

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Кормления животных, Технологии
производства, переработки и хранения с/х продукции

СОГЛАСОВАНО

Директор института Т.Ф. Лефлер

"03" _____ 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Н.И. Пыжикова

"12" _____ 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ФГОС ВО**

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции животноводства

Курс: 3

Семестры: 6

Форма обучения: очная

Квалификация: Бакалавр

Красноярск, 2016

Составители: Владимцева Т.М., к. б. н.

 «07» 09 2016г.

Рецензент: _____

_____ « » _____ 2016г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 1 «05» 09 2016г.

Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф., д. с.-х. н., профессор


_____ «07» 09 2016г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ФБ. ВМ
протокол № 1 «12» 09 2016г.

Председатель методической комиссии

Турицына Е.Г., д.в.н., доцент Турицына «12» 09 2016г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки

Лефлер Т.Ф., д.с.-х.н., профессор Л/ «12» 09 2016г.

Заведующие кафедрами:

Оглавление

Аннотация.....	5
1. Требования к производственной практике.....	5
2. Цели и задачи программы производственной практики.....	6
3. Организационно-методические данные производственной практики	7
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение	10
4.1. Основная литература	10
4.2. Дополнительная литература:	12
5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	19
6. Материально-техническое обеспечение	19
Изменения.....	20

Аннотация

Настоящая Программа разработана в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», «Федеральным законом от 22 августа 1996 г. № 125-ФЗ « О высшем и послевузовском профессиональном образовании», Трудовым кодексом Российской Федерации, постановлением Правительства Российской Федерации от 5 апреля 2001 г. № 264 «Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении) Российской Федерации. Практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебными планами. Длительность практики 6 недель. По итогам практики студент представляет письменный отчет и проходит собеседование на кафедре, организующей руководство практикой.

1. Требования к производственной практике

Реализация требований ФГБОУ ВПО, ООП ВПО и Учебного плана по направлению подготовки бакалавра 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» должна формировать следующие компетенции: (ПК-1) - использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; (ПК-2) - использует методы наблюдения, описания, идентификации, классификации, культивирования биологических объектов; (ПК-3) - демонстрирует знание принципов структурной и функциональной организации биологических объектов и механизмов гомеостатической регуляции; применяет основные физиологические методы анализа и оценки состояния живых систем; (ПК-4) способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, в стандартизации и сертификации племенных животных; (ПК-5) - применяет современные экспериментальные методы работы с биологическими объектами в полевых и лабораторных условиях, навыки работы с современной аппаратурой; (ПК-6) способностью использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда; (ПК-7)- готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать ветеринарную помощь; (ПК-8) - владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; (ПК-9)- готовностью реализовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства; (ПК-10) - готовностью реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; (ПК-11) - готовностью реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей; (ПК-12) - знает принципы мониторинга, оценки состояния природной среды и охраны живой природы, участвует в планировании и реализации соответствующих мероприятий; (ПК-13) - готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов; (ПК-14) - готовностью разрабатывать схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; (ПК-15) - способен эксплуатировать современную аппаратуру и оборудование для выполнения научно-исследовательских полевых и лабораторных биологических работ; (ПК-16) способностью к нахождению компромисса между различными требованиями (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) как при долгосрочном, так и при краткосрочном планировании и определению оптимального решения; (ПК-17) - способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления; (ПК-18) готовностью к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства; (ПК-19) - способность применять современные методы исследований в области животноводства; (ПК-20) - готовностью управлять персоналом структурного подразделения предприятия, качеством труда и продукции; (ПК-21) - готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов предприятия; (ПК-22) - способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утвержденным программам; (ПК-23) - готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; (ПК-24) - способностью к лабораторному анализу образцов почв, растений, проб животного происхождения и сельскохозяйственной продукции; (ПК-25) - способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.

2. Цели и задачи программы производственной практики.

Целью производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является закрепление знаний, полученных студентами в процессе обучения в вузе, на основе изучения работы предприятия, учреждения и организации, на которых студенты проходят практику по профилю специальности в сочетании с научно-исследовательскими изысканиями.

Задачей производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности; приобретение практических знаний и опыта работы по специальности; проверка профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, как часть основной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программ теоретического и практического обучения

В период производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты наряду со сбором материалов по дипломному проектированию должны по возможности участвовать в решении текущих производственных задач.

Производственная практика производится на предприятиях, в организациях, закрепленных приказом ректора КрасГАУ.

