

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 содержание животных, технологии производства,
переработки и хранения с.-х. продукции

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Т.Ф. Лефлер

"03" 03 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Н.И. Пыжикова

"4" 08 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

ФГОС ВО

Направление подготовки 35.03.07- Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции животноводства

Курс: 4

Семестры: 8

Форма обучения: _____

Квалификация: Бакалавр

Красноярск, 2016

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу преддипломной практики для студентов 4 курса института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, разработанную на кафедре технологии производства и хранения продуктов животноводства, доцентом, к.с.-х.н. Юдахиной М.А.

Целью преддипломной практики 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.

Преддипломная практика, как часть основной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программ теоретического и практического обучения.

Данный курс дает студентам возможность самостоятельно использовать приобретенные навыки в своей профессиональной деятельности, самостоятельно работать с литературой, самостоятельно использовать нормативные правовые документы в своей будущей профессии.

Преддипломная практика направлена на углубление знаний студентов в области будущей своей профессии, освоение студентами практических знаний и приобретение умений и навыков в области различных методов и методик проведения исследований, изучение методов постановки различных опытов, различные методики для проведения анализов на перерабатывающих предприятиях, изучение технологий и работа с документами необходимыми на производстве.

Компетенции по курсу, указанные в рабочей программе, полностью соответствуют плану, предложенному автором, и подробно описаны в модулях. Программа составлена в соответствии с ФГОС ВО 3-го поколения программ, имеет логически - завершенную структуру, включает в себя все необходимые и приобретаемые в процессе изучения навыки и умения. В программе изложены примерный план и требования к отчету по практике и библиографический список, в приложениях даны образцы дневника практики.

Данная рабочая программа преддипломной практики, составленная доцентом, к.с.-х.н. Юдахиной М.А. на кафедре технологии переработки и хранения продуктов животноводства, может быть использована в учебном процессе института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины для подготовки технологов сельскохозяйственного производства по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Рецензент:

Зав. производством ООО «Ярск»

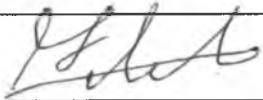


Яковлев В.А.

Составители: Юдахина М.А., к. с.-х. н.

 «6» 09 2016г.

Рецензент: _____

 «6» 09 2016г.

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

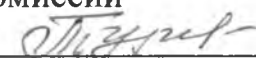
Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 1 «6» 09 2016 г.

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

_____ «6» 09 2016 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ПБиВМ
_____ протокол № 1 «11» 09 2016г.

Председатель методической комиссии
Турицына Е.Г. д.в.н., доцент  «11» 09 2016г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности)
Лефлер Т.Ф., д. с.-х. н., профессор _____ «6» 09 2016 г.

Оглавление

Аннотация.....	5
1. Требования к преддипломной преддипломной практике.....	5
2. Цели и задачи программы преддипломной преддипломной практики.....	5
3. Организационно-методические данные преддипломной практики	6
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	6
4.1. Основная литература	10
4.2. Дополнительная литература:	11
5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	16
6. Материально-техническое обеспечение	16
Изменения.....	17

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 4 недели. По итогам практики студент представляет письменный отчет и проходит собеседование на кафедре, организующей руководство практикой.

1. Требования к преддипломной практике

Реализация требований ФГБОУ ВО, ООП ВО и Учебного плана по направлению подготовки бакалавра 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» должна формировать следующие компетенции:

ПК-20- способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-21 - готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки;

ПК-22 - владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;

ПК-23 - способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.

2. Цели и задачи программы преддипломной практики.

Целью преддипломной практики 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 преддипломной практики 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.

Преддипломная практика, как часть основной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программ теоретического и практического обучения.

В период преддипломной практики студенты наряду со сбором материалов по дипломному проектированию должны по возможности участвовать в решении текущих производственных задач.

Преддипломная 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;
- зоогигиенические 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 преддипломной практики

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№ 6	№ 7
Общая трудоемкость по учебному плану	9	324		324

Ответственность за организацию и проведение практики несет директор института. Учебно-методическое и научное руководство практикой осуществляет кафедра «Технология переработки и хранения продуктов животноводства».

