

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Курская государственная сельскохозяйственная академия
имени И.И. Иванова»**

**Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Программа одобрена Ученым советом
ФГБОУ ВО Курская ГСХА
Протокол № 11
от «31» августа 2017 г.

**Программа производственной
технологической практики**

Направление подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции,*
профиль «Технология производства и переработки продукции животновод-
ства»

Факультет: *агротехнологический*

Форма обучения: *очная, заочная*

Программа составлена с учетом требований:

- *федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки бакалавров 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. №1330,*
- *Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 № 301,*
- *Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 27.11.2015 г. №1383*

Автор-составитель – к.б.н., доцент Асадова М.Г.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии хранения и переработки растительного сырья.

Протокол № 1 от «31» августа 2017 г.

Заведующий кафедрой



М.Г. Асадова

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агротехнологического факультета.

Протокол № 1 от «31» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии




О.В. Никитина

**Лист рассмотрения/пересмотра
программы практики**

Программа рассмотрена и одобрена на 2017-2018 учебный год.

Протокол № 1 заседания технологии хранения и переработки растительного сырья от «31» августа 2017 г

Заведующий кафедрой


_____ М.Г. Асадова

1. Цель практики

Цель производственной технологической практики – формирование профессиональных компетенций, необходимых для осуществления самостоятельной технологической деятельности в условиях предприятия или организации перерабатывающей продукцию животноводства, их применение при решении производственных задач.

2. Задачи практики

Задачи производственной технологической практики:

- актуализация знаний, умений и навыков в области производства качественной продукции животноводства на основе современных технологий;
- формирование профессиональных компетенций, необходимых для планирования, организации, совершенствования производства, хранения и переработки животноводческой продукции, оценки качества готовой продукции, а также экологически обоснованной деятельности в производственных условиях;
- приобретение первичного опыта самостоятельной работы в условиях предприятия или организации, занимающихся производством, хранением и переработкой животноводческой продукции.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная технологическая практика, как и все практики, входит в вариативную часть блока «Практики» основной профессиональной образовательной программы 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства»*. Производственная технологическая практика проводится на 4-м курсе, в 7-м семестре.

Функциональное предназначение производственной практики – дать возможность студентам проверить свою подготовленность к выполнению профессиональной деятельности непосредственно в производственных условиях, углубить имеющиеся теоретические знания и приобрести практические умения и навыки в области производства, хранения или переработки животноводческой продукции. Соответственно, для эффективного прохождения производственной практики студенты должны иметь достаточную теоретическую подготовку, то есть обладать системными знаниями в области производства, хранения и переработки животноводческой продукции.

Производственной технологической практике предшествует изучение таких дисциплин, как «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Оборудование перерабатывающих производств», «Безопасность жизнедеятельности», «Стандартизация и сертификация сельскохозяй-

ственной продукции» «Организация производства и предпринимательства в АПК» «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Химия пищи и основы диетологии», «Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности», «Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности», «Технологии переработки и хранения мяса и мясных продуктов», «Технологии переработки и хранения молока и молочных продуктов», «Микробиология продовольственных товаров», «Технология производства и первичной переработки продуктов животноводства в фермерских хозяйствах», «Технохимический контроль с.-х. сырья», «Товароведение и экспертиза мясных и молочных товаров», «Стандартизация и сертификация продуктов животноводства», «Технохимический контроль мясных и молочных продуктов», «Современное производство колбасных и солено-копченых изделий», «Физико-химические и биохимические основы производства мясных и молочных продуктов», предусмотренных рабочим учебным планом.

Знания, полученные за счет освоения перечисленных дисциплин, позволяют обучающимся при прохождении производственной технологической практики глубже понимать сущность процессов, происходящих при хранении и переработке мяса и мясной продукции, молока и молочной продукции и других видов сельскохозяйственной продукции.

Современные производства невозможно представить без средств механизации и автоматизации технологических процессов. Обучающиеся уже предварительно освоили устройство, принципы действия и регулировку технических средств реализации технологических процессов, что позволяет им в процессе производственной технологической практики применить полученные знания в реальных условиях.

Процессы переработки продукции животноводства в готовую продукцию организуются и проводятся с учетом технологических свойств исходного сырья и его реакции на технологические воздействия. Такие знания формируются в процессе изучения специальных дисциплин и дисциплин специализации.

