

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И БИОТЕХНОЛОГИЙ**

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета пищевых  
производств и биотехнологий,  
доцент  
\_\_\_\_\_ А.В. Степовой  
«17» мая 2023 г.



**Учебная практика**

**(Технологическая практика)**

Направление подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность подготовки

**«Разработка технологий продуктов питания животного происхождения»**

Уровень высшего образования

**Магистратура**

Форма обучения

**Заочная**

**Краснодар**

**2023**

Рабочая программа учебной практики (технологическая практика) обучающихся по основной профессиональной образовательной программе высшего образования разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г., регистрационный номер № 937.

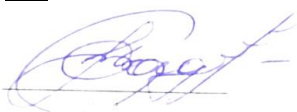
Автор:

канд. техн. наук,  
доцент кафедры технологии  
хранения и переработки  
животноводческой продукции



С.В. Патиева

генеральный директор ООО Фирма Калория



Т.Н. Садовая

Программа практики обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологи хранения и переработки животноводческой продукции от 11.05.2023 г. № 9

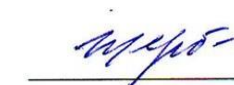
Заведующий кафедрой технологии  
хранения и переработки  
животноводческой продукции,  
д-р с.-х. наук, профессор



Н.Н. Забашта

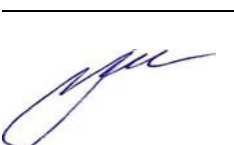
Программа практики одобрена на заседании методической комиссии факультета пищевых производств и биотехнологий, протокол № 7 от 17.05.2023 г.

Председатель  
методической комиссии,  
д-р техн. наук, профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель  
основной профессиональной  
образовательной программы  
кандидат техн. наук



С.В. Патиева

## **1 Цель учебной практики (технологическая практика)**

Целью учебной практики (технологическая практика) является закрепление теоретических знаний по изученным дисциплинам, ознакомление с производственным процессом и приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки.

## **2 Задачи учебной практики (технологическая практика)**

Задачами учебной практики (технологическая практика) являются:

- формирование способности идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям;
- формирование способности использовать практические навыки в организации и контроле технологического процесса переработки сырья животного происхождения;
- формирование способности осуществлять подбор и профессиональную эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов.

## **3 Вид практики, тип практики**

Вид практики – учебная практика; тип практики – технологическая.

## **4 Способ проведения учебной практики (технологическая практика)**

Учебная практика (технологическая практика) проводится стационарно.

Место проведения практики: промышленные предприятия пищевой отрасли г. Краснодара, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами; учебно-производственные лаборатории вуза; кафедра технологии хранения и переработки животноводческой продукции и УНПК «Агробiotехпереработка» факультета перерабатывающих технологий.

## **5 Форма проведения учебной практики (технологическая практика)**

Учебная практика (технологическая практика) проводится непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП ВО.

## **6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

В результате прохождения практики вид учебная: тип практики технологическая, обучающийся должен освоить следующие трудовые функции и действия:

Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н)

ОТФ: Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ТФ: Разработка новых технологий производства новых видов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (Е/01.7).

ТД: Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

ТД: Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

В результате прохождения практики формируются следующие компетенции:

**ПК-1 Способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям**

ПК- 1.1 Контролирует качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых добавок, ингредиентов, материалов для производства продуктов питания с использованием сырья животного происхождения

ПК-1.2 Выявляет наличие изменения органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а так же причины этих изменений и отклонений

ПК-1.3 Устанавливает условия хранения и реализации пищевой продукции, причины изменения первоначальных свойств

ПК-1.4 Идентифицирует сырье, полуфабрикаты, материалы, готовую продукцию на соответствие НТД

**ПК-4 Способность использовать практические навыки в организации и контроле технологического процесса переработки сырья животного происхождения**

ПК-4.1 Реализует традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

ПК-4.2 Организует работы по освоению новых рецептур и технологий производства продуктов питания животного происхождения