Преддипломная практика 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 на прохождение практики;
- оценивает оформление отчета по практике;
- участвует в работе комиссии кафедры по защите отчета о прохождении преддипломной 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 организует 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 преддипломной 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 преддипломной 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 преддипломной 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 преддипломная практика 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 преддипломной 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 преддипломной практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его производственную и научную работу, объемом 5-20 стр. машинописного текста, не считая приложений (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 преддипломной практики: организационно-правовой статус предприятия, основные экономические показатели в динамике, организацию коммерческой и технологической работы, выводы и предложения.

Примерная схема отчета:

- титульный лист;
- содержание (оглавление);
- введение;
- цели и задачи исследований;
- материал и методика исследований (схема опыта);
- результаты исследований;
- 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 – полуторный, 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.

Во введении:

- обосновывается выбор темы, ее актуальность;
- характеризуется степень разработанности темы в отечественной и мировой науке;
- определяются объект и предмет исследования;
- формулируются основная цель и задачи работы;
- раскрываются теоретико-методологические основы исследования;
- характеризуется практическая значимость исследования;
- представляется структура работы, а также краткое содержание глав и параграфов основной части.

В актуальности указывается на недостаточную проработанность данной темы в теоретическом или практическом аспектах, а также важность ее для решения конкретных хозяйственных задач.

Цель исследования определяет, для чего проводится исследование, что планируется получить в результате. Цель работы ориентирует на анализ и решение проблемы в двух основных направлениях – теоретическом и прикладном.

Задачи исследования – это алгоритм достижения цели исследования. Это ступеньки, на каждой из которых производится та или иная исследовательская операция (изучение необходимой литературы, сбор эмпирических данных, их анализ, сопоставление: построение классификаций разработка методик и их реализация и т.д.). Задачи исследования могут быть условно разделены на основные и до-

полнительные. Основные предполагают поиск ответа на его центральный вопрос: каковы пути и средства решения исследуемой проблемы? Дополнительные задачи помогают выяснить сопутствующие главной проблеме исследования обстоятельства, факторы, причины. Задачи исследования представляют собой теоретические и практические результаты, которые должны быть получены в бакалаврской работе.

Объект исследования – это то, на что направлен процесс познания. Объект исследования – это более широкое понятие, чем предмет. К объекту относят процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию, а также совокупность экономических отношений, механизмов и институтов.

Предмет исследования – это наиболее значимые с теоретической или практической точки зрения свойства, стороны, проявления, особенности объекта которые подлежат непосредственному изучению в рамках намечающегося исследования. Предмет исследования – это тот аспект проблемы, который исследуется в выпускной работе, и находится в границах объекта. Предмет исследования определяет тему работы.

Объект и предмет исследования как научные категории соотносятся как общее и частное.

Методы – это способы, приемы, правила, принципы, которые использовал студент в своей работе.

В результатах исследований включают технологические схемы производства опытных образцов, физико-химические и органолептические показатели, дегустационная оценка, предполагаемый экономический эффект.

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.