Знания, полученные при освоении дисциплины «Основы научных исследований» позволяет обучающимся в процессе прохождения производственной технологической практики планировать и выполнять научные исследования и осуществлять сбор научной информации для выполнения выпускной квалификационной работы. Полученные в ходе исследований результаты могут быть рекомендованы производству для совершенствования технологических процессов, хранения и переработки продукции животноводства.

Также студенты должны обладать навыками работы на персональном компьютере в программах: *Word, Excel, PowerPoint* и др.

Производственная технологическая практика предполагает погружение обучающихся в реальную ежедневную практическую деятельность непосредственно на его рабочем месте. Обучающиеся учатся применять на практике полученные теоретические знания, углубляют представление о специ-

фике работы технолога, помощника технолога, мастера, лаборанта. Работая под руководством руководителей практики от предприятия (главных технологов и технологов производства, лаборантов, мастеров и начальников смены), принимают участие в разработке технологических схем, оценке эффективности технологического оборудования, в изменении режимов технологических процессов, плане размещения готовой продукции; получают личный опыт в составлении расчетов выхода продукции; учатся самостоятельно разрабатывать и оформлять рецептуру продукции вырабатываемой на данном предприятии, вести контроль в лаборатории. Так же принимают участие в составлении смет и заявок на расходные материалы и оборудование, участвуют в мероприятиях по разработке мероприятий по охране труда и безопасности жизнедеятельности.

Знания, приобретенные в ходе производственной технологической практики, позволят обучающимся обобщить знания и умения полученные в процессе обучения, а передовой опыт руководителей предприятий поможет осмыслить достижения передовых хозяйств и даст возможность внедрять научные достижения в ходе последующей производственной преддипломной практики.

Таким образом, производственная технологическая практика создает дополнительные возможности для успешного трудоустройства по окончании обучения в вузе, закладывает основы профессиональной мобильности и востребованности на протяжении всей жизни.

4. Вид, тип и способ проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – технологическая.

Способ проведения практики – выездная. Производственная технологическая практика проводится в передовых предприятиях, научных учреждениях, характеризующихся наличием современного оборудования; применением передовой технологии; высокой степенью механизации и автоматизации производственных процессов; использованием научной организации, труда в том числе – компьютерных технологий; наличием высококвалифицированных специалистов для руководства практикой от предприятия и контроля за работой обучающихся.

Профильными базовыми предприятиями являются также сельскохозяйственные предприятия, связанные с производством, приемкой и хранением животноводческой продукции, а также предприятия, перерабатывающие продукцию животноводства. В качестве базовых предприятий используются хозяйства-производители животноводческой продукции. Профильными базовыми предприятиями являются также мясо и молоко перерабатывающие, предприятия по переработке мяса с-х птицы и рыбоперерабатывающие предприятия. Кроме того, производственная практика может проводиться на предприятиях пищевой промышленности и т.п.

Основными предприятиями с которыми заключены договора о предоставлении мест прохождения практики обучающихся являются:

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики – 9 зачетных единиц, продолжительность – 6 недель.

6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки) и компетенции, формируемые на практике

В ходе производственной технологической практики формируются следующие

знания:

- нормативных материалов, регламентирующих производство, хранение и переработку продукции животноводства;
- технологий производства и переработки продукции животноводства;
- стандартов на продукцию животноводства;
- принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства;
- принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции животноводства;
- методов планирования и проведения экспериментов.

умения:

- обосновывать методы, способы и режимы технологических процессов на предприятии;
- эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции;
- организовывать контроль качества продуктов переработки продукции животноводства;
- организовывать разработку мероприятий по охране труда и безопасности жизнедеятельности;
- организовывать технологию производства и проводить оценку эффективности технологического оборудования;
- организовывать и проводить научные эксперименты, обобщать результаты исследований и формулировать выводы;
- проводить исследования, направленные на совершенствование технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства.

навыки:

- владеть современными экологически безопасными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства к конкретным условиям;

- рационального использования технологического оборудования;
- целенаправленного формирования качества животноводческой продукции в процессе переработки;
- эффективной переработки продукции животноводства, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах;
- совершенствовать принципы и методы организации, планирования и управления производством и переработкой продукции животноводства.

компетенции:

ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;

ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции животноводства и животноводства;

ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;

ПК-14- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ВК-2 - готовностью к выбору и использованию оптимальных технологических схем процессов хранения и переработки животноводческой продукции.

7. Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

| № п/п и название этапа практики | Виды/формы работы студента | Трудоемкость в неделях/ днях |
|---------------------------------|--|---|
| 1. Организационный этап | Согласование плана производственной технологической практики с руководителем практики от предприятия | 1-ая неделя: <i>1-2-ой рабочие дни</i> |
| | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и оформление пропусков | |
| | Знакомство с производственными участками предприятия | 1-ая неделя: 3-5-ый рабочие дни <i>и далее в течение всей практики</i> |
| 2. Основной | Проведение опыта для написания ВКР; проведение сопутствующих наблюдений и учетов | 2-ая-5я неделя <i>и далее в течение всей практики</i> |
| | Составление карты-схемы сырьевой зоны | |

| | | |
|-------------------|--|---------------------------------------|
| | Знакомство с основным производством на предприятии, цехами и участками. | |
| | Изучение технологического процесса и оборудования для производства основного продукта. | |
| | Оценка эффективности технологического оборудования | |
| | Сбор информации для написания отчета по практике | |
| | Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов | |
| | Совместная работа со специалистами различных подразделений предприятия | |
| | Участие в разработке технологической схемы производства | |
| | Расчеты выхода продукции | |
| | Разработка мероприятий по охране труда и безопасности жизнедеятельности | |
| 3. Заключительный | Систематизация собранной информации | 6-я неделя: <i>1-4 рабочие дни</i> |
| | Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета руководителем практики | 6-я неделя: <i>5 день</i> |

7.2 Содержание практики

1 Организационный этап

Согласование плана производственной технологической практики с руководителем практики от предприятия: уточнение и конкретизация (при необходимости, корректировка) плана работы и исследовательской деятельности при прохождении производственной технологической практики с учетом специфики производства на конкретном предприятии.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и оформление пропусков: соблюдение правил внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии. Оформление на КПП пропуска.

Знакомство с производственными участками предприятия: функциональное назначение, связь с другими подразделениями, кадры, технические средства (оборудование), и материалы, документация.

2 Основной этап

Закладка опыта для написания ВКР; проведение сопутствующих наблюдений и учетов: выбор объектов исследования (расчетной разработки) и исследуемых (разрабатываемых) показателей, определение сроков проведения исследований (выполнения разработки) и составление календарного плана проведения наблюдений и учетов, выбор методов исследования (выполнения разработки).

Составление карты-схемы сырьевой зоны: номенклатуры продуктов, стандарты, сертификаты, свидетельства, удостоверения, объем производства, особенностей маркетинга. Склад (участок) входящих сырья и материалов; Склад (участок) готовой продукции; Склад (участок) хранения отбракованной продукции; Склад (участок) продукции, возвращенной в связи с рекламацией; Склад (участок) производственных отходов. При необходимости выделяют: Склад (участок) хранения специальных продуктов (наркотические и ядовитые вещества и другие продукты, требующие специальных условий хранения и работы с ними); Склад (участок) хранения материалов и продукции при пониженных температурах; Склад (участок) хранения горючих и взрывоопасных продуктов и материалов.

Знакомство с основным производством на предприятии, цехами и участками: объемы сырья и продукции; объемы сохраняемого или перерабатываемого сырья различного ассортимента, техническими средствами реализации технологических процессов и другой техникой.

Изучение технологического процесса и оборудования для производства основного продукта. Технологические операции, оборудование и режимы для производства. Подготовка продукции животноводства к переработке; переработка продукции животноводства; хранение готовой продукции. Используемое сырье; рецептура; режимы, способы и приемы хранения урожая, технические средства реализации; подготовка продукции животноводства к переработке; технологические схемы подготовительных процессов; принципы, методы, приемы и способы переработки продукции животноводства; технологические схемы процессов переработки продукции животноводства; ассортимент и показатели качества вырабатываемой продукции; операции в цехе готовой продукции; реализация готовой продукции.

Оценка эффективности технологического оборудования: рассчитывается как отношение числа готовых изделий к числу изделий, которые можно было бы изготовить за то же время в идеальных условиях на идеальном оборудовании; учитывается производительность оборудования, изучение исходных условий функционирования предприятия; установление изменений в работе оборудования; необходимо в каждую рабочую смену регистрировать переходы оборудования из рабочего в нерабочее состояние и наоборот, устранение

Сбор информации для написания отчета по практике: Предварительный анализ и систематизация данных, необходимых для написания отчета по производственной практике. Определение технологических показателей, характеризующих объекты исследований. Объектами исследований могут быть: технологии производства; режимы, способы и приемы хранения; продолжительность хранения; послеуборочная обработка и результаты хранения; качество исходного сырья и результаты хранения; качество исходного сырья и результаты переработки; подготовительные операции и результаты переработки; технологические режимы работы оборудования и результаты переработки.

Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов: выполнение различных анализов под строгим наблюдением лаборанта, их расчет и занесение в специальный журнал.

Совместная работа со специалистами различных подразделений предприятия: работа со специалистами разного профиля (химиков-технологов, механиков, специалистов по монтажу оборудования и автоматизации).

Участие в разработке технологической схемы производства: Разработка комплекса взаимосвязанных процессов, обеспечивающих получение требуемых продуктов нужного качества при минимальной себестоимости.

Расчеты выхода продукции: расчет производится согласно данного вида продукции, с учетом потерь при производстве. Рассчитывается необходимое количество сырья и материалов для производства.

Разработка мероприятий по охране труда и безопасности жизнедеятельности: мероприятия по охране труда оформляются разделом в коллективном договоре и соглашении по охране труда с учетом предложений территориальной службы Роструда и других федеральных органов надзора, работодателей, работников, состоящих с работодателями в трудовых отношениях, и иных уполномоченных работниками представительных органов на основе анализа причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний, по результатам экспертизы технического состояния производственного оборудования, а также с учетом работ по обязательной сертификации постоянных рабочих мест производственных объектах на соответствие требованиям охраны труда.

3 Заключительный этап

Систематизация собранной информации: Написание основных разделов отчета по производственной технологической практике, в соответствии с содержанием практики.

На протяжении всей производственной технологической практики обучающийся ведет дневник практики, где расписан каждый день его работы на предприятии. Дневник по практике прилагается к отчету.

Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета руководителем практики: рассмотрение документов (перечень см. в п.10), беседа по содержанию практики и представленных студентом документов (см. вопросы для собеседования в п.11.5).

8. Технологии, используемые обучающимися на практике

Во время производственной технологической практики при работе на сельскохозяйственном предприятии занимающимся хранением и переработкой растительной продукции обучающиеся учатся самостоятельно применять традиционную технологию, а также вместе с руководителем практики от предприятия выявлять и предлагать наиболее эффективные технологии.

Производственная технологическая практика предусматривает использование:

- 1 – прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;
- 2 – технологий проведения анализов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и сопутствующих наблюдений с учетом исследуемой темы в условиях производства;
- 3 – технологий проведения мероприятий по снижению трудоемкости производства продуктов питания из продукции животноводства, позволяющих повысить производительность труда;
- 4 - новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из продукции животноводства.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

Для самостоятельной работы во время производственной технологической практики студенты используют следующие учебно-методические материалы и документы:

- Стандарты (ГОСТ, ТУ, ОСТ) на сырье и готовую продукцию
- Рецептуры производства мясных и молочных продуктов и т.д.
- Технологические схемы перерабатывающих предприятий
- Инструкции по технике безопасности на предприятии
- Указания по заполнению производственных журналов.

10. Формы отчетности обучающихся о практике

По итогам производственной технологической практики обучающийся представляет оформленный *отчет о производственной практике*, к которому прилагается *дневник практики*. Дневник практики является первичным документом, который заполняется обучающимся во время практики ежедневно, и ведение дневника является обязательным условием. В дневнике накапливаются материалы, на основании которых составляется отчет о производственной технологической практике.

11. Фонд оценочных средств

11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Компетенции | Этапы/уровни формирования компетенций | | |
|--|---------------------------------------|-------------------------------|--|
| | Начальный этап/Пороговый уровень | Основной этап/Базовый уровень | Завершающий этап/Продвинутый уровень |
| ПК-8- готовностью эксплуатировать тех- | Технология бродильных произ- | Оборудование перерабатывающих | Технология хлебопекарного производства |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>нологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p> | <p>водств Консервирование и виноделие</p> | <p>производств Проектирование перерабатывающих производств Технология производства крупы Технология хранения и переработки сахарной свеклы Технология производства муки Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p> | <p>Технология переработки маслосемян Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей Производственная технологическая Производственная преддипломная</p> |
| <p>ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции животноводства и животноводства</p> | <p>Оборудование перерабатывающих производств Технология бро-дильных производств</p> | <p>Консервирование и виноделие Проектирование перерабатывающих производств Технология производства крупы Технология хранения и переработки сахарной свеклы Технология производства муки Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной</p> | <p>Технология хлебопечкарного производства Технология хранения зерна, картофеля, плодов и овощей Технология переработки маслосемян Производственная технологическая Производственная преддипломная</p> |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | | деятельности | |
| ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции | Основы биотехнологии переработки с.-х. продукции Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по производству продукции животноводства | Технология производства комбикормов Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | Технология хранения и переработки продукции животноводства Производственная технологическая |
| ПК-14- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий | Химические средства защиты растений Оборудование перерабатывающих производств Технология производства муки | Безопасность жизнедеятельности Проектирование перерабатывающих производств | Технология хлебопекарного производства Производственная технологическая Производственная преддипломная |
| ВК-2 (ПК-25)- готовностью к выбору и использованию оптимальных технологических схем процессов хранения и переработки животноводческой продукции | Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по технологии хранения и переработке продукции животноводства | Технология хранения и переработки продукции животноводства Производственная по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности | Технология хранения и переработки продукции животноводства Производственная технологическая Производственная преддипломная |

