

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
Технологии хранения и переработки животноводческой продукции



УТВЕРЖДЕНО:

Декан, Руководитель подразделения
Степовой А.В.
(протокол от 19.03.2024 № 7)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»**

Уровень высшего образования: магистратура

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки: Разработка технологий продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: заочная

Год набора: 2024

Срок получения образования: 3 года

Объем:
в зачетных единицах: 12 з.е.
в академических часах: 432 ак.ч.

2024

Разработчики:

Доцент, кафедра технологии хранения и переработки
животноводческой продукции Патиева С.В.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 №937, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения", утвержден приказом Минтруда России от 30.08.2019 № 602н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Технологии хранения и переработки животноводчес кой продукции	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Забашта Н.Н.	Согласовано	11.03.2024, № 7
2	Технологии хранения и переработки животноводчес кой продукции	Руководитель образовательно й программы	Патиева С.В.	Согласовано	11.03.2024, № 7
3	Технологии хранения и переработки растениеводчес кой продукции	Председатель методической комиссии/совет а	Щербакова Е.В.	Согласовано	18.03.2024, № 7

1. Цель и задачи практики

Цель практики -

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

Задачи практики:

- 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Данный вид практики направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ПК-П1 Способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям

ПК-П1.1 Контролирует качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых добавок, ингредиентов, материалов для производства продуктов питания с использованием сырья животного происхождения

Знать:

ПК-П1.1/Зн1 Знать: методики контроля качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых добавок, ингредиентов, материалов для производства продуктов питания с использованием сырья животного происхождения

Уметь:

ПК-П1.1/Ум1 Уметь: контролировать качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых добавок, ингредиентов, материалов для производства продуктов питания с использованием сырья животного происхождения

Владеть:

ПК-П1.1/Нв1 Владеть: навыками контроля качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых добавок, ингредиентов, материалов для производства продуктов питания с использованием сырья животного происхождения

ПК-П1.2 Выявляет наличие изменений органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений

Знать:

ПК-П1.2/Зн1 Знать: характеристики наличия изменения органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений

Уметь:

ПК-П1.2/Ум1 Уметь: выявлять изменения органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений

Владеть:

ПК-П1.2/Нв1 Владеть: навыками выявления изменений органолептических свойств продукта, отклонений в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений

ПК-П1.3 Устанавливает условия хранения и реализации пищевой продукции, причины изменения первоначальных свойств

Знать:

ПК-П1.3/Зн1 Знать: условия хранения и реализации пищевой продукции, причины изменения первоначальных свойств

Уметь:

ПК-П1.3/Ум1 Уметь: устанавливать условия хранения и реализации пищевой продукции, причины изменения первоначальных свойств

Владеть:

ПК-П1.3/Нв1 Владеть: навыками установления условий хранения и реализации пищевой продукции, причины изменения первоначальных свойств

ПК-П1.3 Идентифицирует сырье, полуфабрикаты, материалы, готовую продукцию на соответствие НТД

Знать:

ПК-П1.3/Зн1 Знать: методики идентификации сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции на соответствие НТД

Уметь:

ПК-П1.3/Ум1 Уметь: идентифицировать сырье, полуфабрикаты, материалы, готовую продукцию на соответствие НТД

Владеть:

ПК-П1.3/Нв1 Владеть: навыками идентификации сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции на соответствие НТД

ПК-П1.5 Исследует качественные характеристики, пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых добавок

Знать:

ПК-П1.5/Зн1 Знать: методики исследования качественных характеристик, пищевой ценности и безопасности продовольственного сырья и пищевых добавок

Уметь:

ПК-П1.5/Ум1 Уметь: исследовать качественные характеристики, пищевую ценность и безопасность продовольственного сырья и пищевых добавок

Владеть:

ПК-П1.5/Нв1 Владеть: методиками исследований качественных характеристик, пищевой ценности и безопасности продовольственного сырья и пищевых добавок

ПК-П4 Способность использовать практические навыки в организации и контроле технологического процесса переработки сырья животного происхождения

ПК-П4.1 Реализует традиционные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

Знать:

ПК-П4.1/Зн1 Знать: приемы реализации традиционных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

Уметь:

ПК-П4.1/Ум1 Уметь: реализовать традиционные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

Владеть:

ПК-П4.1/Нв1 Владеть: навыками реализации традиционных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

ПК-П4.2 Осваивает новые технологии производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П4.2/Зн1 Знать: новые технологии производства продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П4.2/Ум1 Уметь: осваивать новые технологии производства продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П4.2/Нв1 Владеть: новыми технологиями производства продуктов питания животного происхождения

ПК-П4.3 Оценивает качество сырья животного происхождения и готовой продукции

Знать:

