

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной
медицины и технологического
менеджмента, доцент
Скрипкин В.С.

«21» мая 2021 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

наименование практики

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

тип практики

35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование направления подготовки

Технология производства и переработки продукции животноводства

Направленность программы

бакалавр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2021

Год набора

Ставрополь, 2021

1. Общие положения

Программа ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа производственной практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 года №1330.

- Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н).

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении производственной практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Цель прохождения практики закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в профессиональной деятельности.

Задачи практики

Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	развитие у студентов навыков библиографического подбора (в библиотеке университета и сети Интернет) и использования литературы и иных рекомендованных источников информации в

<p>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>		<p>соответствии с областью (объектами) профессиональной деятельности и характером решаемых профессионально-ориентированных задач</p>
<p>УК-4. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p>		<p>развитие профессиональной мотивации студентов, ориентированной на глубокое и всестороннее освоение выбранной профессии, осознание ее социальной значимости, роли и места в системе общественных взаимоотношений</p>
<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>		
<p>ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий</p>		<p>применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике</p>

2. Вид практики, способ и форма её проведения

Вид практики: учебная.

Тип практики: ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы)

Способ проведения практики: стационарная

Форма проведения практики: дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенный с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
УК-1	УК-1.2 - Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Знания: основной терминологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Умения: проводить научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Навыки: владеть методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
УК-2	УК-2.3 - Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Знания: современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Умения: обрабатывать результаты экспериментов, формулировать выводы и предложения
		Навыки: обобщения и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений
УК-4	УК-4.2 - Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Знания: источников отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Умения: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Навыки: анализировать и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
УК-8	УК-8.1 - Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и	Знания: условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
		Умения: обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Навыки: использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
ОПК-1	ОПК-1.1 - Использует основные законы основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач профессиональной деятельности	Знания: основных биологических законов) основных показателей качества
		Умения: использовать знание основных биологических законов в профессиональной и исследовательской деятельности
		Навыки: практического применения основных биологических законов
ОПК-1	ОПК-1.2 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знания: сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки
		Умения: применять оптимальные методы анализа показателей качества и безопасности
		Навыки: владеть методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки

4. Место практики в структуре ОП ВО

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) является типом учебной практики и относится к обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – стационарно;
- для студентов заочной формы обучения – стационарно

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций УК-1.2; УК-2.3; УК-4.2; УК-8.1; ОПК-1.1; ОПК-1.2 обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

Очная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-1.2 - Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на	История (История России, Всеобщая история) Математика и математическая статистика	Философия Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата		
УК-2.3 - Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Теория эволюции	Проектная деятельность Инновации в проектировании пищевых предприятий Технология производства продукции животноводства Технологическая практика Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.2 - Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Иностранный язык	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.1 - Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Сельскохозяйственная экология	Технологическая практика Технологическая практика Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.1 - Использует основные законы основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач профессиональной деятельности	Математика и математическая статистика Физика Неорганическая химия Аналитическая химия Органическая химия Пищевая химия	Биологическая химия Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.2 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и культуры с применением информационно-	Информатика	Технологическая практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности		
--	--	--

Заочная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-1.2 - Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	История (История России, Всеобщая история) Математика и математическая статистика	Философия Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.3 - Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Теория эволюции	Проектная деятельность Инновации в проектировании пищевых предприятий Технология производства продукции животноводства Технологическая практика Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.2 - Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Иностранный язык	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.1 - Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Сельскохозяйственная экология	Технологическая практика Технологическая практика Преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.1 - Использует основные законы основных законов	Математика и математическая статистика	Биологическая химия Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач профессиональной деятельности	Физика Неорганическая химия Аналитическая химия Органическая химия Пищевая химия	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.2 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Информатика	Технологическая практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

5. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость практики составляет:

- для студентов очной формы обучения – 9 з.е., 324 час.;
- для студентов заочной формы обучения – 9 з.е., 324 час.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции учебная практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – в конце 2 семестра;
- для студентов заочной формы обучения – в конце 1 курса

Конкретные сроки начала и окончания производственной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для студентов очной формы обучения – зачет
- для студентов заочной формы обучения – зачет

5.1. Содержание практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код индикатора компетенции
1.	Подготовительный	Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров/магистров. Ознакомление с рабочим	112	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по	УК-8.1

		графиком (планом) проведения учебной практики/производственной практики. Составление проекта индивидуального задания. Вводный производственный инструктаж.		практике	
2.	Ознакомительный-аналитический	Выполнение индивидуального задания	112	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-1.2 УК-4.2 ОПК-1.2
3.	Отчетный	Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики	100	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-2.3 ОПК-1.1
	ВСЕГО:		324		

5.2. Организация и порядок учебной практики

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения бакалаврами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Общий порядок организации практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Методическое руководство практикой осуществляется кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя или на базе биотехнологического факультета СтГАУ.