ПК-4 Организует сбор, обработку, размещение, хранение, и передачу данных в профессионально- ориентировочные информационные системы производства продуктов питания животного происхождения

**ПК-9 Способность осуществлять подбор и профессиональную эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов**

ИД-1 ПК-9 Производит расчеты для технологических линий пищевых производств с использованием информационных технологий

ИД-2ПК-9 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования, приборов для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения

ИД-3ПК-9 Использует принципы действия и устройства оборудования, приборов в проведении пусконаладочных работ по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения

## **7 Место учебной практики (технологической) в структуре ОПОП ВО магистратуры**

Учебная практика (практика технологическая) является элементом обязательной части учебного плана основной образовательной программы магистрантов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и представляет собой обязательную часть и частью, формируемой участниками образовательного процесса Б2

Практика реализуется на 1 курсе, во 2 семестре по учебному плану заочной формы обучения.

## 8 Содержание производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практики))

Общая трудоемкость учебной практики (технологическая практика) составляет 432 часа, 12 зачетных единиц.

Форма контроля дифференцированный зачет.

Таблица 1 – Содержание и структура учебной практики (учебной) для заочной формы обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работы, на практике включая, в часах			
		контактная аудиторная (выполнение заданий)	контактная внеаудиторная (инструктаж, консультации, защита отчета)	иные формы (выполнение производственных функций)	итого
1	<b>Подготовительный этап</b> Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика	-	6	-	6
2	<b>Организация практики</b> Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссиями, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Заполнение дневника	12	12	18	42
3	<b>Экспериментальный этап</b> Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования	18	18	20	56

4	<b>Экспериментальный этап</b> Первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции	22	20	18	60
5	<b>Экспериментальный этап</b> Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой	20	16	18	54
6	<b>Экспериментальный этап</b> Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции	18	16	16	50
7	<b>Экспериментальный этап</b> Изучение лабораторной документации	12	6	12	30
8	<b>Обработка и анализ полученной информации</b> Выводы и предложения. Сбор выходных данных литературных источников	26	20	22	68
9	<b>Подготовка отчета по практике</b> Оформление собранных материалов в виде отчета по практике	16	30	20	66
	Всего, час	144	144	144	432

### **9 Требование к форме отчетности по практике. Промежуточная аттестация по итогам учебной практики (технологическая практика)**

По итогам практики магистрант должен предоставить следующую документацию:

- документы по организации практической подготовки при проведении практики;
- отчет о прохождении практики.

Документы включают в себя вводный инструктаж, индивидуальное задание, рабочий график (план) практической подготовки при проведении практики, дневник практической

подготовки при проведении практики, отзыв руководителя практической подготовки и аттестационный лист. Формы заполнения документации по прохождению практической подготовки представлены в приложении 1.(приложение 1).

Содержание отчета должно соответствовать индивидуальному заданию. В отчете должны быть представлены результаты выполненных в ходе практики заданий с приложением подготовленных студентом учебно-методических и диагностических материалов, а также самоанализ проведенной работы.

Отчет о практике оформляет каждый магистрант индивидуально.

Отчет магистранта о практике должен включать в себя титульный лист (приложение 2) и следующие структурные элементы:

1. Введение;
2. Основная часть;
3. Заключение;
4. Список использованных источников;
5. Приложения.

Требования, предъявляемые к оформлению отчета по практике:

– отчет должен быть отпечатан на компьютере через 1,5 интервала шрифт Times New Roman, номер 14 pt; размеры полей: верхнее и нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см;

– рекомендуемый объем отчета – 30 – 35 страниц;

– в отчет могут быть включены приложения, объемом не более 20 страниц, которые не входят в общее количество страниц отчета;

– отчет может быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами и т. п.

Формой промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет.