Выпускник должен:

Знать:

- основные свойства почв и их влияние на урожайность сельскохозяйственных культур;
- функционирование почвенных организмов и способы их активации;
- анатомию, морфологию, систематику, закономерности происхождения и изменения растений;
- сущность физиологических процессов, протекающих в растительном организме;
- закономерности роста, развития растений и формирование урожая;
- взаимосвязь растений в биоценозах и методы сохранения растительных сообществ;
- основы сельскохозяйственной экологии;
- погодные и климатические факторы, оказывающие влияние на сельскохозяйственное производство;
- теоретические основы и закономерности наследственности, изменчивости растений и сельскохозяйственных животных;
- морфологию и физиологию сельскохозяйственных животных;
- основы общей патологии и методы профилактики заболеваний и лечения сельскохозяйственных животных;
- основы получения приплода сельскохозяйственных животных;
- зооигиенические требования к содержанию животных;
- биохимический состав и его изменения при хранении и консервации молока и мяса;
- основы эксплуатации перерабатывающего оборудования;
- приемы поверхностного и коренного улучшения естественных кормовых угодий;
- действие ионизирующих излучений на растения и животных, методы предотвращения поступления радиоактивных элементов в продукцию растениеводства и животноводства;

Уметь:

- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции;
- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства;
- оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей;
- применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов;

Владеть:

- знаниями о ведении технической документации;
- методами приемки животных и животного сырья;

- первичной обработки и хранения сырья;
- оценки сырья животного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям;
- технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства;
- техникой обработки технологического оборудования.
- методами анализа физиологического состояния растений и сельскохозяйственных животных;
- навыками диагностики и профилактики заболеваний сельскохозяйственных животных;
- методами оценки питательности кормов и составление рационов кормления животных;
- методами контроля и оценки качества продукции растениеводства и животноводства;
- методикой обоснования методов, способов и режимов хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- методами расчета экономической эффективности производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

3. Организационно-методические данные производственной практики

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	з ач. ед.	ас.	по семестрам	
			6	
Общая трудоемкость по учебному плану	9	24	24	

Ответственность за организацию и проведение практики несет директор института. Учебно-методическое и научное руководство практикой осуществляет кафедра «Кормления животных, производства, переработки и хранения продукции животноводства».

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студентов проводится на предприятиях, в учреждениях и организациях. Основанием прохождения практики студентов является договор между КрасГАУ и предприятием, учреждением или организацией. Договор должен быть оформлен не позднее, чем за неделю до начала практики.

Приказ ректора о закреплении студентов за базами практик готовит директорат. Изменение базы практики допускаются в отдельных случаях по решению заведующего выпускающей кафедрой и оформляются приказом ректора.

За две недели до начала практики со студентами-практикантами проводится конференция, на которой объясняются цели и задачи практики, выдается необходимая документация: программа практики, путевка (направление на предприятие), календарный план-график прохождения практики.

Для руководства практикой студентов назначаются научные руководители практики от кафедры. Для руководства практикой студентов в организации назначается руководитель практики от организации.

Научный руководитель практики от кафедры:

- разрабатывает задание на практику;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ в соответствии с программой практики;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов;
- координирует свою работу с руководителем практики от организации;
- осуществляет контроль за ходом работы студентов в период практики;
- оформляет академическую ведомость и зачетные книжки студентов;
- оценивает выполнение задания практики.

Заведующий кафедрой:

- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий (конференций) перед выходом студентов на практику и по её завершении;
- оформляет путевку нахождение практики;

- оценивает оформление отчета по практике;
- участвует в работе комиссии кафедры по защите отчета о прохождении производственной практики.

Руководитель практики от предприятия:

- разрабатывает план-график прохождения практики;
- руководит сбором материалов для написания отчета;
- обеспечивает практиканта необходимой информацией в соответствии с программой практики;
- консультирует, разъясняет и организывает связь студентов с другими специалистами предприятия;
- контролирует процесс формирования у студентов навыков и умений выполнять определенные работы;
- осуществляет контроль за обеспечением предприятием нормальных условий труда и быта студентов, контролирует проведение со студентами обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- дает отзыв о работе студента в характеристике-отзыве.

Права и обязанности студентов в период прохождения производственной практики определяются Конституцией Российской Федерации, трудовым законодательством, а также правилами охраны труда и внутреннего распорядка предприятия.

Студент-практикант обязан:

- осуществлять все виды работ, предусмотренные программой практики и календарным планом-графиком, качественно и в установленные сроки;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего распорядка;
- выполнять требования охраны труда и производственной санитарии;
- активно участвовать в общественной жизни коллектива предприятия, организации, учреждения;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- ежедневно вести записи в календарном плане-графике с указанием характера, содержания и порядка выполнения работы;
- систематически представлять руководителю информацию о выполненной работе, в назначенные сроки являться на консультации к руководителю от университета;
- собирать необходимые материалы для написания выпускной работы (проекта) согласно заданию на практику;
- по окончании практики представить на кафедру надлежащим образом оформленный отчет о прохождении производственной практики.

На студентов, зачисленных на оплачиваемые должности, распространяется трудовое законодательство, и они подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми сотрудниками. На них заводится трудовая книжка, в которой производится соответствующая запись или производится запись в имеющуюся у студента трудовую книжку.

На основании налогового законодательства в период практики студенты пользуются налоговыми льготами с подоходного налога. Размер необлагаемого дохода составляет 10 минимальных размеров заработной платы (инструкция Госналогслужбы № 5).

В период прохождения практики за студентами сохраняется право на получение стипендии в соответствии с уставом университета.