1 этап Подготовительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; перед началом практики проводится установочная лекция, на которой студентам разъясняют цель, задачи, содержание, формы организации, порядок прохождения практики и отчетности по ее результатам.

2 этап Основной этап

По завершении установочной лекции каждому студенту на период практики выдается индивидуальный план прохождения учебной практики и индивидуальное задание.

Индивидуальный план составляется для каждого студента отдельно, применительно к конкретным условиям работы и включает все виды работ, которые необходимо выполнить студенту.

Индивидуальное практическое задание разрабатывается руководителем практики. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и

возможности проведения учебной практики и одновременно соответствовать целям и задачам учебного процесса. Индивидуальное задание должно соответствовать способностям и теоретической подготовке студентов

3 этап Отчетный этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к зачету подготовка отчета по практике (если он предусмотрен программой).

6. Формы отчетности по практике

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 4).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике - это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течении 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код индикатора компетенции	Показатели оценивания индикатора компетенции	Контролируемые этапы практики	Оценочное средство
УК-1.2 - Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Знания: основной терминологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ознакомительно-аналитический	Дневник, отчет
	Умения: проводить научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Навыки: владеть методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
УК-2.3 - Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Знания: современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	отчетный	Дневник, отчет Дневник, отчет
	Умения: обрабатывать результаты экспериментов, формулировать выводы и		

	предложения		
	Навыки: обобщения и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений		
УК-4.2 - Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Знания: источников отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ознакомительно-аналитический	Дневник, отчет
	Умения: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
	Навыки: анализировать и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
УК-8.1 - Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Знания: условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Подготовительный	Дневник, отчет
	Умения: обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты		
	Навыки: использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков		
ОПК-1.1 - Использует основные законы основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач	Знания: основных биологических законов) основных показателей качества	отчетный	Дневник, отчет
	Умения: использовать знание основных биологических законов в профессиональной и		

профессиональной деятельности	исследовательской деятельности		
	Навыки: практического применения основных биологических законов		
ОПК-1.2 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знания: сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки	ознакомительно-аналитический	Дневник, отчет
	Умения: применять оптимальные методы анализа показателей качества и безопасности		
	Навыки: владеть методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки		

Перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
Дневник практики	Это специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту вести подробную запись своих действий во время прохождения практики; это основной источник сведений о прохождении студентом практики и материал к написанию отчета.	Оценка «ЗАЧТЕНО» – от 55 и более – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики в соответствии с требованиями методических указаний, демонстрирующим высокую степень владения программным материалом производственной практики, хорошо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные вопросы.
Отчет о прохождении практики	Это специфическая форма письменной работы, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Отчет является основным документом, характеризующим работу студента во время практики. Отчеты по производственной практике готовятся индивидуально. Цель отчета – осознать и зафиксировать компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчет о прохождении практики составляется в	Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» – менее 55 баллов – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики не в соответствии с

	<p>соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе, а также выводы и рекомендации. Основное содержание отчета составляет развернутое описание выполнения программы практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.).</p>	<p>требованиями методических указаний, плохо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, не сумевшим ответить на дополнительные вопросы.</p>
--	---	--

7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Результаты прохождения практики определяются путем проведения промежуточной аттестации (защита отчета по практике) с использованием балльно-рейтинговой системы, принятой в университете, и выставлением по производственной практике зачета.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;
- качество оформления отчетной документации (дневник и отчет по практике), своевременное представление ее на проверку;
- успешность защиты отчета по практике на кафедре.

В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса кафедра организует проведение аттестации результатов прохождения практики. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в течение 2-х недель после её завершения в учебном семестре.