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 преддипломной 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. Доклады должны в обязательном порядке сопровождаться электронной презентацией, в которую включают таблицы, графики, диаграммы фото и т.д.. В презентации должно быть не более 10 слайдов, не злоупотребляя при этом эффектами анимации (белый фон, черные буквы). 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 отношениях отчеты по решению комиссии могут быть рекомендованы на конкурс 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. : Лань, 2008. - 203 с.
6. Вышемирский, Ф. А. Производство масла из коровьего молока в России / Ф. А. Вышемирский. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 284 с.
7. 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.
8. Глущенко, Н.А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства / Н. А. Глущенко, Л. Ф. Глущенко. - М. : КолосС, 2009. - 302 с.
9. Голубева, Л.В. Новый желированный продукт с высокой пищевой ценностью / Голубева Л.В., Мельникова Е.И., Гринько О.Н. // Молочная река. - 2005. - № 3. - С. 24-25.
10. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - СПб. : Гиорд, 2010. - 328 с.
11. Дегтерев, Г.П. Технологии и средства механизации животноводства / Г. П. Дегтерев. - Москва : Столичная ярмарка, 2010. - 384 с.
12. Донченко, Л.В. История основных пищевых продуктов (введение в специальность) / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. - М. : ДеЛи, 2002. - 304 с.
13. Животноводство / под ред. Е. А. Арзумяна. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Агропромиздат, 1991. - 511 с.
14. Исупов, В.П. Пищевые добавки и пряности: история, состав и применение/В.П. Исупов.-СПб.:Гиорд. 2000.-166с.
15. Кривцов, Н. И. Пчеловодство / Н. И. Кривцов, В. И. Лебедев, Г. М. Туников. - М.: Колос, 1999. – 398 с.
16. 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.
17. Лебедев, В. И. Биология медоносной пчелы / В. И. Лебедев, Н. Г. Билаш. - М.: Агропромиздат, 1991. – 238 с.
18. Люк, Э. Консерванты в пищевой промышленности: свойства и применение/Э. Люк. М. Ягер.-СПб.: Гиорд, 2003.-255с.
19. Матвеева, И.В. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий/И.В. Матвеева, И.г. Белявская. -М.: Издательский дом Синергия. 2001.- 114с.
20. Машанов, А. И. Пищевые оболочки / А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2010. - 165 с.
21. Механизация и технология производства продукции животноводства / В. Г. Коба. - М. : Колос, 1999. – 525 с.
22. Нечаев, А.П. Пищевая химия/ А.Г1. Нечаев.-СПб..Тиорд. 2001 .-580с.
23. Нечаев, А.П. Пищевые добавки/А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова. А.Н. Зайцев.-М.: Колос. 2002.-254с.
24. Красота, В. Ф. Биотехнология в животноводстве / В. Ф. Красота. - М. : Колос, 1994. - 125 с.
25. Овсянников, А. И. Основы опытного дела в животноводстве / А. И. Овсянников. - М. : Колос, 1976. – 302 с.
26. Оноприйко, А.В. Производство молочных продуктов: Практическое пособие / А.В. Оноприйко, А.Г. Храпцов, В.А. Оноприйко - М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д: издательский центр «МарТ», 2004. - 384 с.

27. Основы ветеринарии / под ред. И. М. Белякова, Ф. И. Василевича. - М. : КолосС, 2004. - 558 с
28. 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.
29. Пчеловодство / Н. И. Кривцов [и др.]. - СПб. : Лань, 2010. - 447 с.
30. Пчеловодство / Ю. А. Черевко [и др.]. ; под ред. Ю. А. Черевко ; Междунар. ассоц. "Агрообразование". - М. : КолосС, 2006. - 295 с.
31. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса / В. В. Рогожин. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 453 с.
32. Рогожин, В. В. Биохимия мышц и мяса / В. В. Рогожин. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 236 с.
33. 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.
34. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок/Л.А. Сарафанова,- СПб.: Гиорд, 2001. 170с.
35. Сельскохозяйственная биотехнология / под ред. В. С. Шевелухи. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Высшая школа, 2003. - 468 с.
36. Степанов, Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептура. Т.1. Цельномолочные продукты. - СПб.: ГИОРД, 2003.-384с.
37. 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.
38. Технологические основы производства, переработки и хранения продукции животноводства / под ред. А. П. Булатова. - Курган : Зауралье, 1999. - 374 с.
39. Технология производства и переработки продукции животноводства (спецтехнология) / под ред. М. В. Шалака, В. В. Малашко. - Минск : Ураджай, 2001. - 436 с.
40. Технология пищевых производств / под ред. Л. П. Ковальской. - М. : Колос, 1997. - 751 с.
41. Типсина, Н.Н. Детское и диетическое питание / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2007. - 96 с.
42. 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
43. Тюрина, Л.Е. Использование и переработка сои / Л.Е. Тюрина. Н.А. Табаков// Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2008. - 92с.

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. Конопацкая,— 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. ГОСТ 240-85. Маргарин. Общие технические условия.
10. ГОСТ 26181-84. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.
11. ГОСТ Р 50476-93. Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии.
12. ГОСТ Р5074-97. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
13. Гробов, О. Ф. Болезни и вредители пчел / О. Ф. Гробов, А. К. Лихотин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Мир, 2003 ; М. : Колос, 2003. - 286 с.
14. Донченко, Л.В. Безвредность пищевого сырья и продуктов питания/ Л.В. Донченко. В.Д. Надыкта. — М.: Пищепромиздат. 1999. — 352 с.