ПК-П4.3/Зн1 Знать: методики оценки качества сырья животного происхождения и готовой продукции

Уметь:

ПК-П4.3/Ум1 Уметь: оценивать качество сырья животного происхождения и готовой продукции

Владеть:

ПК-П4.3/Нв1 Владеть: методиками оценки качества сырья животного происхождения и готовой продукции

ПК-П9 Способность осуществлять подбор и профессиональную эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов

ПК-П9.1 Использует лабораторное оборудование и приборы для оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения

Знать:

ПК-П9.1/Зн1 Знать: правила работы лабораторного оборудования и приборов для оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения

Уметь:

ПК-П9.1/Ум1 Уметь: использовать лабораторное оборудование и приборы для оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения

Владеть:

ПК-П9.1/Нв1 Владеть: навыками использования лабораторного оборудования и приборов для оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения

ПК-П9.2 Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования, приборов для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П9.2/Зн1 Знать: правила технологической компоновки и подбора оборудования, приборов для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П9.2/Ум1 Уметь: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования, приборов для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П9.2/Нв1 Владеть: навыками технологической компоновки и подбора оборудования, приборов для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения

ПК-П9.3 Использует принципы действия и устройства оборудования, приборов в проведении пусконаладочных работ по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения

Знать:

ПК-П9.3/Зн1 Знать: принципы действия и устройства оборудования, приборов в проведении пусконаладочных работ по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения

Уметь:

ПК-П9.3/Ум1 Уметь: использовать принципы действия и устройства оборудования, приборов в проведении пусконаладочных работ по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения

Владеть:

ПК-П9.3/Нв1 Владеть: навыками использования принципов действия и устройства оборудования, приборов в проведении пусконаладочных работ по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения

3. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики - Учебная практика.

Тип практики - Технологическая практика.

Способ проведения практики - Стационарная.

Форма проведения практики - Непрерывная.

Практика проводится без отрыва от аудиторных занятий.

4. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика «Технологическая практика» относится к обязательной части образовательной программы и проводится в семестре(ах): 2.

В процессе прохождения практики студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

5. Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 8 недель или 432 часа(-ов).

Период	доемкость сы)	доемкость ЭТ)	ая работа всего)	я контактная практика (часы)	ьяная работа сы)	ая аттестация сы)
--------	------------------	------------------	---------------------	---------------------------------	---------------------	----------------------

обучения	Общая гру (час)	Общая гру (ЗЕ)	Контактн (часы,	Внеаудиторн работа учебная	Самостоятел. (час)	Промежуточ (час)
Второй семестр	432	12	144	144	288	Зачет с оценкой
Всего	432	12	144	144	288	

6. Содержание практики

6. 1. Контрольные мероприятия по практике

№ п/п	Наименование раздела	Контролируем ые ИДК	Вид контроля/ используемые оценочные материалы	
			Текущий	Промежут. аттестация
1	Подготовительный (организационный) этап - 48 час. Тема 1.1 Знакомство с предприятием - 48 час.	ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3	Задача	Зачет с оценкой
2	Основной этап - 276 час. Тема 2.1 Технология производства - 176 час. Тема 2.2 Качественный контроль производства - 100 час.	ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3	Задача	Зачет с оценкой
3	Заключительный этап - 108 час. Тема 3.1 Обработка и анализ полученной информации - 108 час.	ПК-П9.2 ПК-П9.3	Задача	Зачет с оценкой

6. 2. Содержание этапов, тем практики

Раздел 1. Подготовительный (организационный) этап

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 24ч.; Самостоятельная работа - 24ч.)

Тема 1.1. Знакомство с предприятием

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 24ч.; Самостоятельная работа - 24ч.)

1. Ознакомление с миссиями, целями и задачами, сферой деятельности, историей развития, видами деятельности, внутренним распорядком предприятия
2. Характеристика сырьевой зоны, правила приемки сырья и материалов.
3. Входной контроль качества сырья на соответствие нормативным документам.

Раздел 2. Основной этап

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 90ч.; Самостоятельная работа - 186ч.)

Тема 2.1. Технология производства

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 60ч.; Самостоятельная работа - 116ч.)

1. Технологические схемы производства
2. Перечень используемого оборудования.
3. Техническая характеристика оборудования

Тема 2.2. Качественный контроль производства

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 30ч.; Самостоятельная работа - 70ч.)

1. Организация системы контроля качества.
2. Технологический контроль производства
3. Контроль качества готовой продукции

Раздел 3. Заключительный этап

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 30ч.; Самостоятельная работа - 78ч.)

Тема 3.1. Обработка и анализ полученной информации

(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 30ч.; Самостоятельная работа - 78ч.)