## 10 Фонд оценочных средств по учебной практике

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

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций и оценка уровня их сформированности по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПК-1 – Способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям	
1	Экспертиза продуктов питания животного происхождения
2	Технологическая практика
4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4 – Способность использовать практические навыки в организации и контроле технологического процесса переработки сырья животного происхождения	
1	Современные технологии переработки молока
2	Технологическая практика
4	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПК-9 Способность осуществлять подбор и профессиональную эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	
2	Современное технологическое оборудование и приборы



2	Технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья
2	Технологическая практика
4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

\* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

## 10.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
<b>ПК-1 – Способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям</b>					
ПК-1.1 Контролирует качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых добавок, ингредиентов, материалов для производства продуктов питания с использованием сырья животного происхождения	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач	Опрос устный. Защита отчета
ПК-1.2 Выявляет наличие изменения органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а так же причины этих изменений и отклонений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач	Опрос устный. Защита отчета
ПК-1.3 Устанавливает условия хранения и реализации пищевой продукции, причины изменения первоначальных свойств	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продemonстрированы навыки при решении	Опрос устный. Защита отчета

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
			задач	нестандартных задач	
ПК-1.4 Идентифицирует сырье, полуфабрикаты, материалы, готовую продукцию на соответствие НТД	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	Опрос устный. Защита отчета
<b>ПК-4 Способность использовать практические навыки в организации и контроле технологического процесса переработки сырья животного происхождения</b>					
ПКС-4.1 Реализует традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	Опрос устный. Защита отчета
ПК-4.2 Организует работы по освоению новых рецептур и технологий производства продуктов питания животного происхождения	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	Опрос устный. Защита отчета
ПК-4 Организует сбор, обработку, размещение, хранение, и передачу данных в профессионально-ориентированные ин-	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, продемонстрированы	Опрос устный. Защита отчета

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
формационные системы производства продуктов питания животного происхождения	вые навыки	с некоторыми недочетами	при решении стандартных задач	рованы навыки при решении нестандартных задач	
<b>ПК-9 Способность осуществлять подбор и профессиональную эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов</b>					
ИД-1 Производит расчеты для технологических линий пищевых производств с использованием информационных технологий	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач	Опрос устный. Защита отчета
ИД-3 Использует принципы действия и устройства оборудования, приборов в проведении пусконаладочных работ по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач	Опрос устный. Защита отчета
ИД-2 Осуществляет технологические компоненты и подбор оборудования, приборов для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач	Опрос устный. Защита отчета

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
исхождения					

### 10.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

**Устный опрос** – наиболее распространенный метод контроля знаний магистрантов.

Вопросы для проведения защиты отчета по результатам учебной практики (технологической):

1. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.
3. Какой режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?
4. Приведите структуру организации предприятия, схему управления.
5. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
6. Приведите характеристику производственных линий, опишите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
7. Какова роль и значение лаборатории на предприятии?
8. Какие методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляются на предприятии?
9. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?
10. Какие меры осуществляются по безопасности труда, по санитарно-гигиеническим, пожарно-профилактическим мероприятиям на предприятии?
11. Какие мероприятия проводятся на предприятии по улучшению условий труда?
12. Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия?
13. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?
14. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
15. Какова зона реализации продукции предприятия?
16. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
17. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.
18. Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции.
19. Какова зона реализации продукции предприятия?
20. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
21. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
22. Какое оборудование используется на предприятии?
23. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
24. Какова степень автоматизации на предприятии?

25. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?
26. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?
27. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
28. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
29. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
30. Какие виды упаковки используют на предприятии?

#### **10.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценки знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика): метод. рекомендации к прохождению производственной практики / сост. С. В. Патиева, А. М. Патиева, О. А. Огнева – Краснодар : КубГАУ, 2019 – 43 с.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR\\_Praktika\\_tekhnologicheskaja\\_581009\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Praktika_tekhnologicheskaja_581009_v1_.PDF)

2. Сквозная программа практики на молокоперерабатывающих предприятиях. Методические указания для магистрантов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения» / Тимошенко Н.В., Патиева А.М., Патиева С.В., Садовая Т.Н., Огнева О.А., Безверхая Н.С. // Краснодар, КубГАУ, 2018.