По решению кафедры производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности может быть зачтена студентам, имеющим стаж практической работы по профилю профессиональной подготовки не менее 1 года. Основанием для решения кафедры являются личное заявление студента и соответствующие документы.

Студенту, совмещающему учебу в вузе с работой на предприятии, в учреждении или организации, кафедра имеет право разрешить прохождение производственной практики по месту работы студента при условии, что характер работы, выполняемой студентом, соответствует профилю основной образовательной программы.

В период практики студент ведет дневник по прилагаемой форме (приложения 1 - 8).

В дневнике подробно описываются: 1) вид; 2) объем и результаты работы; 3) машины; 4) оборудование, используемое в технологии производства, переработки и хранения

сельскохозяйственной продукции; 5) регламент технологического процесса; 6) ассортимент продукции; 7) лицензия и качество; 8) реклама; 9) менеджмент. Описывается также присутствие продукции на региональном рынке.

Периодически (не реже одного раза в неделю) дневник просматривает руководитель практики от предприятия, делая подписи, а по окончании практики заверяет его печатью.

Руководитель практики от предприятия дает производственную характеристику студенту, заверенную печатью.

В течение недели по окончании практики студент обязан подготовить и защитить отчет. Отчет по производственной практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его производственную и научную работу, объемом не менее 25-30 стр. машинописного текста, не считая приложений (образцов, копий отчетной документации, схем, планировок, расчетов и т.п.).

Текстовая часть отчета выполняется на стандартных листах бумаги. Страницы и иллюстративный материал отчета нумеруются.

В тексте отчета необходимо отразить организационно-экономическую характеристику деятельности объекта производственной практики: организационно-правовой статус предприятия, основные экономические показатели в динамике, организацию коммерческой и технологической работы, выводы и предложения.

Примерная схема отчета:

- титульный лист;
- содержание;
- общая характеристика производственной деятельности предприятия;
- технология производства, переработки и хранения производимой продукции;
- характеристика сырьевой базы;
- ассортимент продукции;
- качество, сертификат продукта;
- экономика, организация, менеджмент в сельскохозяйственном производстве, бухгалтер и статистика;
- безопасность жизнедеятельности и гражданская оборона;
- охрана окружающей среды;
- выводы и предложения;
- библиографический список;
- приложения (формы, схемы, буклеты, рекламный материал, устав предприятия и т. д.).

Работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4 по ГОСТ 9327-60. Текст дипломной работы следует печатать шрифтом № 14 Times New Roman, межстрочный интервал полторный, соблюдая следующие размеры полей по ГОСТ 7.32-91: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 15 мм, верхнее и нижнее – не менее 20 мм.

Первая страница – титульный лист. После титульного листа следует содержание, в котором даются названия всех разделов работы с указанием страниц. В конце работы приводится библиография (список используемой литературы) и помещаются приложения. Каждый раздел должен иметь название и начинаться с новой страницы.

Изложение содержания отчета должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одной главы к другой. Текст должен быть напечатан аккуратно, без помарок и подчисток. Листы должны быть пронумерованы и сброшюрованы.

Заголовки разделов и подразделов нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. Каждый раздел (глава) должен заканчиваться выводами. Страницы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы, но номера страницы на нем не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная со второй страницы, на которой, так же как и на последующих страницах, проставляют номер внизу по центру без знаков препинания.

Объем отчета не должен превышать 45 страниц печатного текста. Отчет должен содержать анализ технологического процесса, выводы и предложения студента. Представленный отчет должен быть подписан студентом. К отчету прилагаются: фотографии, схемы технологического процесса, буклеты, этикетки и рекламный материал предприятия.

Отчет проверяется преподавателем - руководителем практики.

Защиту отчета проводят на открытых заседаниях комиссий, назначенных заведующим кафедрой. Оценка отчета - дифференцированная.

В итоговой оценке работы студента во время производственной практики комиссией принимается во внимание:

- характеристика и оценка руководителя практики от предприятия (организации, учреждения);
- оценка научного руководителя от кафедры;
- содержание и качество оформления отчета;
- содержание доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

По окончании практики студент сдает дифференцированный зачет. Студенту могут быть выставлены следующие виды оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Продолжительность доклада не более 10 минут с кратким освещением разделов отчета. В своем кратком сообщении студент должен выделить основные, наиболее значимые моменты по каждому из этапов практики. Особое внимание при защите обратить на ту информацию, в сборе и обработке которой студент принял непосредственное, личное участие и получил результаты. В процессе защиты студент должен ответить на поставленные перед ним вопросы. При положительном заключении выпускающей кафедры по итогам защиты отчета студенту выставляется оценка, которая проставляется в зачетную книжку студента.

«Отлично» выставляется за защиту отчета, если ответ полный, используется наглядность, выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными содержания, легко отвечает на поставленные вопросы соответственно квалификации.