1. Изучение нормативной документации
2. Изучение лабораторной документации
3. Оформление выводов.
4. Оформление отчета по практике

7. Формы отчетности по практике

- Отчет о прохождении практики. Индивидуальные документы обучающегося

8. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Подготовительный (организационный) этап

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Установите соответствие пороков молока кормового происхождения
1. Горький вкус
2. Кормовой вкус и запах
3. Нескисание
4. Липолизный вкус
- г) болотистые пастбища
- а) поедание животными полыни, лютика
- б) поедание плохого силоса
- в) поедание мяты полевой, наличие антибиотиков, бактериофаг
- г) болотистые пастбища
2. Основные источники микробиального загрязнения молока при получении его на ферме
- шерстяной покров и вымя животного
- температура воздуха в доильном отделении
- корм
- доильная посуда
- температура воздуха окружающей среды

обслуживающий персонал

3. Загар мяса

липкая слизь, ухудшающая товарный вид мяса, его вкус и запах
образование участков белого, серого или серо-зеленого цвета со специфическим запахом затхлости и плесневения в паховых складках, на внутренней поверхности туш мяса, где отсутствует циркуляция воздуха
гнилостное разложение мяса, начинающееся с поверхности
появление в толще мышц очень упитанного КРС и свиней кислого запаха, серо-красного или коричнево-красного цвета с зеленоватым оттенком и изменение на отдельных участках туши консистенции мяса до дряблой в первые сутки после убоя

Раздел 2. Основной этап

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Дайте развернутый ответ на следующее понятие

Сепарирование

2. Сопоставьте определения на соответствие

1. Процесс регулирования содержания и соотношения составных частей в молоке или продуктах переработки молока

2. Процесс освобождения молока от механических примесей

а) нормализация

б) фильтрация

3. Температура, при которой наиболее эффективна очистка молока

8-10

10-35

35-45

46-50

Раздел 3. Заключительный этап

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Дайте развернутый ответ на определение

Насосы

2. К теплообменным аппаратам можно отнести

конденсаторы, испарители, воздухоохладители

абсорберы и адсорберы

газгольдеры и монжусы

шаровые резервуары

3. Способность аппарата выдерживать рабочие нагрузки - это:

устойчивость

долговечность

механическая прочность

герметичность

9. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Второй семестр, Зачет с оценкой

*Контролируемые ИДК: ПК-П1.1 ПК-П4.1 ПК-П9.1 ПК-П1.2 ПК-П4.2 ПК-П9.2 ПК-П1.3
ПК-П4.3 ПК-П9.3 ПК-П1.3 ПК-П1.5*

Вопросы/Задания:

1. Основные методики контроля качества и безопасности продовольственного сырья

2. Какие изменения органолептических свойств пищевого продукта происходят в процессе хранения ?
3. Какие отклонения в химическом составе продукта могут происходить в процессе хранения?
4. Каковы причины изменения первоначальных органолептических свойств и химического состава в процессе хранения и реализации продукции?
5. Как происходит идентификация сырья и материалов согласно нормативно-технической документации?
6. Технологические приемы производства вареных колбас
7. Технологические приемы производства варено-копченых и полукопченых колбас
8. Технологические приемы производства мясных и мясосодержащих консервов
9. Технологические приемы производства мясных и мясосодержащих полуфабрикатов
10. С какой целью осваиваются новые технологии пищевых производств?
11. На каком оборудовании производится определение общего количества белка в продукте?
12. На каком оборудовании производится определение общего количества жира в продукте?
13. По какой методике определяю качественный состав белка в продукте?
14. Основные принципы компоновки пищевого оборудования для определенной технологической линии?
15. Основные правила проведения пуско-наладочных работ на пищевой производств

10. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение практики

10.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. ЗАБАШТА Н. Н. Современное технологическое оборудование и приборы: учеб. пособие / ЗАБАШТА Н. Н., Сарбатова Н. Ю., Лисовицкая Е. П.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 117 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=12191> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке
2. САРБАТОВА Н. Ю. Использование вторичных и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания: учеб. пособие / САРБАТОВА Н. Ю.. - Краснодар: КубГАУ, 2023. - 122 с. - 978-5-907757-38-7. - Текст: непосредственный.
3. ПАТИЕВА С. В. Рациональное использование вторичных; продуктов переработки животных: учеб. пособие / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М.. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 191 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6324> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. ЗАБАШТА Н. Н. Современное технологическое оборудование и приборы: метод. рекомендации / ЗАБАШТА Н. Н., Сарбатова Н. Ю., Лисовицкая Е. П.. - Краснодар: КубГАУ, 2023. - 46 с. - Текст: непосредственный.

2. ОГНЕВА О. А. Современные технологии переработки молока: учеб. пособие / ОГНЕВА О. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2023. - 121 с. - 978-5-907757-24-0. - Текст: непосредственный.