##### **Критерии оценки, шкала оценивания устного опроса**

Оценка «отлично» - ответ в полной мере раскрывает всю тематику вопроса, не требует корректировки.

Оценка «хорошо» - ответ раскрывает тематику вопроса, при этом имеются некоторые неточности.

Оценка «удовлетворительно» - ответ не полный, тематика вопроса не раскрыта.

Оценка «неудовлетворительно» - нет ответа или ответ не связан с тематикой вопроса.

Для учебной практики средством оценки является отчет. По итогам защиты отчета выставляется дифференцированный зачет.

##### **Требования к обучающимся при проведении зачета**

Оценивается качество выполненных работ, наличие всех заданий и полнота их выполнения.

**Критерии оценки знаний магистрантов при проведении дифференцированного зачета:**

**Оценка «отлично»** выставляется при условии правильного ответа магистранта не менее чем 85% вопросов;

**Оценка «хорошо»** выставляется при условии правильного ответа магистранта не менее чем 70% вопросов;

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа магистранта не менее 51% ; .

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа магистранта менее чем на 50% вопросов.

Аттестационный оценочный лист для оценки защиты отчета по прохождению практики.

### Аттестационный лист по практике

Ф.И.О

Обучающийся курса направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Продукты питания животного происхождения», успешно прошел производственную практику (практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическую практику)) в объеме \_\_\_ / \_\_\_ часов/з.ед. (\_\_\_ недель) с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_года по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_года в организации \_\_\_\_\_

В ходе выполнения индивидуального задания и программы практики обучающийся освоил следующие компетенции

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
ПК-1 Способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям			
ПК-4 Способность использовать практические навыки в организации и контроле технологического процесса переработки сырья животного происхождения			
ПК-9 Способность осуществлять подбор и профессиональную эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов			

Руководитель практики от университета

(подпись)

(Ф.И.О.)

### Критерии оценивания результатов обучения по результатам прохождения практики

Результаты выполнения и защиты отчета по производственной практике (практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической практике)) оцениваются «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», или «зачтено», «не зачтено» и заносятся в зачетную книжку студента, протокол защиты отчета, ведомость.

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
Письменный отчет по практике	– соответствие структуры и содержания разделов отчета по	«отлично» (зачтено)	Оценку «отлично» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
<p>(научно-исследовательская работа), рабочий график (план) и дневник практики</p> <p>Выступление обучающегося во время защиты отчета</p>	<p>практике заданию, требованиям и методическим рекомендациям;</p> <p>– степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования</p>		<p>соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками проведения аналитического исследования, умение работать с аналитической информацией, и системно оценивать представленную в них информацию, а также умение делать выводы и аргументировать собственную позицию; требования к оформлению полностью соблюдены.</p>
	<p>– соблюдение требований к оформлению</p> <p>– грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии во время защиты отчета</p> <p>– полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета</p>	<p>«хорошо» (зачтено)</p>	<p>Оценку «хорошо» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу, однако допустил незначительные просчеты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки, недостаточно полно представил аналитические материалы исследования, сформулировал предложения по решению выявленных в процессе практики проблем, составляющих сферу научных интересов обучающегося; имеются упущения в оформлении отчета.</p>
		<p>«удовлетворительно» (зачтено)</p>	<p>Оценку «удовлетворительно» или «зачтено» заслуживает обучающийся при частичном выполнении намеченной на период практики программы, если он допустил просчеты или ошибки методического характера, а представленный им информационный материал не позволяет в полной мере сформировать аналитическую базу исследования и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации; имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета.</p>
		<p>«неудовлетворительно» (не зачтено)</p>	<p>Оценки «неудовлетворительно» или «не зачтено» заслуживает обучающийся, не выполнивший программу практики и представивший отчет,</p>

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
			выполненный на крайне низком уровне; требования к оформлению отчета не соблюдены.

