

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

Л.Е. Тюрина

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
УМЕНИЙ И НАВЫКОВ**

Методические указания

**Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции»**

**Профиль «Технология производства и переработки продукции
животноводства»**

Красноярск 2019

Рецензент

*Е.А. Алексеева, канд. с.-х. наук, доцент кафедры разведения,
генетики, биологии и водных биоресурсов*

Тюрина, Л.Е.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков [Электронный ресурс]: метод. указания (направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства») / Л.Е. Тюрина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 19 с.

Представлены основные положения в части организации, целей, структуры и содержания учебной практики; основные требования к структуре и содержанию отчета по практике, а также порядок его защиты и оценки.

Предназначено для студентов-бакалавров направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» очной и заочной форм обучения и руководителей практик.

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Красноярского государственного аграрного университета

© Тюрина Л.Е., 2019

© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный
аграрный университет», 2019

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1. Общие положения	5
2. Цели и задачи практики.....	5
3. Требования к результатам практики.....	6
4. Структура и организация практики	6
5. Обязанности кафедры, ответственной за проведение практики.....	7
6. Права и обязанности студента-практиканта.....	8
7. Требования к содержанию и оформлению дневника практики.....	8
8. Требования к оформлению отчета по учебной практике.....	9
9. Контрольные вопросы по учебной практике	10
10. Критерии оценивания.....	11
11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики... ..	12
Приложения.....	16
Приложение А. Дневник учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.....	17
Приложение Б. Образец титульного листа отчета по учебной практике.....	19

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с общими требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и основной профессиональной образовательной программы подготовки студентов-бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» проведение учебной практики является обязательным элементом учебного процесса.

Настоящие методические указания разработаны с учетом следующих нормативно-методических документов:

– федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация (степень) «бакалавр») утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1330;

– Устав ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ;

– локальный нормативный документ, разработанный в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ «Положение о программе учебной практики обучающихся» (протокол № 4 от 09.12.2016 г.);

– локальный нормативный документ, разработанный в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ «Положение об организации практик» (протокол № 9 от 25.05.2018 г.);

– рабочий учебный план Красноярского ГАУ для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»;

– календарный график учебного процесса Красноярского ГАУ;

– рабочие программы учебных дисциплин по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»;

– методические указания по подготовке выпускных квалификационных бакалаврских работ.

Данные методические указания являются нормативным документом Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины Красноярского ГАУ, которые определяют условия, формы, требования, объем, организацию, порядок проведения практики по указанному направлению подготовки и отчетности по ней.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится для студентов по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» на 2-м курсе после 4-го семестра на очной форме обучения и на 3-м курсе после 6-го семестра на заочной форме обучения, длительностью 1 неделю и 2 дня (всего 72 часа, из них: 48 часов контактной работы и 24 часа СРС).

Способ проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков: стационарная, согласно учебному графику проводится непрерывно.

В период практики запланированы экскурсионные выезды в перерабатывающие предприятия: ООО «Ярск», ООО «Даннон в России», ООО «Красноярская продовольственная компания», стационар и пасека ИПБиВМ, учебный центр конфермы Красноярского ГАУ, с которыми имеются договоры на проведение учебной практики. Согласование на посещение перерабатывающих предприятий должно быть оформлено не позднее чем за неделю до начала практики. Приказ ректора о направлении студентов на учебную практику готовит дирекция Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины (далее – ИПБиВМ) в установленные сроки.

Ответственность за организацию, учебно-методическое руководство и проведение практики несет выпускающая кафедра зоотехнии и технологии переработки продукции животноводства.

За две недели до начала практики со студентами проводится вводный инструктаж со специалистами по технике безопасности и охране окружающей среды с подтверждающей записью в журнале.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Основной целью учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков является закрепление знаний, полученных студентами в процессе обучения на 2-м и 3-м курсах, очной и заочной форм обучения, на основе изученных дисциплин.

Задачей учебной практики является закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности и подготовку к будущей профессии.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРАКТИКИ

В течение учебной практики студенты должны получить знания в области профессиональной деятельности технолога сельскохозяйственного производства.

Процесс прохождения учебной практики направлен на формирование профессиональных компетенций:

(ПК-1) – готовность определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

(ПК-16) – способность к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях.