«Хорошо» выставляется за защиту, если студент показывает знание вопросов темы согласно установленному уровню квалификации, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за устный ответ, если студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие ответы на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за устный ответ при защите отчета, если студент не знает содержания работы, не может отвечать на поставленные вопросы по ее теме.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательную характеристику и оценку руководителя практики от предприятия или итоговую неудовлетворительную оценку при защите отчета, решением кафедры направляется на повторную практику.

Студент, получивший неудовлетворительную оценку за преддипломную практику, не допускается к выполнению выпускной квалификационной работы и итоговой государственной аттестации.

Наиболее удачные в теоретическом и практическом отношении отчеты по решению комиссии могут быть рекомендованы на конкурсе отчетов, признаны лучшими отчетами.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение

4.1. Основная литература

1. Арсенева, Т.П. Справочник технолога молочного производства// Т.П. Арсенева. - СПб.: ГИОРД, 2003.
2. Бредихин, С.А. Технология и техника переработки молока / С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.Н. Юрин. - М.: Колос, 2001. - 400 с.
3. Бондаренко, Н. В. Практикум по пчеловодству / Н. В. Бондаренко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Л. : Колос, 1981. - 176 с.
4. Вокорина, Е.Н. Обогащенное пастеризованное молоко / Вокорина Е.Н., Гаврилова Н.Б., Пасько О.В. //Молочная промышленность. - 2005. - № 4. - С. 34-35.
5. Волков, А. Д. Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства / А. Д. Волков. - СПб. : Лапъ, 2008. - 203 с.
6. Вышемирский, Ф. А. Производство масла из коровьего молока в России / Ф. А. Вышемирский. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 284 с.
7. Владимцева, Т.М. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] / Т.М. Владимцева. – Красноярск: Красноярский гос. аграр. ун-т, 2008. – 188 с.
8. Владимцева, Т.М. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учеб. пособие / Т.М. Владимцева, М.Г. Зыкова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2006. – 90 с.
9. Владимцева, Т.М. Технология обработки субпродуктов и технического сырья: Метод. указания к лабор. – практ. занятиям / Т.М. Владимцева, Н.В. Каменская; Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2004. – 19 с.

10. Владимцева, Т.М. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя и определение свежести мяса птиц и кроликов: Метод. указания к лабор. – практ. занятиям / Т.М. Владимцева, Н.В. Каменская: Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2004. – 11 с.
11. Гераймович, О.А. Внедрение ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия» / Гераймович О.А., Макеева И.А. // Молочная промышленность. - 2003. - № 11. - С. 19-20.
12. Глуценко, Н.А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства / Н. А. Глуценко, Л. Ф. Глуценко. - М. : КолосС, 2009. - 302 с.
13. Голубева, Л.В. Новый желированный продукт с высокой пищевой ценностью / Голубева Л.В., Мельникова Е.И., Гринько О.И. // Молочная река. - 2005. - № 3. - С. 24-25.
14. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - СПб. : Гиорд, 2010. - 328 с.
15. Дегтерев, Г.П. Технологии и средства механизации животноводства / Г. П. Дегтерев. - Москва : Столичная ярмарка, 2010. - 384 с.
16. Донченко, Л.В. История основных пищевых продуктов (введение в специальность) / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. - М. : ДеЛи, 2002. - 304 с.
17. Животноводство / под ред. Е. А. Арзуманяна. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Агропромиздат, 1991. - 511 с.
18. Исупов, В.И. Пищевые добавки и пряности: история, состав и применение/В.И. Исупов.- СПб.:Гиорд. 2000.-166с.
19. Кривцов, Н. И. Пчеловодство / Н. И. Кривцов, В. И. Лебедев, Г. М. Туников. - М.: Колос, 1999. – 398 с.
20. Кузнецов, В.В. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 3. - Сыры / В.В. Кузнецов, Г.Г. Шиллер; Под ред. Г.Г. Шиллера. - СПб.: ГИОРД, 2003.- 512 с.
21. Лебедев, В. И. Биология медоносной пчелы / В. И. Лебедев, Н. Г. Билаш. - М.: Агропромиздат, 1991. – 238 с.
22. Люк, Э. Консерванты в пищевой промышленности: свойства и применение/Э. Люк. М. Ягер.-СПб.: Гиорд, 2003.-255с.
23. Матвеева, И.В. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий/И.В. Матвеева, И.Г. Белявская. -М.: Издательский дом Синергия. 2001.- 114с.
24. Машанов, А. И. Пищевые оболочки / А. И. Машанов, П. В. Каменская, М. Г. Александрова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2010. - 165 с.
25. Механизация и технология производства продукции животноводства / В. Г. Коба. - М. : Колос, 1999. – 525 с.
26. Нечаев, А.П. Пищевая химия/ А.П. Нечаев.-СПб.:Гиорд. 2001.-580с.
27. Нечаев, А.П. Пищевые добавки/А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова, А.П. Зайцев.-М.: Колос. 2002.-254с.
28. Красота, В. Ф. Биотехнология в животноводстве / В. Ф. Красота. - М. : Колос, 1994. - 125 с.
29. Овсянников, А. И. Основы опытного дела в животноводстве / А. И. Овсянников. - М. : Колос, 1976. – 302 с.
30. Оноприйко, А.В. Производство молочных продуктов: Практическое пособие / А.В. Оноприйко, А.Г. Храмцов, В.А. Оноприйко - М.: ИКЦ «МарГ», Ростов н/Д: издательский центр «МарГ», 2004. - 384 с.
31. Основы ветеринарии / под ред. И. М. Белякова, Ф. И. Василевича. - М. : КолосС, 2004. - 558 с
32. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность / В.М. Позняковский. - Новосибирск: изд- во Сиб. унив., 2007.
33. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 214 с.
34. Пчеловодство / Н. И. Кривцов [и др.]. - СПб. : Лань, 2010. - 447 с.
35. Пчеловодство / Ю. А. Черевко [и др.]. ; под ред. Ю. А. Черевко ; Междунар. ассоц. "Агрообразование". - М. : КолосС, 2006. – 295 с