## 11 Перечень основной и дополнительной литературы

### Основная учебная литература

1. Брусенцев, А.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология цельномолочной продукции, мороженого и молочных консервов. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ А.А. Брусенцев, Т.Н. Евстигнеева— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014.— 169 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67831.html> — ЭБС «IPRbooks»

3. Патиева С.В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов : учеб. пособие / С. В. Патиева, А. М. Патиева. – Краснодар: КубГАУ, 2019. – 175 с.

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB\\_Verstka\\_Patieva\\_UP\\_Netrad.\\_syre\\_2019\\_3\\_461005\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/2AB_Verstka_Patieva_UP_Netrad._syre_2019_3_461005_v1_.PDF)

4.Патиева С.В. Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных : учеб. пособие / С.В. Патиева, А.М. Патиева,. – Краснодар : КубГАУ, 2018. – 177 с. – Режим доступа:

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP\\_Racionalnoe\\_iskpolzovanie\\_vtorichnykh\\_produktoy\\_pererabotki\\_zhivotnykh\\_515137\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Racionalnoe_iskpolzovanie_vtorichnykh_produktoy_pererabotki_zhivotnykh_515137_v1_.PDF)

### Дополнительная учебная литература:

1. Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2014. — 272 с. — 978-5-903090-98-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35876.html>

2. 2. Голубева, Л. В. Тара и упаковка в производстве продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. Учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, С. А. Сторублевцев ; под ред. Л. В. Голубева. – Электрон. текстовые данные. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. – 52 с. - 978-5-00032-139-3. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50644.html>

3. Голубева, Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. А. Пожидаева ; под ред. Л. В. Голубева. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 96 с. — 978-5-00032-291-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74025.html>

4. Голубева, Л.В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами строительства [Электронный ресурс] : / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов [и др.]. – Электрон. дан. – СПб. : ГИОРД, 2010. – 284 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4908](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4908).

5. Мамаев, А.В. Тара и упаковка молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Мамаев, А.О. Куприна, М.В. Яркина. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2014. – 303 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=52617](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52617)



6. Патиева, С.В. Технология мясных продуктов функционального и специального назначения [Электронный ресурс ] : учебное пособие/ Патиева С.В. ,

7. Тимошенко, Н.В. Технология специализированных, лечебно-профилактических детских продуктов на мясной основе: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, С.В. Патиева. Электрон. текстовые данные – Краснодар: КубГАУ, 2010. – с. 95. – Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116>

8. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. [Электронный ресурс]/ Тимошенко Н.В. – Электрон. текстовые данные. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с., – Режим доступа: [:https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116](https://edu.kubsau.ru/course/view.php?id=116) – Образовательный портал КубГАУ.

9. Храмцов, А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Г. Храмцов, С.В. Васи́лин, С.А. Рябцева [и др.]. – Электрон. дан. – СПб. : ГИОРД, 2011. – 422 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4900](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4900)

10. Хаустов, В. Д. Современное технологическое оборудование кожевенного производства : учебное пособие / В. Д. Хаустов, В. И. Чурсин. — Москва : РГУ им. А.Н. Косыгина, 2017. — 174 с. — ISBN 978-5-87055-477-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/128540>

10. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла. Технологические тетради [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тихомирова Н.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 144 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15951.-> ЭБС «IPRbooks»

## 12 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### Электронно-библиотечные системы, используемые в Куб ГАУ

№	Наименование ресурса	Тематика	Уровень доступа	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Znanium.com	Универсальная	Интернет доступ	17.01.21 16.07.21  17.07.21 16.01.22	Договор 4943 ЭБС от 23.12.20  Договор 5291 ЭБС от 02.07.21
2	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельск. хоз-во Технология хранения и переработки пищевых продуктов	Интернет доступ	13.01.2020 12.01.2021  13.01.21 12.01.22	ООО «Изд-во Лань» Контракт №940 от 12.12.19  Контракт № 814 от 23.12.20 (с 2021 года отд. контракты на ветеринарию и технологию перераб.) Контракт № 512 от 23.12.20.
3	IPRbook	Универсальная	Интернет доступ	12.11.2020 11.05.2021	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №7239/20 от 27.10.20