Примерные варианты индивидуальных заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1. Знакомство с структурой, подразделениями предприятия перерабатывающей промышленности (ППП)
2. Изучение заготовительной сети ППП
3. Ознакомление с приемкой сырья на предприятии и методами контроля качества на ППП
4. Изучение организации хранения сырья на ППП
5. Знакомство с порядком хранения готовой продукции на ППП
6. Изучение организации санитарно-гигиенического и микробиологического контроля на ППП
7. Знакомство с работой, правилами эксплуатации и техническими характеристиками оборудования на ППП
8. Ознакомление со средствами контроля, управления и автоматизации технологического процесса на ППП
9. Сбор информации о работе систем энергоснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, канализации, холодообеспечения, вентиляции и других вспомогательных систем производственного процесса на ППП
10. Изучение работы подразделений, ведущих оформление документации и отчетности на ППП

11. Рассмотрение проблем экологии, охраны труда, вопросов безопасности и жизнедеятельности наППП

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов

1. Приведите примеры подразделений предприятия перерабатывающей промышленности (ППП)
2. Приведите примеры заготовительной сети ППП
3. Приведите примеры методов контроля качества на ППП
4. Приведите примеры организации хранения сырья на ППП
5. Приведите примеры условий хранения готовой продукции на ППП
6. Приведите примеры организации санитарно-гигиенического и микробиологического контроля на ППП
7. Приведите примеры правил эксплуатации и технических характеристик оборудования на ППП
8. Приведите примеры средств контроля, управления и автоматизации технологического процесса на ППП
9. Приведите примеры работы систем энергоснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, канализации, холодообеспечения, вентиляции и других вспомогательных систем производственного процесса на ППП
10. Приведите примеры работы подразделений, ведущих оформление документации и отчетности на ППП
11. Приведите примеры проблем экологии, охраны труда, вопросов безопасности и жизнедеятельности наППП
12. Какие цели и задачи выполнены в ходе проведения практики?
13. Какие трудности возникли в ходе проведения практики?
14. Какие проблемы были решены самостоятельно, какие с помощью руководителя практики?
15. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения практики?
16. Какие методы исследования применялись Вами при проведении практики?
17. Какова цель практики?
18. Перечислите задачи практики?
19. Каковы результаты практики?

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

По завершению каждого этапа практики, студенты представляют руководителю практики от кафедры отчет по результатам прохождения практики.

Контроль за выполнением программы практики осуществляется в форме аттестации. Аттестация студента по результатам практики осуществляется при защите отчета на основе оценки степени решения студентом задач практики и отзыва руководителя от базы практики о приобретенных студентом знаниях, умениях и профессиональных навыках.

Обучающийся, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных

причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Распределение баллов за этапы прохождения производственной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

Критерий	Максимальная оценка в баллах
Ведение дневника (текущий контроль)	30
Содержание отчета по практике	30
Оформление отчета по практике	10
Защита отчета	30
Итого	100

Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:

- 10 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен недостаточно качественный графический материал (без указания единиц измерения, некоторых дат и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник оформлен не аккуратно.

- 20 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

- 30 баллов, если соблюдаются все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные и стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

Критерии оценки за содержание отчета по практике:

- 10 баллов, если в отчете нет полного соответствия заданию, не правильно выбрана цель и постановка задачи, не прослеживается сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, не очень понятный и удобный стиль изложения изученного материала, практическая ценность работы не установлена.

- 20 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала, однако не имеется практической ценности работы.

- 30 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, практическая ценность работы, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала.

Критерии оценки за оформление отчета по практике:

- 5 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

- 10 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

Критерии оценки за защиту отчета по практике:

- 10 баллов, если содержание отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по производственной практике.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

- 30 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

По результатам защиты отчета по производственной практике выставляется оценка: «Зачтено» – 55 и более баллов, «Не зачтено» – менее 55 баллов.

Оценка по производственной практике проставляется в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения производственной практики

а) основная литература:

1. ЭБ "Труды ученых СтГАУ": Биология с основами экологии. Раздел "Зоология" [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие / сост.: В. Г. Боднарчук, А. А. Ходусов, М. Е. Пономарев ; СтГАУ. - 3-е изд., перераб. и доп. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 7,10 МБ.