36. И.А. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: Колос, 2000.
37. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса / В. В. Рогожин. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 453 с.
38. Рогожин, В. В. Биохимия мяса и мяса / В. В. Рогожин. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 236 с.
39. Савельев, А.А. Некоторые аспекты повышения качества и выхода сыра / Савельев А.А., Сорокин М.Ю., Шнейдер Л.К., Крышин А.Т. // Сыроделие и маслоделие. - 2002. - № 1.-С. 16-18.
40. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок/Л.А. Сарафанова,- СПб.: Гиорд, 2001. 170с.
41. Сельскохозяйственная биотехнология / под ред. В. С. Шевелухи. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Высшая школа, 2003. - 468 с.
42. Степанов, Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептура. Т.1. Цельномолочные продукты. - СПб.: ГИОРД, 2003.-384с.
43. Табаков, Н. А. Практикум по пчеловодству / Н. А. Табаков, М. А. Юдахина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 188 с.
44. Технологические основы производства, переработки и хранения продукции животноводства / под ред. А. П. Булатова. - Курган : Зауралье, 1999. - 374 с.
45. Технология производства и переработки продукции животноводства (спецтехнология) / под ред. М. В. Шалака, В. В. Малашко. - Минск : Ураджай, 2001. - 436 с.
46. Технология пищевых производств / под ред. Л. П. Ковальской. - М. : Колос, 1997. - 751 с.
47. Хлебников В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов / В.И. Хлебников, И.А. Жебелева. В.И. Кришгафович. - М.: Академия, 2005.
48. Хлебников, В.И. Технология товаров (продовольственных) / В.И. Хлебников. - М: Дашков и К⁰. - 2005. - 427 с
49. Тюрина, Л.Е. Нетрадиционные молочные и кисломолочные продукты: учеб. пособие / Л.Е. Тюрина, М.Г. Александрова, Н.А. Табаков// Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2010. - 95с

4.2. Дополнительная литература:

1. Аверина, Е.П. Кумысоделие // Большая мед. энци. Т. 12/гл. ред. Б.В. Петровский.-М.: Сов. Энци. -1980.-с.212-213.
2. Аветисян, Г. А. Пчеловодство / Г. А. Аветисян, Ю. А. Черевко. - М. : ИРПО : Академия. 2001. - 312 с.
3. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогова. - М. : Колос, 2004. - 570 с.
4. Боравский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М. : Солон-Пресс, 2002. - 575 с.
5. Бруд, В. С. Душистая аптека. Тайны ароматерапии/ В. С. Бруд. И. Кононацкая, — М.: ГИТИС. 1996.— 152с.
6. Булдаков, А. С. Пищевые добавки. Справочник/ А. С. Булдаков. СПб.: 1996. — 240с/
7. Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов: Методические указания. — М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России. 1999.-24 с.
8. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3-2.560-96. — М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1997. — 269 с.
9. Голубев В.Н. Справочник технолога по переработки рыбы /В.Н. Голубев, О.И. Кутина. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2003.
10. ГОСТ 240-85. Маргарин. Общие технические условия.
11. ГОСТ 26181-84. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.
12. ГОСТ Р 50476-93. Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии.
13. ГОСТ Р5074-97. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
14. Гробов, О. Ф. Болезни и вредители пчел / О. Ф. Гробов, А. К. Лихотин. - 2-с изд., перераб. и доп. - М. : Мир, 2003 ; М. : Колос, 2003. — 286 с.