15. Дурнев, А.Д. Мутагены. Скрининг и фармакологическая профилактика воздействий/ А.Д. Дурнев. С.Б. Середенин.— М.: Медицина. 1998. — 328 с.
16. 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.
17. Жебровский, Л. С. Селекция животных / Л. С. Жебровский. - СПб. : Лань, 2002. - 254 с.
18. Журавская, Н. К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов / Н. К. Журавская, Б. Е. Гутник, Н. А. Журавская. - М. : Колос, 1999. - 174 с.
19. Залашко, М.В. Биотехнология молочной сыворотки. -М.: Агропромиздат,- 1990.- 190 с.
20. Касьянов, Г.И. Технология консервов для детского питания / Г. И. Касьянов, А. Н. Самсонова. - М. : Колос, 1996. - 160 с.
21. Карагодина, З.В. Контроль содержания перекисных соединений в жирах. З.В. Карагодина / Пищевая промышленность. — 1991. — № 12. — С 82-83.
22. Касьянов, Е. И. Антиокислительные свойства копильного препарата и экстрактов пряностей / Г.И. Касьянов, Ю.Ю. Мамонтов. С.В. Золотоколова / Известия ВУЗов. Пищевая технология. — 1996. — № 1-2. — С. 34-36.
23. Кирьянов, Ю. Н. Технология производства и стандартизация продуктов пчеловодства / Ю. Н. Кирьянов, Т. М. Русакова. - М.: Колос, 1998. - 160 с.
24. Комаров, А. А. Пчеловодство [Текст] : учебное пособие / А. А. Комаров. - Тула : "Филин", 1992. - 224 с.
25. Крусь, Г.Н. Технология сыра и других молочных продуктов// Крусь Г.Н. - М.: Колос, 1992.-320 с.
26. Куликов, Л. В. История и методология зоотехнической науки / Л. В. Куликов. - М. : Российский университет дружбы народов, 2001. - 145 с.
27. 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.
28. Либец, С.П. Новый кисломолочный напиток//Молочная промышленность. -М.: Наука. - 1998.-327 с.
29. Люк, Э. Консерванты в пищевой промышленности/ Э. Люк. М. Ягер.- 3-е изд. Пер. с нем. - СПб: ГИОРД. 2000. — 256 с
30. Матвеева, И. В. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий/ И. В. Матвеева, И. Г. Белявская.— М., 1998. — 104 с.
31. Нефедов, В.П. Пища, приготовленная самой природой// В.П. Нефедов, Б.С. Флоренсова, Т.В. Петухова,- Красноярск: КНЦ СО РАН,- 1996 - С.27.
32. Нечаев, А.П. Пищевые добавки/ А.П. Нечаев. А.А. Кочеткова, А. П. Зайцев,— М.. 1997. — 63 с.
33. Переработка мяса птицы / под ред. Алана Р. Сэмса, под науч. ред. В. В. Гущина. - СПб. : Профессия, 2007. - 430 с.
34. 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.
35. 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.
36. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность / В. М. Позняковский. - 5-е изд., стер. 4-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 526 с.
37. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В. М. Позняковский. - Новосибирск : Издательство Новосибирского университета, 2001. - 524 с.
38. Пчеловодство: Об опыте известных пчеловодов мира. - , 3-е изд.,с изм. - Мн. : Современное слово, 2000. - 272 с.
39. Пчеловодство: По материалам зарубежной печати / сост. Н. В. Бабина ; пер. с польск. Н. В. Бабина. - Мн. : СЛК, 1996. - 448 с.
40. Розанцев, Э.Г. Биохимия мяса и мясных продуктов (общая часть) / Э. Г. Розанцев. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 235 с.
41. Рогов, И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : Колос, 2000. - 367 с.
42. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. / Под ред. И.М. Скурихина. В.А. Тутельяна. — М: Брандес Медицина. 1998.
43. Санитарные правила по применению пищевых добавок № 1923-78.