11.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

| <i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i> | <i>Показатели сформированности компетенций</i> | <i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i> | <i>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</i> | | |
|--|--|---|--|---|--|
| | | | <i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i> | <i>Основной этап/ Базовый уровень</i> | <i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i> |
| ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья | Техническое и технологическое мышление | <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать технологию производства и проводить оценку эффективности технологического оборудования ; - проводить исследования, направленные на совершенствование технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства. <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационального исполь- | | | Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|---|
| | | <p>зования технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективной переработки продукции животноводства, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах. | | | |
| <p>ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции животноводства и животноводства</p> | <p>Техническое и технологическое мышление</p> | <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства; - принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции животноводства; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводче- | | | <p>Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | <p>ской продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать технологию производства и проводить оценку эффективности технологического оборудования; <p>;</p> <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационального использования технологического оборудования; - эффективной переработки продукции животноводства, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах. | | | |
| ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции | Техническое и технологическое мышление | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативных материалов, регламентирующих производство, хранение и переработку продукции животноводства; - технологий производства и переработки продукции животноводства; - стандартов на продукцию животноводства; - принципов и методов | | | Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции животноводства;</p> <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции; - организовывать технологию производства и проводить оценку эффективности технологического оборудования; - проводить исследования, направленные на совершенствование технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства. <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть современными экологически безопасными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства к конкретным условиям; | | | |
|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| | | -совершенствовать принципы и методы организации, планирования и управления производством и переработкой продукции животноводства. | | | |
| ПК-14- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий | Техническое и технологическое мышление | умения: -организовывать разработку мероприятий по охране труда и безопасности жизнедеятельности; - владеть современными экологически безопасными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства к конкретным условиям; | | | Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| ВК-2 (ПК- 25)- готовностью к выбору и использованию оптимальных технологических схем процессов хранения и переработки животноводческой продукции | Техническое и технологическое мышление | Знания: - стандартов на продукцию животноводства; - принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции животноводства; умения: - обосновывать методы, способы и режимы тех- | | | Уверенно владеет техническими вопросами, связанными с производством, и современными производственными технологиями, в том числе инновационными. Способен критически оценивать производственные технологии и выбирать наиболее эффективные и безопасные, планировать и реализовывать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | <p>нологических процессов на предприятии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить исследования, направленные на совершенствование технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства. <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационального использования технологического оборудования; -совершенствовать принципы и методы организации, планирования и управления производством и переработкой продукции животноводства. | | | |
|--|--|---|--|--|--|

11.3 Шкала оценивания результатов обучения по практике и формируемых компетенций

| Оценка | Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки) | Результаты освоения образовательной программы (компетенции) |
|------------------------------|---|--|
| «Отлично» | Обучающийся демонстрирует 100% соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по практике, указанным в таблице п.11.2; свободно оперирует приобретенными знаниями, самостоятельно применяет умения и навыки в типовых и нестандартных ситуациях. | Обучающийся освоил компетенции: на продвинутом уровне – ПК-8, 10, 12, 14, ВК-2 |
| «Хорошо» | Обучающийся демонстрирует частичное (не менее 75%) соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, но допускает незначительные ошибки, неточности, затруднения в переносе знаний и применении умений, навыков в нестандартных ситуациях. | Обучающийся освоил компетенции: на базовом уровне – ПК-8, 10, 12, 14 ВК-2 |
| «Удовлетворительно» | Обучающийся демонстрирует неполное (не менее 50%) соответствие знаний, умений, навыков результатам обучения по дисциплине, указанным в таблице п.11.2, допускает грубые ошибки, испытывает серьезные затруднения в применении знаний, умений, навыков в типовых ситуациях. | Обучающийся освоил компетенции на пороговом уровне - ПК-8, 10, 12, 14, ВК-2 |
| «Неудовлетворительно» | Обучающийся демонстрирует недостаточность (менее 50%) знаний, умений, навыков, допускает ошибки критического характера, не может применить знания в простейших профессиональных ситуациях, не обладает необходимыми умениями и навыками. | Недостаточный уровень владения компетенциями ПК-8, 10, 12, 14, ВК-2 |