15. Донченко, Л.В. Безвредность пищевого сырья и продуктов питания/ Л.В. Донченко, В.Д. Надькта. — М.: Пищепромиздат. 1999. — 352 с.
16. Дурнев, А.Д. Мутагены. Скрининг и фармакологическая профилактика воздействий/ А.Д. Дурнев, С.Б. Середенин. — М.: Медицина. 1998. — 328 с.
17. Егоров, И. Аромат пищевых продуктов растительного происхождения / И. Егоров, А. Родопуло/ Итоги науки и техники. Сер. Химия и технология пищевых продуктов. Т. 5,- 1993-117 с.
18. Емельянов Ф. И. Организация переработки сельскохозяйственной продукции / Ф.И. Емельянов, Н.К. Кириллов. - М.: Экмос. 2000. - 384 с.
19. Жебровский, Л. С. Селекция животных / Л. С. Жебровский. - СПб. : Лань, 2002. - 254 с.
20. Журавская, Н. К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов / Н. К. Журавская, Б. Е. Гутник, Н. А. Журавская. - М. : Колос, 1999. - 174 с.
21. Залашко, М.В. Биотехнология молочной сыворотки. -М.: Агронпромиздат,- 1990.- 190 с.
22. Касьянов, Г.И. Технология консервов для детского питания / Г. И. Касьянов, А. П. Самсонова. - М. : Колос, 1996. - 160 с.
23. Карагодина, З.В. Контроль содержания перекисных соединений в жирах. З.В. Карагодина / Пищевая промышленность. 1991. — № 12. С 82-83.
24. Касьянов, Е. И. Антиокислительные свойства конгильного препарата и экстрактов пряностей / Г.И. Касьянов, Ю.Ю. Мамонтов, С.В. Золотокопова / Известия ВУЗов. Пищевая технология. — 1996. — № 1-2. — С. 34-36.
25. Кирьянов, Ю. П. Технология производства и стандартизация продуктов пчеловодства / Ю. П. Кирьянов, Т. М. Русакова. - М.: Колос, 1998. - 160 с.
26. Комаров, А. А. Пчеловодство [Текст] : учебное пособие / А. А. Комаров. - Тула : "Филин", 1992. - 224 с.
27. Крусь, Г.Н. Технология сыра и других молочных продуктов// Крусь Г.Н. - М.: Колос, 1992.-320 с.
28. Куликов, Л. В. История и методология зоотехнической науки / Л. В. Куликов. - М. : Российский университет дружбы народов, 2001. - 145 с.
29. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / А. А. Курочкин, В. В. Ляшенко ; под ред. В. В. Баутина. - М. : Колос, 2001. - 440 с.
30. Кругляков Г.Н. Товароведение мясных и яичных товаров. Товароведение молочных товаров и пищевых концентратов / Г.Н. Кругляков, Г.В. Круглякова. - М.: Колос, 2001
31. Либец, С.П. Новый кисломолочный напиток//Молочная промышленность. -М.: Наука. - 1998.-327 с.
32. Лисенков А. А. Стандартизация, сертификация и технология цельно-мышечных продуктов из мяса / А.А. Лисенков. - М.: Изд. МСХА, 1999. - 68 с.
33. Лисенков А. А. Технология переработки продуктов животноводства / А.А. Лисенков, Е.В. Жукова. - М.: Изд-во МСХА, 2001. - 128 с.
34. Люк, Э. Консерванты в пищевой промышленности/ Э. Люк, М. Ягер.- 3-е изд. Пер. с нем. - СПб: ГИОРД, 2000. — 256 с
35. Матвеева, И. В. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий/ И. В. Матвеева, И. Г. Белявская.— М., 1998. — 104 с.
36. Нефедов, В.П. Пицца, приготовленная самой природой// В.П. Нефедов, Б.С. Флоренцова, Т.В. Петухова.- Красноярск: КИЦ СО РАН,- 1996 - С.27.
37. Нечаев, А.П. Пищевые добавки/ А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова, А. П. Зайцев, — М., 1997. — 63 с.
38. Переработка мяса птицы / под ред. Алана Р. Сэмса, под науч. ред. В. В. Гуцина. - СПб. : Профессия, 2007. - 430 с.
39. Пищевая и перерабатывающая промышленность [Электронный ресурс] : сборник статей : 1985-2009 гг. / Центр. науч. с.-х. б-ка Россельхозакадемии. - Электрон. текстовые дан. - М. : ЦНСХБ Россельхозакадемии, Б. г. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с этикетки диска. - Б. ц.
40. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров / В. М. Позняковский. - 2-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Издательство Новосибирского университета, 1999. - 448 с.
41. Пчеловодство: Об опыте известных пчеловодов мира. - , 3-е изд.,с изм. - Мн. : Современное слово, 2000. - 272 с.
42. Пчеловодство: По материалам зарубежной печати / сост. П. В. Бабина ; пер. с польск. П. В. Бабина. - Мн. : СЛК, 1996. - 448 с.