Студент должен:

знать

- основы сельскохозяйственной экологии;
- морфологию и физиологию сельскохозяйственных животных;
- основы производства сельскохозяйственной продукции;
- основы эксплуатации перерабатывающего оборудования;

уметь

- систематизировать полученные данные;
- обобщать и делать выводы на ознакомительных экскурсиях;

владеть

– знаниями о ведении технической документации; методами приемки животных и животного сырья; технологией первичной переработки продуктов животноводства, правилами пользования полученной информацией.

4. СТРУКТУРА И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики 72 часа, в том числе 48 часов контактной работы. Общая структура практики следующая:

1. Проведение инструктажа по технике безопасности. Получение индивидуального задания (4 ч).

2. Изучение работы перерабатывающих предприятий и оборудования (20 ч).

3. Изучение технологии переработки продуктов животноводства (12 ч).

4. Ознакомление с технологической документацией (6 ч).

5. Подготовка и защита отчета (6 ч).

Самостоятельная работа: ведение дневника – 2 ч, написание отчета – 18 ч, подготовка доклада – 4 ч (24 ч).

Первый день – инструктаж по технике безопасности; уточнение календарно-тематического плана учебной практики; ознакомление с распорядком прохождения практики; ознакомление с формой и видом отчетности, требованиями к оформлению и порядком защиты отчета по практике (4 ч).

Второй, третий, четвертый дни – посещение перерабатывающих предприятий (20 ч).

Пятый, шестой дни – изучение технологий переработки продукции животноводства (12 ч).

Седьмой день – ознакомление с технологической документацией (журналы, акты, ведомости, книги, компьютерная программа) (6 ч).

Восьмой день – защита отчета в установленном порядке (6 ч).

5. ОБЯЗАННОСТИ КАФЕДРЫ, ОТВЕТСТВЕННОЙ ЗА ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ

Руководители практики – ведущие преподаватели кафедры зоотехнии и технологии переработки продуктов животноводства Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины.

В обязанности руководителя практики входит составление рабочей программы, разработка заданий с учетом специфики подразделений, в которых будут проходить экскурсионные практики, а также осуществление контроля над соблюдением сроков практики и её прохождения. За день до практики проводится организационное собрание, где руководитель учебной практики подробно объясняет цель, задачи практики, структуру и содержание практики. Оговаривает права и обязанности студента, правила подготовки и защиты отчета.

Руководитель практики от кафедры:

- разрабатывает задание на практику;
- принимает участие в составлении графика проведения выездных занятий и знакомит с ним студентов;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов;
- осуществляет контроль за ходом работы студентов в период практики;

- оформляет академическую ведомость и зачетные книжки студентов;
- оценивает выполнение задания по практике.

6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА

Во время прохождения практики в обязанности студента входит:

- осуществлять все виды работ, предусмотренные программой практики и календарным планом-графиком, качественно и в установленные сроки;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- собирать необходимые материалы для написания отчета, согласно заданию, на практику;
- по окончании практики представить на кафедру надлежащим образом оформленный отчет о прохождении учебной практики.

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

За день до окончания учебной практики студент обязан подготовить отчет и после проверки защитить его у руководителя практики.

7. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ДНЕВНИКА ПРАКТИКИ

Согласно заданию руководителя, в период учебной практики студент ежедневно ведет «Дневник практики» (приложение А), где подробно расписывает выполнение работ.

Дневник проверяется руководителем практики, по окончании практики дневник оформляется, подписывается руководителем практики и студентом. Без представления дневника практика по получению первичных профессиональных умений и навыков не засчитывается. При защите отчета об учебной практике учитывают оформление отчета, качество доклада и уровень знаний.

Продолжительность доклада 7–10 минут по схеме:

- место прохождения практики;
- структура предприятия;

- технология переработки продуктов животноводства;
- выводы и предложения.

Оценка защиты практики проводится согласно фонду оценочных средств по учебной практике первичных профессиональных умений и навыков.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Отчет по учебной практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его работу, объем 20–25 страниц машинописного текста, не считая приложений (образцов, копий отчетной документации, схем, планировок, расчетов и т. п.).

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

Примерная схема отчета:

- титульный лист (приложение Б);
- содержание;
- краткая характеристика предприятия (организации): структура, местонахождение, ассортимент выпускаемой продукции, контроль поступающего сырья, поставщики сырья, документы на поступающее сырье, документы, по которым работает предприятие, рынки сбыта готовой продукции, санитарные требования к работникам;
- описание технологии производства одного из выпускаемых продуктов (технологическая схема) с учетом требования нормативной документации (ГОСТов, ТУ и пр.);
- заключение;
- список литературы;
- приложения (рисунки, диаграммы, сертификаты, копии документов, прайс-листы, этикетки продукции, фотографии и пр.).

Работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4 по ГОСТ 7.0.5-2008. 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. 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.

Представленный отчет должен быть подписан студентом. К отчету прилагаются фотографии, схемы технологического процесса, буклеты, этикетки и рекламный материал предприятия. Отчет проверяется преподавателем – руководителем практики.

В итоговой оценке (зачет) работы студента во время учебной практики преподаватель принимает во внимание:

- посещение всех практических дней;
- активность во время учебной практики;
- содержание доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

9. КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

- ✓ Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль предприятия.
- ✓ Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.
- ✓ Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
- ✓ Какова зона реализации продукции предприятия?
- ✓ Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.

- ✓ При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
- ✓ Приведите характеристику основного оборудования.
- ✓ Дайте характеристику производственному участку.
- ✓ Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?
- ✓ Существует ли система качества на предприятии?
- ✓ Как и чем осуществляются мойка и дезинфекция оборудования?
- ✓ Какой режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?
- ✓ Мощность предприятия.
- ✓ Какие виды упаковки используют на предприятии?
- ✓ Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?

10. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

При положительном заключении руководителя практики по итогам защиты отчета студенту выставляется зачет. Критерии оценки качества прохождения учебной практики представлены в таблице.

Критерии оценки знаний, профессиональных умений и практических навыков студентов

Оценка	Предъявляемые требования
1	2
Зачтено 60–100 баллов	<ul style="list-style-type: none"> – оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне; – систематизированные, глубокие и полные знания по всем вопросам практики; – точное использование научной терминологии, систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы; – выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации; – высокий уровень культуры исполнения заданий практики; – высокий уровень сформированности заявленных в программе практики компетенций

1	2
Не зачтено 0–59 баллов	– отсутствие необходимой документации; – отказ от ответов на вопросы; – неумение использовать научную терминологию; – наличие грубых ошибок; – низкий уровень культуры исполнения заданий; – низкий уровень сформированности заявленных в программе практики компетенций

11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

1. Абрамова, Л.А. Тенденции развития переработки мяса птицы / Л.А. Абрамова // Птица и птицепродукты. – 2013. – № 4.

2. Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясопродуктов / Л.Т. Алехина; под ред. И.А. Рогова. – М.: Агропромиздат, 2008. – 576 с.

3. Винникова, Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов: учебник / Л.Г. Винникова. – Киев: ИНКОС, 2006. – 600 с.

4. Голубев, И.Г. Оборудование для переработки мяса: каталог / И.Г. Голубев, В.М. Горин, И.М. Парфентьева. – М.: Росинформагротех, 2005. – 220 с.

5. ГОСТ 16367-86. Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2005. – 11 с.

6. ГОСТ 21784-76. Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия. – М.: Издательство стандартов, 2001. – 8 с.

7. ГОСТ 55456-2013. Колбасы сырокопченые. Технические условия. Дата введения 01.01.88. Взамен ГОСТ 16131-70. – М.: Издательство стандартов, 2013. – 8 с.

8. ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб. – М.: Стандартинформ, 2009. – 7 с.

9. ГОСТ 9959-91. Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки. – М.: Стандартинформ, 2009. – 10 с.

10. ГОСТ Р 52417-2005. Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция. – М.: Стандартинформ, 2006. – 9 с.
11. ГОСТ Р 52702-2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2007. – 14 с.
12. ГОСТ Р 53163-2008. Мясо птицы механической обвалки. Технические условия. – М.: Стандартинформ, 2009. – 10 с.
13. ГОСТ Р ИСО 7218-2008. Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям. – М.: Стандартинформ, 2010. – 53 с.
14. Донченко, Л.В. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания / Л.В. Донченко, Д. Надыкин. – М.: Пищевая промышленность, 2003. – 296 с.
15. Драмшаева, С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров / С.Т. Драмшаева. – М.: Колос, 2005.
16. Евграфов, О.В. Основы экологии и охрана окружающей среды / О.В. Евграфов, А.А. Вакулин, А.К. Рустамов. – М.: Колос, 2013.
17. Журавская, Н.К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов / Н.К. Журавская, Л.Т. Алехина, Л.М. Отрященко. – М.: Агропромиздат, 2004.
18. Заяс, Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов / Ю.Ф. Заяс. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2004.
19. Ивашов, В.И. Оборудование для переработки мяса / В.И. Ивашов. – СПб.: ГИОРД, 2007.
20. Кармас, Э. Технология колбасных изделий / Э. Кармас. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001. – 256 с.
21. Корнелаева, Р.П. Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения / Р.П. Корнелаева, П.П. Степаненко, Е.В. Павлова. – М., 2006. – 407 с.
22. Корнюшко, Л.Н. Оборудование для производства колбасных изделий: справочник / Л.Н. Корнюшко. – М.: Колос, 1993. – 304 с.
23. Мандро, Н.М. Перспектива совершенствования технологических методов переработки мяса цыплят-бройлеров / Н.М. Мандро, Ю.Ю. Денисович // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – № 10. – С. 41–43.