11.4 Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

| <i>Результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i> | <i>Показатели сформированности компетенций</i> | <i>Результаты обучения по практике (знания, умения, навыки)</i> | <i>Контрольные задания</i> | | |
|--|--|--|--|---------------------------------------|--|
| | | | <i>Начальный этап/ Пороговый уровень</i> | <i>Основной этап/ Базовый уровень</i> | <i>Завершающий этап/ Продвинутый уровень</i> |
| ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья | Техническое и технологическое мышление | <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать технологию производства и проводить оценку эффективности технологического оборудования ; - проводить исследования, направленные на совершенствование технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства. <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационального использования технологического оборудования; | | | <p>Выполнение индивидуальных заданий руководителя практики.</p> <p>Заполнение дневника. Подготовка и написание отчета о практике.</p> <p>Собеседование по итогам практики.</p> |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| | | - эффективной переработки продукции животноводства, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах. | | | |
| ПК-10- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции животноводства и животноводства | Техническое и технологическое мышление | <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципов устройства, работы и регулировки технических средств реализации производства, хранения и переработки продукции животноводства; - принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции животноводства; <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой про- | | | <p>Выполнение индивидуальных заданий руководителя практики.</p> <p>Заполнение дневника. Подготовка и написание отчета о практике.</p> <p>Собеседование по итогам практики.</p> |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | <p>дукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать технологию производства и проводить оценку эффективности технологического оборудования ; <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационального использования технологического оборудования; - эффективной переработки продукции животноводства, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных удельных эксплуатационных затратах. | | | |
| ПК-12- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции | Техническое и технологическое мышление | <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативных материалов, регламентирующих производство, хранение и переработку продукции животноводства; - технологий производства и переработки продукции животноводства; - стандартов на продукцию животноводства; - принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции животноводства; - методов планирования и проведения экспериментов. | | | <p>Выполнение индивидуальных заданий руководителя практики.</p> <p>Заполнение дневника. Подготовка и написание отчета о практике.</p> <p>Собеседование по итогам практики.</p> |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать методы, способы и режимы технологических процессов на предприятии; - эффективно использовать материальные ресурсы при производстве, хранении и переработке животноводческой продукции; - организовывать технологию производства и проводить оценку эффективности технологического оборудования; - проводить исследования, направленные на совершенствование технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства. <p>навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть современными экологически безопасными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства к конкретным условиям; - рационального использования технологического оборудования; - эффективной переработки продукции животноводства, обеспечивающей высокий выход стандартной готовой продукции при минимальных | | | |
|--|--|---|--|--|--|

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|---|
| | | удельных эксплуатационных затратах. -совершенствовать принципы и методы организации, планирования и управления производством и переработкой продукции животноводства. | | | |
| ПК-14- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий | Техническое и технологическое мышление | умения: -организовывать разработку мероприятий по охране труда и безопасности жизнедеятельности; - владеть современными экологически безопасными технологиями производства, хранения и переработки продукции животноводства к конкретным условиям; | | | Выполнение индивидуальных заданий руководителя практики. Заполнение дневника. Подготовка и написание отчета о практике. Собеседование по итогам практики. |
| ВК-2 - готовностью к выбору и использованию оптимальных технологических схем процессов хранения и переработки животноводческой продукции | Техническое и технологическое мышление | Знания: - стандартов на продукцию животноводства; - принципов и методов организации, планирования и управления производством, хранением и переработкой продукции животноводства; умения: - обосновывать методы, способы и режимы технологических процессов на предприятии; - организовывать технологию производства и проводить оценку эффективности техно- | | | Выполнение индивидуальных заданий руководителя практики. Заполнение дневника. Подготовка и написание отчета о практике. Собеседование по итогам практики. |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>логического оборудования; - проводить исследования, направленные на совершенствование технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства.</p> <p>навыки: - рационального использования технологического оборудования; - совершенствовать принципы и методы организации, планирования и управления производством и переработкой продукции животноводства.</p> | | | |
|--|--|--|--|--|--|

11.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за производственной технологической практикой, осуществляется *в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.*

Текущий контроль проводится в течение практики и организуется с помощью оценочных средств, формы которых указаны в п. 11.4.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой во 7-м семестре.

