теплотрасс, отопления, дороги, ограждения.

Форма дневника о прохождении преддипломной практики

Дневник практики - это основной документ, подтверждающий выполнение практикантом работ, указанных в задании научного руководителя. Практикант ежедневно записывает в дневнике дату, все виды работ, выполненных им в течение рабочего дня. Записи в дневнике практиканта должны соответствовать индивидуальному заданию, полученному от научного руководителя. Дневник преддипломной практики заверяет подписью руководитель практики от предприятия. С разрешения руководителя практики студент оставляет у себя (прилагает к отчёту) копии документов, составленных во время практики, отмечает в дневнике вопросы, возникшие при выполнении теоретических и практических заданий или при проведении исследований по теме выпускной квалификационной работы. На основе заданий и выполненных работ практикант составляет отчет о преддипломной практике.

Практикант обязан ежедневно предоставлять дневник руководителю практики на производстве для контроля выполнения заданий. Руководитель практики записывает замечания в графе «Примечания» и заверяет дневник своей подписью. После завершения практики дневник заверяет подписью руководитель практики от предприятия и печатью.

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

7.1. Основная литература:

1. Постников, С. И. Технология мяса и мясных продуктов. Колбасное производство: учебное пособие / С. И. Постников. – Ставрополь : СКФУ, 2016. – 106 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/155493>

2. Полянских, С. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие : в 2 частях / С. В. Полянских, Н. М. Ильина. – Воронеж : ВГУИТ, 2017 – Часть 2 : Технология мяса и мясных продуктов – 2017. – 112 с. – ISBN 978-5-00032-299-4. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/106800>

3. Кожевникова, О. Н. Микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. Н. Кожевникова, Е. Н. Стаценко. – Ставрополь : СКФУ, 2016. – 196 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/155492> .

4. Анализ качества пищевых продуктов: уч. пособие для студентов ВУЗов/ Добромирова В.Ф., Кульнева Н.Г., Зелепукин Ю.И.– Воронеж: ВГТА, 2003.

5. 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.

6. Лемеш Е.А. Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов. Учебное пособие. Брянск. Издательство Брянского ГАУ, 2016. – 132 с.
7. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: Колос, 2000. – 367 с.
8. 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.
9. Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Т. Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Боресков и др.; Под ред. И.А. Рогова. - М.: Агропромиздат, 1988.-576 с.
10. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учебное пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев.–СПб.:ГИОРД, 2012. – 596 с.
11. Бегунов, А.А. Метрология. Аналитические измерения в пищевой и перерабатывающей промышленности. – СПб.:ГИОРД, 2014. – 440 с.
12. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения.–СПб.:ГИОРД, 2013. – 592 с.
13. Иванов, Ю.И. Производственная санитария и гигиена труда / Ю.И. Иванов, Е.А. Попова.– Кемерово:КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2014. – 163 с.
14. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: КолосС, 2009. – 565 с. ил.- (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
15. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных продуктов. – М.: КолосС, 2009. – 711 с.: ил.- (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
16. Смирнов, А.В. Товароведение мяса: учебное пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. – СПб.:ГИОРД, 2012.–232 с.

14.

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 проектирования зданий пищевой промышленности: Учебное пособие / В.В. Варваров, В.К. Полянский, Е.В. Грезин; Воронеж. гос. технол. акад. - Воронеж, 2008. – 92 с.
8. корпорация "Дашков и К", 2012. - 520 с.
9. 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.
10. Варваров В.В. Основы Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пище-вых 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.: ДеЛипринт, 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. Ни-китин, 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>
10. Межотраслевой информационно-консультационный центр «Молиформ» - <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.g-ost.ru/>
18. Рекламно-информационное агентство «Стандарты и качество» (информационный центр Всероссийской организации качества) - <http://ria-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. Российская государственная библиотека - www.rsl.ru
26. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации - www.mcx.ru
27. Научная библиотека Брянского ГАУ. Режим доступа: <http://www.bgsha.com/ru/education/library>
28. Национальный цифровой ресурс Руконт. Режим доступа: <http://rucont.ru>
29. 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 (преддипломной) 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.

Для прохождения производственной практики необходимо производственное оборудование и сырьевая база предприятий:

- линия технологии убоя и разделки туш свиней;
- линия технологии убоя и разделки туш крупного рогатого скота;
- линия технологии убоя и разделки тушек птиц;
- линия технологии производства вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов, ливерных и кровяных колбас;
- линия технологии производства полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбас;
- линия технологии производства мясных консервов;
- хозяйства-поставщики сельскохозяйственных животных и птицы на убой.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

1. Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике (преддипломная)
 Направление подготовки: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения
 Профиль: Технология мяса и мясных продуктов
 Наименование практики: производственная практика (преддипломная)
 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-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
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 возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов

	животного происхождения
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья 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
ПКС-4	Способен обладать фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из животного сырья
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-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4; ПКС-5; ПКС-6; ПКС-7	Собеседование Проверка выполнения работы		Практическая проверка
2	Выполнение программы практики (общее задание)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4; ПКС-5;	Собеседование Проверка выполнения		Практическая проверка

		ПКС-6; ПКС-7.			
3	Выполнение программы практики (индивидуальное задание)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3; ПКС-4; ПКС-5; ПКС-6; ПКС-7.	Собеседование Проверка выполнения		Практическая проверка
4	Заключительный этап	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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.

Источники информации для изучения и анализа деятельности предприятия:

- данные бухгалтерской отчетности, не являющиеся коммерческой тайной;
- устав, учредительный договор, протоколы учредительного собрания и другие организационные документы, регламентирующие деятельность организации;
- годовые отчеты предприятия и его подразделений;
- данные бизнес-плана предприятия;
- руководящие документы, методики, стандарты, и другие документы, регламентирующие деятельность конкретных отделов и подразделений предприятия;
- кадровые документы – приказы, табели, должностные инструкции и др.;
- данные статистической отчетности;
- материалы проверок государственной налоговой службы, внебюджетных фондов, прочих ревизий;
- сметы, калькуляции важнейших видов продукции;
- нормативно-правовые документы по деятельности организации, в т.ч. законы и другие подзаконные акты;
- данные тематических публикаций в сторонних источниках.

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 отчёта 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 отчёт 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, частной зоотехнии и переработки продуктов животноводства, 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».

**БЛАНК ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ
(ПРЕДДИПЛОМНУЮ)**

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
(ПРЕДДИПЛОМНУЮ)**

(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 (преддипломной)

(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 (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

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

Дневник прохождения производственной практики (преддипломной)

Студента(ки) _____ курса, обучающегося (щейся) по направлению подготовки _____, направленность _____
(цифр, 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
производственной практики (преддипломной)
(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
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) 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 (преддипломной)

(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