43. Розанцев, Э.Г. Биохимия мяса и мясных продуктов (общая часть) / Э. Г. Розанцев. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 235 с.
44. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. — М: Брандес Медицина. 1998.
45. Санитарные правила по применению пищевых добавок № 1923-78.
46. Сборник рецептур мясных изделий и колбас [Текст] / сост. Юхневич,К.П. - СПб. : ПрофиКС, 2003. - 328 с.
47. Сборник технологических инструкций по производству консервов Т. 2 : Консервы для детского и диетического питания. Консервы фруктовые. Быстрозамороженные продукты / Всесоюз. науч.-исслед. ин-т консервной и овощесушильной пром-ти. - М. : Пищевая промышленность, - 1977. - 430 с.
48. Сергеев, В.П. Приоритетное направление развития цельномолочного производства // В.П. Сергеев, Я.И. Костин,- Молочная промышленность,- 1992.-№3-с.4-11.
49. Спирина Г. Ю. Сборник рецептур мясных изделий и колбас / Г.Ю. Спирина. - Санкт-Петербург: Гидрометеиздат, 1998. - 321 с.
50. Соколова, З.С. Технология сыра и продуктов переработки сыворотки// З.П. Соколова, Л.И. Лакомова, В.Г. Тиняков. -М.: Агропромиздат. 1991.-187с.
51. Твердохлеб, Г.В. Технология молока и молочных продуктов// Г.В. Твердохлеб. З.Х. Диланян и др. - М.: Агропромиздат, 1991.-201 с.
52. Технология производства и переработки продукции животноводства (спецтехнологии) / Под ред. Шалака М.В. М.: Агропромиздат, 2001г.
53. Техника и технология производства сливочного масла и сыра / С. А. Бредихин, В. П. Юрин. - М. : КолосС, 2007. - 318 с.
54. Ткаль, Т.К. Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности// Т.К. Ткаль -М.: Агропромиздат, -1990. - 153 с.
55. Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности / Л. В. Антипова [и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 195 с.
56. Хамагаева, И.С. Совершенствование технологии кисломолочного напитка «Бифит» // Молочная промышленность. -М,- 1995.-№5.-с. 53-54.
57. Хлебников, В.И. Технология товаров (продовольственных) / В. И. Хлебников. - 2-е изд. - М. : Данков и К, 2002. - 425 с.
58. Храпцов, А.Г. Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.- М. - 1992.-295 с.
59. Храпцов, А.Г.Безотходная переработка молочного сырья / А. Г. Храпцов, П. Г. Пестеренко. - М. : КолосС, 2008. - 199 с.
60. Чекулаева, Л.В. Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья / Л. В. Чекулаева, К. К. Полянский, Л. В. Голубева. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 248 с.
61. Черевко, Ю.А. Приусадебное хозяйство. Пчеловодство / Черевко Ю.А. - М. : Эксмо-Пресс, 2001. - 368 с.
62. Шмулович, В.Г. Применение антиоксидантов в России для стабилизации жиров, пищевых и кормовых продуктов /В.Г. Шмулович/ Вопросы питания. — 1995. — № 12. -С. 42-44.
63. Щербаков, В. Г. Биохимия / В. Г. Щербаков. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб. : Гиорд, 2005. - 466 с.
64. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 382 с.
65. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., стер. первому. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 474 с.
66. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность / Е. Б. Ивашевская [и др.] : под общ. ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., стер. 1-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 206 с.
67. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., стер. 2-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 309 с.

68. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 6-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 305 с.

69. Эрвольдер, Т.М. Бактериальные препараты с бифидобактериями и методы их применения // Молочная промышленность. -М.-1992.-№2-с. 36-39.

70. Яременко, В.В. К вопросу о применении заменителей сахара аспартама и ацесульфамата калия в пищевой промышленности и медицине /В.В. Яременко/ Химия и технология пищевых продуктов. — 1991. — № 3 С. 97-102.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Направление подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции») бакалавр

Количество студентов 20

Общая трудоемкость: 324 часа.

п/п	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Кол-во экз. в вузе
					Э	Э	ибл.	аф.		
	2	3	4	5		7			10	1
	Биохимия молока и мяса	В. В. Рогожин	СПб.: ГИОРД	2012	еч.		ибл.		20	3
	Биохимия молока и молочных продуктов	К. К. Горбатова, П. И. Гунькова	СПб.: Гиорд	2010	еч.		ибл.		20	5
	Биохимия мышц и мяса	В. В. Рогожин	СПб.: ГИОРД	2009	еч.		ибл.		20	8
	Детское и диетическое питание	Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова	Красноярск : КрасГАУ	2007	еч.		ибл.		20	4
	Использование и переработка сои	Л.Е. Тюрина, Н.А. Табаков	Красноярск : КрасГАУ	2008	еч.		ибл.	аф.	20	5
	История основных пищевых продуктов (введение в специальность)	Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта	М. : ДеЛи	2002	еч.		ибл.		20	2
	Консерванты в пищевой промышленности	Люк Э., Ягер М.	СПб.:Гиорд	2003	еч.		ибл.		20	3
	Нетрадиционные молочные и кисломолочные продукты	Л.Е.Тюрина	Красноярск : КрасГАУ	2010	еч.		ибл.	аф.	20	5
	Основы ветеринарии	под ред. И. М. Белякова, Ф. И. Василевича	М. : КолосС	2004	еч.		ибл.		20	1
0	Основы опытного дела в животноводстве	А. И. Овсянников.	М. : Колос	1976	еч.		ибл.		20	0