44. Сборник рецептур мясных изделий и колбас [Текст] / сост. Юхневич, К.П. - СПб. : ПрофиКС, 2003. - 328 с.
45. 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.
46. Сергеев, В.Н. Приоритетное направление развития цельномолочного производства // В.Н. Сергеев, Я.И. Костин,- Молочная промышленность,- 1992.-№3-с.4-11.
47. Соколова, З.С. Технология сыра и продуктов переработки сыворотки// З.П. Соколова, Л.И. Лаконова, В.Г. Тиняков. -М.: Агропромиздат. 1991.-187с.
48. Твердохлеб, Г.В. Технология молока и молочных продуктов// Г.В. Твердохлеб. З.Х. Диланян и др. - М.: Агропромиздат, 1991.-201 с.
49. Техника и технология производства сливочного масла и сыра / С. А. Бредихин, В. Н. Юрин. - М. : КолосС, 2007. - 318 с.
50. Ткаль, Т.К. Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности// Т.К. Ткаль -М.: Агропромиздат, -1990. - 153 с.
51. Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности / Л. В. Антипова [и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 195 с.
52. Хамагаева, И.С. Совершенствование технологии кисломолочного напитка «Бифит» // Молочная промышленность. -М,- 1995.-№5.-с. 53-54.
53. Хлебников, В.И. Технология товаров (продовольственных) / В. И. Хлебников. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2002. - 425 с.
54. Храмов, А.Г. Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.- М. - 1992.-295 с.
55. Храмов, А.Г. Безотходная переработка молочного сырья / А. Г. Храмов, П. Г. Нестеренко. - М. : КолосС, 2008. - 199 с.
56. 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.
57. Черевко, Ю.А. Приусадебное хозяйство. Пчеловодство / Черевко Ю.А. - М. : Эксмо- Пресс, 2001. - 368 с.
58. Шмулович, В.Г. Применение антиоксидантов в России для стабилизации жиров, пищевых и кормовых продуктов /В.Г. Шмулович/ Вопросы питания. — 1995. — № 12. -С. 42-44.
59. Щербаков, В. Г. Биохимия / В. Г. Щербаков. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб. : Гиорд, 2005. - 466 с.
60. 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.
61. 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.
62. 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.
63. 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.
64. 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.
65. Эрвольдер, Т.М. Бактериальные препараты с бифидобактериями и методы их применения // Молочная промышленность. -М.-1992.-№2-с. 36-39.
66. Яременко, В.В. К вопросу о применении заменителей сахара — аспартама и ацесульфама 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: 216 часа.

№ п/п	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Биохимия молока и мяса	В. В. Рогожин	СПб.: ГИОРД	2012	Печ.		Библ.		20	23
2	Биохимия молока и молочных продуктов	К. К. Горбатова, П. И. Гунькова	СПб. : Гиорд	2010	Печ.		Библ.		20	50
3	Биохимия мышц и мяса	В. В. Рогожин	СПб.: ГИОРД	2009	Печ.		Библ.		20	28
4	Детское и диетическое питание	Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова	Красноярск : КрасГАУ	2007	Печ.		Библ.		20	46
5	Использование и переработка сои	Л.Е. Тюрина. Н.А. Табаков	Красноярск : КрасГАУ	2008	Печ.		Библ.	Каф.	20	45
6	История основных пищевых продуктов (введение в специальность)	Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта	М. : ДеЛи	2002	Печ.		Библ.		20	22
7	Консерванты в пищевой промышленности	Люк Э., Ягер М.	С116.:Гиорд	2003	Печ.		Библ.		20	13
8	Нетрадиционные молочные и кисломолочные продукты	Л.Е.Тюрина	Красноярск : КрасГАУ	2010	Печ.		Библ.	Каф.	20	25
9	Основы ветеринарии	под ред. И. М. Белякова, Ф. И. Василевича	М. : КолосС	2004	Печ.		Библ.		20	71
10	Основы опытного дела в животноводстве	А. И. Овсянников.	М. : Колос	1976	Печ.		Библ.		20	10
11	Основы опытного дела в животноводстве	А. И. Овсянников.	Заказано						20	25
12	Пищевая химия	Нечаев А.П.	СПб.: Гиорд	2001	Печ.		Библ.		20	86
13	Пищевые добавки	Нечаев А.П.	Колос-Пресс	2002	Печ.		Библ.		20	13
14	Пищевые добавки и пряности: история, состав и применение	Исупов В.П.	СПб.: Гиорд	2000	Печ.		Библ.		20	35
15	Пищевые оболочки	А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова	Красноярск : КрасГАУ	2010	Печ.		Библ.		20	65
16	Практикум по пчеловодству	Н. А. Табаков, М. А. Юдахина	КрасГАУ	2011	Печ.		Библ.		20	70