				12.05.2021 11.10.2021	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №7937/21П от 12.05.21
4	Юрайт	Раздел «Легендарные книги» Гуманитарные, естественные науки, биологические, технические, сельское хозяйство	Интернет доступ	08.10.2019 08.10.2020 , продлен на год до 08.10.2021	От 08.10.2019 № 4239 Безвозмездный, с правом ежегодного продления Раздел «Легендарные книги»

#### **Рекомендуемые интернет сайты:**

1 Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.

2 Журнал «Переработка молока» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru>

3 Журнала «Труды Кубанского государственного аграрного университета» [www.kgau-works.kubsau.ru](http://www.kgau-works.kubsau.ru)

4 Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета [www.ej.kubagro.ru](http://www.ej.kubagro.ru)

### **13 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»;

- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;

- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;

- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;

- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

## Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

## Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>

### Программное обеспечение:

13к-201711 от 18.12.2017 (Предоставление безлимитного доступа в интернет, 250 Мбит/с, ПАО «Ростелеком»)

MS Office Standart 2010, Корпоративный ключ 5/2012 от 12.03.2012

MS Office Standart 2013, Корпоративный ключ 17к-201403 от 25 марта 2014 г.

MS Windows XP, 7 pro, Корпоративный ключ №187 от 24.08.2011

Dr. Web Серийный номер б/н от 28.06.17

## 14 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для практики, проводимой выездным способом, материально-техническое обеспечение прохождения практики обеспечивается профильной организацией не ниже уровня, указанного в программе практики в соответствии с ФГОС ВО.

### Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная практика (технологическая практика)	<p>Помещение №217 ГУК, посадочных мест — 100; площадь — 101,5кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №747 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 52,8кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. специализированная мебель ( учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, интерактивная доска); программное обеспечение: Windows, Office.</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

<p>Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы</p>	<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
	<p>Помещение №743 ГУК, посадочных мест — 15; площадь — 34,8кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции . лабораторное оборудование          весы лабораторные МАССА ВК-3000 – 1 шт.;          весы — 8 шт.;          анализатор качества молока «Термоскан-Мини» — 1 шт.;          анализатор молока вискозиметрический «СОМАТОС-Мини» — 2 шт.;          анализатор качества молока "Лактан" — 7 шт.;          Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный) -5 шт.          Н184529-02 мини титратор для определения титруемой кислотности и рН в молочных продуктах - 1 шт.          анализатор влажности "Эвлас-2М" – 1 шт.;          баня водяная — 1 шт.;          люминоскоп «ФИЛИН LED» – 1 шт.;          центрифуга — 2 шт.;          Прибор Чижова ПЧМЦ – 2 шт.;          сепаратор – 1 шт.;          рефрактометр для молока Master-Milk – 2 шт.;          Прибор для определения чистоты молока ОЧМ-М – 6 шт.;          фотоэлектрокалориметр — 1 шт.);          осциллограф — 1 шт.;          Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" (с аттестацией) – 1 шт.;          термостат — 1 шт.);          технические средства обучения (ибп — 1 шт.;          телевизор — 1 шт.);          специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №744 ГУК, посадочных мест — 25; площадь — 52,8кв.м; Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции . лабораторное оборудование          (баня водяная — 1 шт.;          весы – 1 шт.;          микроскоп — 1 шт.;          шкаф лабораторный — 2 шт.;          Прибор для диагностики мастита "Милтек-3" – 2 шт.;          сушильный шкаф – 2 шт.;          рН-метр – 5 шт.;          магнитная мешалка – 4 шт.;          люминоскоп «ФИЛИН LED» – 1 шт.;          трихинеллоскоп проекционный ТП-1 – 1 шт.;          комплекс по определению массовой доли азота и белка по кельдалю "кельтран" – 1 шт.;          анализатор влажности "Эвлас-2М" – 1 шт.;          солемер кондуктометрический PAL-SALT – 1</p>	