Зачет проводится в форме индивидуального собеседования. Каждый обучающийся отвечает на вопросы преподавателя о содержании практики и представляет составленные им отчетные документы.

Вопросы для зачета (проверка знаний, умений, навыков и компетенций)

1. Характеристика предприятия.
2. Назовите ассортимент и объем вырабатываемой продукции.
3. Место расположения предприятия по отношению к основным источникам сбыта вырабатываемой продукции.
4. *Плановая и фактическая производительность предприятия, его основная специализация.*
5. Охарактеризуйте структуру и содержание предприятия
6. Численный состав и структура работников.
7. Расскажите об основных видах деятельности предприятия
8. Расскажите технологию производства животноводческой продукции
9. Назовите основных технологических линий, аппаратов, агрегатов; назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование (тип, марка, производительность, емкость и т.д.);
10. Как проходит расфасовка, упаковка, хранение и реализация готовой продукции.
11. Перечень и содержание основной документации, которая ведется на предприятии
12. Используемое на предприятии сырье и показатели его качества (если хранение или переработка)
13. Используемые на предприятии технологические схемы, процессы и оборудование
14. Используемые на предприятии режимы ведения технологических процессов
15. Выход и ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятии

(если переработка)

16. Организация лабораторий на предприятии.
17. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, вспомогательных материалов, воды, производственных процессов, личной гигиены работников.
18. Оценка мероприятий по организации безотходной переработки с/х продукции.
19. Выявление слабых или узких мест в работе технологических линий.
20. Поиск путей совершенствования технологических процессов
21. Анализ недостатков и мероприятия по их устранению
22. Анализ решения вопросов по защите окружающей среды, охране труда и безопасности жизнедеятельности
23. Выводы и собственные предложения.
24. Конкретная работа, выполняемая студентом на предприятии.

12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основные учебники и учебные пособия

1. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. — Санкт-Петербург: Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4980>
2. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник / под ред. В.И. Манжесова.- Москва: Троицкий мост, 2012. – 536 с.
3. Шарафутдинов Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибегатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. Дан. — СПб. : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71771>

Дополнительная литература

1. Бредихин С.А. Технологическое оборудование переработки молока: учеб. пособие / С. А. Бредихин. - Санкт-Петербург: Лань, 2015. - 416 с.
2. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. - Санкт-Петербург: Гиорд, 2010. - 512 с.
3. Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности: учеб. пособие. В 2-х ч. Ч. 2. Оборудование для переработки мяса / В. И. Ивашов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. - 464 с.
4. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — Москва: Дашков и К, 2014. — 328 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50274>
5. Мамаев А.В. Молочное дело [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.В. Мамаев, Л.Д. Самусенко. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 384 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/30199>
6. Механизация и технология животноводства: учебник / В. В. Кирсанов, Д. Н. Мурусидзе, В. Ф. Некрашевич, Шевцов В.В. [и др.]. - Москва: Инфра-М, 2016. - 585 с.
7. Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71724>
8. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие / под ред. Л.Ю. Киселева. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 448 с. - Доп. УМО.
9. Переработка мяса птицы: пер. с англ. / под ред. Алана Р. Сэмса. - Санкт-Петербург: Профессия, 2011. - 432 с.

- 10.Пронин В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учеб. пособие / В.В. Пронин. - Санкт-Петербург: Лань, 2013.- 176с.
- 11.Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 1 : Общая технология мяса. - М.: КолосС, 2009. - 565 с. : ил.
- 12.Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник для вузов. Кн. 2 : Технология мясных продуктов. - М.: КолосС, 2009. - 711 с. : ил.
- 13.Технология молока и молочных продуктов: учебник / Г.Н. Крусь, А.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев, Г.Н. Крусь [и др.] - Москва: КолосС, 2008. - 455 с.
- 14.Трухачев, В.И. Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока. [Электронный ресурс] / В.И. Трухачев, И.В. Капустин, В.И. Будков, Д.И. Грицай. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/12966>
- 15.Хазанов Е.Е. Технология и механизация молочного животноводства / Е.Е. Хазанов. -Санкт-Петербург: Лань, 2010.- 352 с.
- 16.Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб/ пособие / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. - Москва: Дашков и К, 2013. - 304 с.
- 17.Шалыгина А.М. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник / А. М. Шалыгина, Л. В. Калинина. - Москва: КолосС, 2007. - 199 с.
- 18.Шляхтунов В.И. Технология производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие / В.И. Рогов.- Минск: Техноперспектива, 2010. - 471 с.