1	Основы опытного дела в животноводстве	А. И. Овсянников.	Заказано					20	5	2
2	Пищевая химия	Нечаев А.П.	СПб.: Гиорд	2 001	еч.		ибл.	20	6	8
3	Пищевые добавки	Нечаев А.П.	Колос-Пресс	2 002	еч.		ибл.	20	3	1
4	Пищевые добавки и пряности: история, состав и применение	Исупов В.П.	СПб.: Гиорд	2 000	еч.		ибл.	20	5	3
5	Пищевые оболочки	А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова	Красноярск : КрасГАУ	2 010	еч.		ибл.	20	5	6
6	Практикум по пчеловодству	Н. А. Табаков, М. А. Юдахина	КрасГАУ	2 011	еч.		ибл.	20	0	7
7	Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства	А. Д. Волков	СПб. : Лань	2 008	еч.			20	0	3
8	Применение пищевых добавок	Сарафанова Л.А.	СПб.: Гиорд	2 001	еч.		ибл.	20	0	5
9	Пчеловодство	Н. И. Кривцов [и др.].	СПб. : Лань	2 010	еч.		ибл.	20	04	1
0	Производство масла из коровьего молока в России	Ф. А. Вышемирский.	СПб. : ГИОРД	2 010	еч.			20	1	3
1	Пчеловодство	Ю. А. Черевко [и др.] ; под ред. Ю. А. Черевко	М. : КолосС	2 006	еч.		ибл.	20	0	5
2	Сельскохозяйственная биотехнология	под ред. В. С. Шевелухи	М.: Высшая школа	2 003	еч.		ибл.	20	5	4
3	Сельскохозяйственная экология: учебное пособие для студентов высших учебных заведений.	Урзаев Н.А.	М.: Колос	2 000	еч.		ибл.	20	00	1
4	Современное состояние и перспективы развития северного оленеводства в России	Д. И. Сыроватский, М. П. Неустроев	М. : Росинформагротех	2 007	еч.		ибл.	20	6	2

5	Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства	Н. А. Глушенко, Л. Ф. Глушенко	М. : КолосС	2 009	еч.				20	8 1
6	Технология молока и молочных продуктов	Г.Н. Крусь	КолосС	2 005	еч.		ибл.		20	5 2
7	Технология и техника переработки молока	Бредихин С.А.	М.: Колос	2 003	еч.		ибл.		20	2 1
8	Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства	А. А. Курочкин	М. : КолосС	2 010	еч.				20	3
9	Технологическое оборудование перерабатывающей промышленности	А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Л. С. Зобнина	Красноярск : КрасГАУ	2 011	еч.				20	5 6
0	Технология производства и переработки продукции животноводства (спецтехнология)	под ред. М. В. Шалака, В. В. Малашко	Минск : Ураджай	2 001	еч.				20	03 1
1	Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов	Новосибирск : Сибирское университетское издательство	2 009	еч.		ибл.		20	4 5

Зав. библиотекой _____
кафедрой _____

Председатель МК института П. П. П.

Зав. кафедрой

5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Итоговый контроль – защита отчета по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

6. Материально-техническое обеспечение

Защита отчетов проводится в аудитории оснащенной телевизором, DVD- проигрывателем и мультимедийной установкой для демонстрации видеофильмов и презентаций.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РІД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:
Владимцева Т.М. к. б. п.



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего профессионального образования
"Красноярский государственный аграрный университет"

Институт _____
Кафедра _____

**ДНЕВНИК
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Студента _____

Курс _____

Направление (специальность) _____

Специализация _____

Красноярск 20__ г.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Департамент научно-технологической политики и образования
**Федеральное государственное бюджетное
 образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Красноярский государственный аграрный университет»**

Институт _____
 Кафедра _____

**НАПРАВЛЕНИЕ
 на практику**

Студент (ка) _____ курса

 (ф.и.о.)

Направление (специальность) _____

Направляется в _____
 (место прохождения практики)

на _____
 (наименование предприятия, организации)

для прохождения _____ практики

сроком с « _____ » _____ 20 ____ г.

по « _____ » _____ 20 ____ г.

Основание:

1. Договор с предприятием на проведение практики

№ _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

2. Приказ университета № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от института

 (ф.и.о., должность) (подпись)

Руководитель практики от предприятия

 (ф.и.о., должность) (подпись)

Инструктаж по технике безопасности

Печать

Директор института _____

Зав. кафедрой _____ « _____ » _____ 20 ____ г.

ОТМЕТКА

предприятия (организации) о прибытии-выбытии студента

_____ (ф.и.о.)

1. Прибыл на место прохождения практики

« ____ » _____ 20 ____ г.

Подпись и печать

2. Назначен

_____ (должность)

и приступил к работе « ____ » _____ 20 ____ г.

Подпись и печать

3. Откомандирован в ФГБОУ ВПО КрасГАУ

« ____ » _____ 20 ____ г.

М.П.

Руководитель практики
от предприятия

_____ (Ф И О.)

_____ (подпись)

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Дата выдачи « ____ » _____ 20__ г.

Срок выполнения « ____ » _____ 20__ г.

Задание принял к исполнению _____
(подпись)

1

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
руководителя практики о выполнении
индивидуального задания

ЗАМЕЧАНИЯ
руководителя практики по отчету (от института)

Ф.И.О. руководителя

Подпись