2. ЭБС "Znanium": Ермаков Л. Н. Зоология с основами экологии: Учебное пособие / Л.Н. Ермаков. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 223 с.

3. 1.ЭБС «Лань»: Разведение животных: учебника для студентов вузов. (Гр. МСХ РФ)/ Кахикало В.Г., Лазаренко В. Н., Фенченко Н.Г., Назарченко О.В.- 2-е изд., доп.- СПб.: Лань, 2014.- 448 с.

4. ЭБС "Znanium": Жебентяев, А. И. Аналитическая химия. Химические методы анализа : учеб. пособие / А. И. Жебентяев, А. К. Жерносек, И. Е. Талуть. - 2-е изд. стер. - Москва, Минск : ИНФРА-М : Новое знание, 2014. - 542 с.

5. Макарецев, Н. Г. Кормление сельскохозяйственных животных : учебник для студентов вузов по специальностям: "Зоотехния" и "Ветеринария" / Н. Г. Макарецев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Калуга : Ноосфера, 2017. - 640 с.

6. ЭБС "Лань" Рядчиков, В. Г. Основы питания и кормления сельскохозяйственных животных : учебник для студентов вузов по направлению "Зоотехния" и специальностям "Ветеринария", "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / В. Г. Рядчиков. - Санкт-Петербург : Лань, 2015. - 640 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. МСХ РФ).

б) дополнительная литература:

1. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище :практ. Рук. По санитар.-эпидем. Надзору / СПб. Гос. Мед. Акад. Им. И. И. Мечникова. – СПб. : ГИОРД, 2004– 280 с.

2. Пищевая химия : учебник для студентов вузов / под ред. А. П. Нечаева. - 2-е изд., перераб., испр. - СПб. :ГИОРД, 2003. - 640 с.

3. Позняковский, В. М.Экспертиза пищевых концентратов : учеб.пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров и др. технол. специальностей пищевого профиля" / под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск :Сиб. унив. изд-во, 2004. - 226 с.

4. Пищевая промышленность (периодическое издание).

5. Международная реферативная база данных SCOPUS.<http://www.scopus.com/>

6. Международная реферативная база данных WebofScience.
<http://wokinfo.com/Russian/>

7. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки
<http://elibrary.rsl.ru/>

Список литературы верен _____ М.В. Обновленская

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.ibl.ru/konf/041208/4.html>

2. <http://www.stavintech.ru/library/menu/biotechnology/hramcov7.html>

3. <http://processes.ihbt.ifmo.ru/file/article/7457.pdf>

9. . Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

В процессе организации производственной практики должны применяться современные образовательные и информационные технологии:

- *Мультимедийные технологии*, для чего вводные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в аудиториях, оборудованных компьютерным и видеопроекционным оборудованием для презентаций с выходом в Интернет, средствами звуковоспроизведения.

- *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов учебной практики и подготовки отчета. Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного доступа к современным информационным системам и электронной библиотеке Университета.

- *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации технико-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.

Требования к программному обеспечению:

- MS PowerPoint;
- MS Excel;
- MS Word;
- Internet Explorer.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 402, площадь – 96,7 м ²)	Оснащение: специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную
---	--

	сеть университета.
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы</p> <p>1. Читальный зал научной библиотеки (площадь – 177 м²)</p> <p>2. Учебная аудитория (ауд. № 201, площадь – 49 м²).</p>	<p>1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p> <p>2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 201, площадь – 49 м²)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м²)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>

Программа ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы) составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана по профилю Технология производства и переработки продукции животноводства

Авторы:

к.б.н., доцент Скорбина Е.А.

Рецензенты:

кандидат с.х. наук, доцент
кандидат вет. наук, доцент



В.Е. Закотин
М.Е. Пономарева

Программа ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы) рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 15 от «18» мая 2021 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана по профилю Технология производства и переработки продукции животноводства

Зав. кафедрой, профессор



Сычева О.В.