<p>Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы</p>	<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
	<p>шт.;</p> <p>нитратомер 2 СОЭКС – 1 шт.;</p> <p>комплект testo 205-pH2 – 2 шт.;</p> <p>печь — 1 шт.;</p> <p>весы лабораторные МАССА ВК-3000 электронные – 1 шт.;</p> <p>центрифуга — 1 шт.;</p> <p>гомогенизатор — 1 шт.);</p> <p>технические средства обучения (ибп — 1 шт.;</p> <p>компьютер персональный — 1 шт.;</p> <p>телевизор — 1 шт.);</p> <p>Доступ к сети «Интернет»;</p> <p>Доступ в электронную образовательную среду университета;</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение № 623 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 31,8м². Помещение для самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>лабораторное оборудование (плеер — 1 шт.;</p> <p>стол лабораторный — 1 шт.);</p> <p>технические средства обучения (ноутбук — 1 шт.;</p> <p>принтер — 3 шт.;</p> <p>мфу — 1 шт.;</p> <p>экран — 1 шт.;</p> <p>проектор — 2 шт.;</p> <p>сетевое оборудование — 2 шт.;</p> <p>сканер — 1 шт.;</p> <p>видео/фото камера — 1 шт.;</p> <p>ибп — 1 шт.;</p> <p>компьютер персональный — 2 шт.);</p> <p>доступ к сети «Интернет»;</p> <p>доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>специализированная мебель(учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.</p> <p>кондиционер — 1 шт.;</p> <p>холодильник — 1 шт.;</p> <p>лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.);</p> <p>технические средства обучения (принтер — 1 шт.;</p> <p>монитор — 3 шт.;</p> <p>компьютер персональный — 5 шт.).</p> <p>Доступ к сети «Интернет»;</p> <p>Доступ в электронную образовательную среду университета;</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office</p>	

<p>Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы</p>	<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
	<p>Помещение №9 ГД, площадь — 96,6м<sup>2</sup>; Лаборатория учебно-научного производственного комплекса "Агробиотехпереработка" (при факультете перерабатывающих технологий). Учебно-инновационный комплекс по переработке молока. лабораторное оборудование (плита — 1 шт.; фризер — 1 шт.; сыроварня — 1 шт.; фальшдно – 1 шт.; электромеханический пресс — 3 шт.; маслобойка — 1 шт.; сепаратор-сливкоотделитель – 1 шт.)</p>	

**Документы по организации практической подготовки при проведении практики**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
 ИМЕНИ И.Т.ТРУБИЛИНА»

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
 практической подготовки при проведении практики**

Обучающегося \_\_\_\_\_  
 курса \_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_  
 Направление подготовки \_\_\_\_\_  
 Направленность (профиль) \_\_\_\_\_  
 Вид практики \_\_\_\_\_  
 Тип практики \_\_\_\_\_

№ п/п	Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Ожидаемый результат

Обучающийся \_\_\_\_\_ ФИО

Руководитель практической подготовки при проведении практики от КубГАУ  
 должность \_\_\_\_\_ ФИО

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:  
 Ожидаемые результаты практической подготовки при проведении практики соответствуют рабочей программе практики и заявленным компетенциям.  
 Материально-техническая база соответствует рабочей программе практики.

Руководитель практической подготовки при проведении практики от  
 профильной организации \_\_\_\_\_ ФИО  
 (должность) \_\_\_\_\_

Место печати  
 организации « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.Т.ТРУБИЛИНА»

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

**Рабочий график (план)  
практической подготовки при проведении практики**

Обучающегося \_\_\_\_\_  
курса \_\_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) \_\_\_\_\_  
Вид практики \_\_\_\_\_  
Тип практики \_\_\_\_\_

Дата	Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Ожидаемый результат

Руководитель практической подготовки при проведении практики

от КубГАУ \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Согласовано:

Руководитель практической подготовки при проведении практики  
от профильной организации \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

М.П.