24. Мышалова, О.М. Общая технология мясной отрасли: учеб. пособие / О.М. Мышалова; КемГИПП. – Кемерово, 2014. – 100 с.
25. О требованиях к мясу сельскохозяйственной птицы, продуктам его переработки, их производству и обороту. Технический регламент: федер. закон. – М.: Росптицсоюз, 2008. – 103 с.
26. Пелеев, А.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / А.И. Пелеев. – М.: Пищевая промышленность, 1971. – 502 с.
27. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В.М. Позняковский. – Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2006. – 448 с.
28. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб.-справ. пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов; под общ. ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 216 с.
29. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР/ Л.В. Антипова, Н.М. Ильина, Г.П. Казюлин [и др.]. – М.: КолосС, 2013. – 320 с.
30. Производство мясной продукции на основе биотехнологии / А.Б. Лисицын, Н.Н. Липатов, Л.С. Кудряшов, В.А. Алексахина; под общ. ред. Н.Н. Липатова; ВНИИМП. – М., 2005. – 369 с.
31. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: Агропромиздат, 2000. – 563 с.
32. СанПиН 2.3.2. 1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – М., 2001.
33. СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. – М.: Ника, 2001. – 320 с.
34. Сидоров, М.А. Микробиология мяса и мясопродуктов / М.А. Сидоров, Р.П. Корнелаева. – 3-е изд. – М.: Колос, 2003. – 134 с.
35. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Т.Г. Родина, М.А. Николаева, Л.Г. Елисеева [и др.]; под ред. Т.Г. Родиной. – М.: КолосС, 2003. – 608 с.
36. Справочник технолога колбасного производства / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Б.Е. Гутник [и др.]. – М.: Колос, 2000. – 431 с.

37. Технологическое оборудование мясокомбинатов / С.А. Бредихин, О.В. Бредихина, О.В. Космодемьянский [и др.] – М.: Колос, 2010. – 392 с.
38. Технология мяса и мясопродуктов / Л.Т. Алехина, А.С. Большаков и др.; под ред. И.А. Рогова. – М.: Агропромиздат, 2003. – 576 с.
39. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства / под ред. А.Ф. Крисанова и Д.П. Хайсанова. – М.: Колос, 2006. – 208 с.
40. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров для среднего профессионального образования. – 7-е изд., доп. и перераб. / В.А. Тимофеева. – Ростов-н/Д: Феникс, 2007. – 476 с.
41. Трухина, Т.Ф. Методические рекомендации по калькулированию себестоимости пищевой продукции на птицефабриках яичного направления / Т.Ф. Трухина; ВНИИПП. – М., 2005. – 112 с.
42. ТУ 9214-080-52924334-08. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные фаршированные и панированные. – М.: Ника, 2008. – 5 с.
43. Чижикова, Т.В. Машины для измельчения мяса и мясопродуктов / Т.В. Чижикова. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 302 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

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: Зоотехнии и технологии
переработки продуктов животноводства

ДНЕВНИК УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по получению первичных профессиональных умений и навыков

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции»
Профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства»

(Ф.И.О. обучающегося)

Курс _____

Группа _____

Форма обучения

Период прохождения практики: с
___ 20__ г. по ___ 20__ г.

Красноярск 20__ г.

Образец титульного листа отчета по учебной практике
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: Зоотехнии и технологии
переработки продуктов животноводства

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
по получению первичных профессиональных умений и навыков

Обучающийся _____

Курс/группа _____

Форма обучения _____

Руководитель _____

Дата сдачи отчета «__» _____ 20__ г

Дата защиты отчета «__» _____ 20__ г

Оценка _____

Красноярск, 20__

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

Методические указания

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

Тюрина Лилия Евгеньевна

Электронное издание

Редактор И.В. Пантелеева

Подписано в свет 23.04.2019. Регистрационный номер 180
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117
e-mail: rio@kgau.ru