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной
сети «Интернет»**

1. Официальный сайт Агропортала России [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://agroforum.su>

2. Официальный сайт Агрегатор научных новостей «Новости науки» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://novostinauki.ru>
3. Официальный сайт Элементы большой науки [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elementry.ru>
4. Официальный сайт Центральная научная сельскохозяйственная библиотека (г. Москва) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.cnshbl.ru>
5. Официальный сайт Российской библиотечной ассоциации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.rba.ru>
6. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.mcx.ru>
7. Официальный сайт Российского государственного аграрного университета – МСХА имени К.А. Тимирязева [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.timacad.ru>
8. Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института животноводства имени академика Л.К. Эрнста [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.vij.ru>

14. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков технологии хранения и переработки продукции животноводства необходимы:

- мультимедийное оборудование: проектор, ноутбук, экран;
- лаборатория по определению качества животноводческой продукции
- комплект плакатов по оборудованию убойно-разделочного цеха;
- видеооборудование и научно-популярные видеофильмы по производству и первичной переработке продуктов животноводства (на DVD-дисках),
- мини-оборудование для производства мясных продуктов,
- нормативно – техническая документация на сырье и готовые продукты.

15. Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического разви-

тия, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При прохождении практики данной категории обучающихся в Курской ГСХА, Академия обеспечивает условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«КУРСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ имени И.И. Иванова»

Агротехнологический факультет
Индивидуальное задание на практику

студенту (-тке) _____

(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: _____

Профиль: _____

Кафедра: _____

Наименование практики: производственная технологическая практика

Исходные данные, необходимые для выполнения задания: _____

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

Содержание и планируемые результаты:

| № п/п | Содержание практики |
|-------|--|
| 1. | |
| 2. | |
| 3. | |
| 4. | |
| 5. | |
| 6. | |
| 7. | |
| 8. | |
| 9. | |
| 10. | |
| 11. | |
| 12. | |
| | Планируемые результаты (освоение компетенций) |
| 13. | ПК-8,10,12,14 ВК-2 |

Дата выдачи задания «__» _____ 201__ г.

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

Руководитель практики от академии

_____/_____

(подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ 201__ г.

_____/_____

(подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ 201__ г.

Руководитель практики от профильной организации

_____/_____

(подпись) (расшифровка подписи)

«__» _____ 201__ г.

Задание принял к исполнению

«__» _____ 201__ г.

Подпись студента _____

**Совместный рабочий график (план)
проведения производственной практики по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства»

Срок прохождения практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г. (2 недели)

| № п/п и название этапа практики | Виды/формы работы студента | Трудоемкость в неделях/ днях |
|--|--|---|
| 1. Организационный этап | Согласование плана производственной технологической практики с руководителем практики от предприятия | 1-ая неделя: <i>1-2-ой рабочие дни</i> |
| | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте и оформление пропусков | |
| | Знакомство с производственными участками предприятия | 1-ая неделя: 3-5-ый рабочие дни <i>и далее в течение всей практики</i> |
| 2. Основной | Проведение опыта для написания ВКР; проведение сопутствующих наблюдений и учетов | 2-ая-5я неделя <i>и далее в течение всей практики</i> |
| | Составление карты-схемы сырьевой зоны | |
| | Знакомство с основным производством на предприятии, цехами и участками. | |
| | Изучение технологического процесса и оборудования для производства основного продукта. | |
| | Оценка эффективности технологического оборудования | |
| | Сбор информации для написания отчета по практике | |
| | Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов | |
| | Совместная работа со специалистами различных подразделений предприятия | |
| | Участие в разработке технологической схемы производства | |
| | Расчеты выхода продукции | |
| | Разработка мероприятий по охране труда и безопасности жизнедеятельности | |
| 3. Заключительный | Систематизация собранной информации | 6-я неделя: <i>1-4 рабочие дни</i> |

| | | |
|--|--|-----------------------|
| | Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета руководителем практики | 6-я неделя: 5 день |
|--|--|-----------------------|

Согласовано:

Руководитель практики
от академии

(дата) (Ф.И.О.) (должность) (подпись)

Руководитель практики
от предприятия

(дата) (Ф.И.О.) (должность) (подпись)