(не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.Т.ТРУБИЛИНА»

Факультет \_\_\_\_\_

**ДНЕВНИК**  
**практической подготовки при проведении практики**

Обучающегося \_\_\_\_\_

курса \_\_\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) \_\_\_\_\_

Вид практики \_\_\_\_\_

Тип практики \_\_\_\_\_

Направляется на практику \_\_\_\_\_

*наименование предприятия или подразделения университета*

*адрес предприятия*

Период практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практической подготовки при проведении практики от КубГАУ

*должность, ученая степень, звание, ФИО*

Руководитель практической подготовки при проведении практики от организации

*должность, ФИО.*

Дата	Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Полученные результаты	Отметка руководителя практики о выполнении работы

Обучающийся \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Руководитель практической подготовки при проведении практики:

от КубГАУ \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

*(не заполняется, если практика проводится в организации)*

от профильной организации \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

М.П.

*(не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)*

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.Т.ТРУБИЛИНА»

Факультет \_\_\_\_\_

**ОТЗЫВ**  
**руководителя практической подготовки при проведении практики**

Обучающегося \_\_\_\_\_

курса\_очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) \_\_\_\_\_

Вид практики \_\_\_\_\_

Тип практики \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_

*должность, Ф.И.О.*

*Руководитель практики в отзыве должен отразить личные качества студента: способность к саморазвитию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды.*

*Руководитель оценивает выполнение видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, сформированность практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы.*

*Руководитель практической подготовки при проведении практики выставляет оценку обучающемуся («неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»).*

Руководитель практической подготовки при проведении практики

должность \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ОТЗЫВ

### руководителя практической подготовки при проведении практики

Обучающегося \_\_\_\_\_

Факультет \_\_\_\_\_

Курс\_ очной (заочной) формы обучения группы \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) \_\_\_\_\_

Вид практики \_\_\_\_\_

Тип практики \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*наименование предприятия*

Руководитель практической подготовки при проведении практики от профильной организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*должность, Ф.И.О.*

*Руководитель практики в отзыве должен отразить личные качества студента: способность к саморазвитию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды.*

*Руководитель оценивает выполнение видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, сформированность практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы..*

*Руководитель практической подготовки при проведении практики выставляет оценку обучающемуся («неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»).*

Руководитель практической подготовки  
при проведении практики должность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

*Место печати  
организации*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_ г.

# Аттестационный лист практической подготовки

## при проведении практики

Ф.И.О

Обучающийся \_\_\_\_\_ курса направления подготовки \_\_\_\_\_, направленность «\_\_\_\_\_», осваивал образовательную программу в форме практической подготовки при проведении практики в объеме \_\_\_\_/\_\_\_\_ часов/з.ед. с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в организации \_\_\_\_\_

В ходе практической подготовки при проведении практики выполнял виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование компетенций.

По результатам защиты отчетных документов комиссией подтверждается уровень сформированности компетенций:

Наименование компетенций	неудовлетворительно (минимальный уровень не достигнут)	удовлетворительно (минимальный)	хорошо (средний)	отлично (высокий)
<i>способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов (ПК-1)</i>				
<i>способностью на основе описания экономических процессов и явлений строить стандартные теоретические и эконометрические модели, анализировать и содержательно интерпретировать полученные результаты (ПК-4)</i>				
<i>способностью составлять финансовые планы организации, обеспечивать осуществление финансовых взаимоотношений с организациями, органами государственной власти и местного самоуправления (ПК-21)</i>				
.....				
<i>Итоговая оценка уровня освоения компетенций</i>				

Руководитель практической подготовки при проведении практики от университета

Дата

(подпись)

(Ф.И.О.)