Программа ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы) рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического, № 8 от «21» мая 2021 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана по профилю Технология производства и переработки продукции животноводства

Руководитель ОП



С.Н. Шлыков

Аннотация программы по ознакомительной практике (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы)

Форма обучения – очная, заочная		
35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
код	направление подготовки	
Технология производства и переработки продукции животноводства		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 9 зет, 6 недель		
Вид практики:	учебная	
Тип практики:	ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы)	
Способ проведения практики	стационарная	
Форма проведения практики	- дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
Цель проведения практики	закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в профессиональной деятельности.	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
Код и содержание компетенции		
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	развитие у студентов навыков библиографического подбора (в библиотеке университета и сети Интернет) и использования литературы и иных рекомендованных источников информации в соответствии с областью (объектами) профессиональной деятельности и характером решаемых профессионально-ориентированных 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-4. Использует информационно-		

коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках		
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций		применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий		
Место практики в структуре ОП ВО	ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы) (Б2.О.01(У)) является типом учебной практики и относится к обязательной части Блока 2 «Практики»	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-1.2 - Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Знания: основной терминологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Умения: проводить научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Навыки: владеть методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
УК-2.3 - Оценивает решение поставленных	Знания: современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной	

задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	продукции
	Умения: обрабатывать результаты экспериментов, формулировать выводы и предложения
	Навыки: обобщения и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений
УК-4.2 - Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Знания: источников отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Умения: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Навыки: анализировать и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
УК-8.1 - Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Знания: условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	Умения: обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	Навыки: использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
ОПК-1.1 - Использует основные законы основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач профессиональной деятельности	Знания: основных биологических законов) основных показателей качества
	Умения: использовать знание основных биологических законов в профессиональной и исследовательской деятельности
	Навыки: практического применения основных биологических законов
ОПК-1.2 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знания: сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки
	Умения: применять оптимальные методы анализа показателей качества и безопасности
	Навыки: владеть методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки

Краткая характеристика практики	<p>Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров</p> <p>Ознакомление с рабочим графиком (планом) проведения учебной практики/производственной практики. Составление проекта индивидуального задания. Вводный производственный инструктаж.</p> <p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики</p>
Форма отчетности по практике	Отчет, дневник
Форма контроля	<p>Очная – зачет, 2 семестр</p> <p>Заочная – зачет, 1 курс</p>
Авторы	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 1

Ректору ФГБОУ ВО _____
студента(ки) _____ курса _____ группы
очной/заочной формы обучения
направления подготовки 35.03.07 - Технология
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
профиль «Технология производства и
переработки продукции животноводства»

ФИО студента полностью

заявление.

Прошу направить меня для прохождения производственной практики с
«__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем практики прошу назначить _____

Дата _____ Подпись _____
(студента)

Согласовано:

Руководитель _____
подпись ФИО

Зав. кафедрой _____
подпись ФИО

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
Направление подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и учебного плана
профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства»
Форма обучения очная/заочная

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Обучающемуся _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики _____

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном и электронном виде

Содержание задания: _____

Руководитель практики от кафедры _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Задание к исполнению принял «__» _____ 20__ г. _____
(подпись)

Приложение 4

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**ДНЕВНИК УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

обучающегося ___ группы ___ курса очной/заочной формы обучения
35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
профиль Технология производства и переработки продукции животноводства
период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 201_ г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 201_

Приложение 5

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося ___ группы ___ курса очной/заочной формы обучения
35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
профиль Технология производства и переработки продукции животноводства

период прохождения с «___» _____ по «___» _____ 201_ г.

(Ф.И.О.)

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 201_

ОТЗЫВ о прохождении производственной практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) производственную практику в

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств студента

Оценка по проделанной работе

Руководитель практики
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать факультета агробиологии и земельных ресурсов СтГАУ

Наименование предприятия,
организации, учреждения.
Юридический адрес.

ОТЗЫВ
о прохождении производственной практики

_____ (фамилия, имя, отчество студента (в родительном падеже))
В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. *Ф.И.О. студент (ка)*
прошел (ла) производственную практику в

_____ (наименование предприятия)
стажируясь в должности _____
(наименование должности)

За время прохождения производственной практики студент *Ф.И.О. студент (ка)* __ изучил
(а) вопросы _____

В отзыве следует перечислить основные задачи, которые ставились перед студентом, оценить качество и полноту их решения, практический характер предложенных студентами мероприятий, отразить деловые, профессиональные, личные качества студента-практиканта, высказать замечания и пожелания.

Производственная практика может быть оценена _____
(оценка)

Руководитель практики
от организации
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать предприятия