3. САРБАТОВА Н. Ю. Управление качеством продуктов питания животного происхождения: метод. рекомендации / САРБАТОВА Н. Ю., Забашта Н. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 51 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=11772> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

4. ПАТИЕВА С. В. Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: метод. указания / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 76 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8579> (дата обращения: 21.06.2024). - Режим доступа: по подписке

5. ПАТИЕВА С. В. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика): метод. рекомендации / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М., Огнева О. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 43 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8572> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

10.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. <https://elib.kubsau.ru/MegaPro/Web/Search/Thru> - Образовательный портал КубГАУ
2. <http://elibrary.ru> - eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс].

10.3. Информационные технологии, программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при проведении практики

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.

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

1. ;
2. Adobe Creative Cloud;
3. Microsoft Windows 7 Professional 64 bit;

Не используется.

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

Место проведения практики и описание МТО.

Материально-техническое обеспечение прохождения практики обеспечивается профильной организацией не ниже уровня, указанного в программе практики в соответствии с ФГОС ВО.

Лекционный зал

744гл

УН-150А Плита нагревательная (10702070/210821/0061986, Китай) - 1 шт.
Анализатор влажности "Эвлас-2М" (высокоточный в комплектации с гирей) - 1 шт.
баня водяная термостат.ТБ-6 - 1 шт.
вешалка напольная - 1 шт.
гомогенизатор Waring 800S - 1 шт.
камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" (с аттестацией) - 1 шт.
Люминоскоп "ФИЛИН LED" - 1 шт.
микроскоп тринок.Минрос с фотонасадкой - 1 шт.
мойка (тумба) - 1 шт.
мультимед.оборуд Sony KDL 46/DVD - 1 шт.
осциллограф Rigol DS1052E - 1 шт.
печь муфельная СНОЛ-8,2/1100 - 1 шт.
Прибор для определения степени чистоты молока ОЧММ - 1 шт.
Прибор Чиждова ПЧМЦ - 1 шт.
РАБОЧЕЕ МЕСТО компьют.класса - 1 шт.
рефрактометр ИРФ-454 Б2М - 1 шт.
Смягчитель воды DVA LT12 - 1 шт.
стерилизатор 18л DGM-200 пар. - 1 шт.
стол для весов антивibr. - 1 шт.
Стол лабораторный преподавателя ЛК-1200 СЛ-Пр. - 1 шт.
Стол учащегося ЛК-1200-С-У - 1 шт.
Стул 470х540х840 мм каркас металлический черный обивка кожзаменитель серый - 30 шт.
СТУЛ П/М - 1 шт.
Трихинеллоскоп проекционный ТП1 "Бекон" - 1 шт.
фотоэлектрокалориметр КФК-3 - 1 шт.
центрифуга лабор.ЦЛМ-12 - 1 шт.
ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ МОДУЛЬН.НАПОЛЬНЫЙ - 1 шт.
шкаф суш.СНОЛ 67/350 - 1 шт.
шкаф сушильный SNOL 75/350 - 1 шт.

747гл

Интерактивная панель Samsung - 1 шт.
Компьютер персональный - 1 шт.
стеллаж Гранд - 2 шт.
стол письменный однотумбовый (ольха) - 1 шт.
Стол ученический двухместный 1300х550х750 мм ЛДСП ольха - 17 шт.
Стул 530х570х815 мм каркас металлический черный обивка ткань черного цвета - 34 шт.
СТУЛ П/М - 1 шт.

11. Методические указания по прохождению практики

Отчет по практике оформляется согласно ГОСТ 7.32-2017 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Отчет по практике включает пакет подтверждающих документов и содержательную часть.

В соответствии с ПлКубГАУ 2.5.13 «Порядок проведения практики обучающихся» пакет документов, подтверждающих прохождение производственной практики, включает: индивидуальное задание, рабочий график (план), дневник прохождения практики, отзыв руководителя практики, инструктаж по требованиям охраны труда на рабочем месте.

Документы должны быть оформлены и подписаны в соответствии с требованиями ПлКубГАУ 2.5.13 «Порядок проведения практики обучающихся».

Требования, предъявляемые к содержанию основного раздела текстовой части отчета:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации (материал, излагаемый в отчете, подтверждается соответствующими расчетами и приложениями);
- краткость и четкость формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования.

Содержательная часть отчета по практике должна иметь следующую структуру:

Титульный лист.

Оглавление.

Основная часть.

Заключение.

Приложения.

12. Методические рекомендации по проведению практики

Технологическая практика осуществляется в соответствии с календарным учебным планом и расписанием занятий по неделям. Темы проводимых занятий определяются тематическим планом рабочей программы дисциплины.