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
17	Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства	А. Д. Волков	СПб. : Лань	2008	Печ.		+		20	30
18	Применение пищевых добавок	Сарафанова Л.А.	СПб.: Гиорд	2001	Печ.		Библ.		20	50
19	Пчеловодство	Н. И. Кривцов [и др.].	СПб. : Лань	2010	Печ.		Библ.		20	104
20	Производство масла из коровьего молока в России	Ф. А. Вышемирский.	СПб. : ГИОРД	2010	Печ.		+		20	31
21	Пчеловодство	Ю. А. Черевко [и др.]. ; под ред. Ю. А. Черевко	М. : КолосС	2006	Печ.		Библ.		20	50
22	Сельскохозяйственная биотехнология	под ред. В. С. Шевелухи	М.: Высшая школа	2003	Печ.		Библ.		20	45
23	Сельскохозяйственная экология: учебное пособие для студентов высших учебных заведений.	Урзаев Н.А.	М.: Колос	2000	Печ.		Библ.		20	100
24	Современное состояние и перспективы развития северного оленеводства в России	Д. И. Сыроватский, М. П. Неустроев	М. : Росинформагротех	2007	Печ.		Библ.		20	26
25	Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства	Н. А. Глущенко, Л. Ф. Глущенко	М. : КолосС	2009	Печ.		+		20	18
26	Технология молока и молочных продуктов	Г.Н. Крусь	КолосС	2005	Печ.		Библ.		20	25
27	Технология и техника переработки молока	Бредихин С.А.	М.: Колос	2003	Печ.		Библ.		20	12
28	Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства	А. А. Курочкин	М. : КолосС	2010	Печ.		+		20	3
29	Технологическое оборудование перерабатывающей промышленности	А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Л. С. Зобнина	Красноярск : Красноярский ГАУ	2011	Печ.		+		20	65
30	Технология производства и переработки продукции животноводства (спецтехнология)	под ред. М. В. Шалака, В. В. Малашко	Минск : Ураджай	2001	Печ.		+		20	103
31	Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов	Новосибирск : Сибирское университетское издательство	2009	Печ.		Библ.		20	54

Зав. библиотекой _____

Председатель МК института _____

Зав. кафедрой _____

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

Итоговый контроль – защита отчета по преддипломной преддипломной практике.

6. Материально-техническое обеспечение

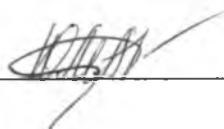
Защита отчетов проводится в аудитории оснащенной телевизором, DVD- проигрывателем и мультимедийной установкой для демонстрации видеофильмов и презентаций.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Юдахина М.А. к. с.-х. н.



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

"Красноярский государственный аграрный университет"

Институт _____

Кафедра _____

ДНЕВНИК

прохождения практики на предприятии (в организации)

Ф.И.О. студента _____

Курс _____

Направление подготовки (специальность) _____

Специализация _____

Красноярск 20__ г.

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

Институт _____
Кафедра _____

НАПРАВЛЕНИЕ

на _____ практику

Студент _____ курса

_____ (Ф.И.О.)

направление подготовки (специальность) _____

Направляется в _____
 (место прохождения практики)

на _____
 (наименование предприятия, организации)

для прохождения _____
 (указать тип и вид практики)

_____ 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 ВО Красноярский ГАУ

« ____ » _____ 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)

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№ п/п	Дата	Описание выполненных работ	Отметка руководителя практики

ОТЗЫВ

**руководителя практики от предприятия
о деятельности практиканта, уровне приобретенных навыков, знаний,
умений**

М.П.

Должность руководителя

Подпись _____ / _____ /
(расшифровка подписи)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
руководителя практики от института о выполнении
индивидуального задания

ЗАМЕЧАНИЯ
руководителя практики от института по отчету

Ф.И.О. руководителя _____

Подпись _____