

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии факультета
№ 06 от «28» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Ознакомительная практика»

Вид практики	Учебная
Тип практики	Ознакомительная
Направление подготовки / специальность	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность(и) (профиль(и))	Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров Технология мяса и мясных продуктов
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная, заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	6
Трудоемкость дисциплины, час.	216
Разработчик:	
Доцент кафедры прикладных биотехнологий	Т. И. Брезгинова (подпись)
СОГЛАСОВАНО:	
Заведующий кафедрой незаразных прикладных биотехнологий, доцент	Л. В. Вирзум (подпись)

Иваново 2024

1.Цель и задачи практики. Вид, тип, способ и формы ее проведения. Общая трудоемкость и продолжительность практики.

1.1.Целью учебной практики (ознакомительная практика) является формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

1.2. Задачами ознакомительной практики являются:

- ознакомление с производственной структурой предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, сырьем, вспомогательными материалами и тарой;
- изучение системы материально-технического снабжения предприятия, правил техники безопасности на рабочем месте, организации охраны окружающей среды;
- ознакомление с производственными предприятиями и работой отдельных производственных цехов, структурой предприятия и приобретение первичных навыков в технологии переработки;
- изучение организационно-производственной структуры предприятия, системы материально-технического снабжения;
- ознакомление с нормативно-технической документацией, на основании которой выпускается продукция;
- составление отчета по выполненному заданию.

1.3.Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики - учебная.

Тип практики - ознакомительная.

Способ проведения практики - стационарная.

Форма проведения практики - дискретная.

1.4. Общая трудоемкость и продолжительность практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 з.е., 216 ч.

Продолжительность практики – 4 недели.

2. ОСНОВНЫЕ БАЗЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится на базе предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности Ивановской области, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ » предоставляет возможность студентам осуществить сбор, обработку, анализ, систематизацию научно-технической информации по заданной теме и составить отчет по практике.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная ознакомительная практика входит в блок 2 «Практика. Обязательная часть» основной профессиональной образовательной программы бакалавриата направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Учебная практика является первым этапом практической подготовки по уровню высшего образования (бакалавриат) и направлена на получение студентами первичных

профессиональных умений и навыков, знакомит студентов с кругом будущих профессиональных обязанностей. Проходит на 2 курсе, в 4 семестре очной формы обучения и на 3 курсе, 6 семестр заочной формы обучения.

В соответствии с учебным
планом практика относится к

Обязательная часть

Обеспечивающие
(предшествующие)
дисциплины, практики

Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Биология
Биологическая химия
Общая, санитарная и пищевая микробиология
Физиология питания

Обеспечиваемые
(последующие) дисциплины,
практики

Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой
продукции
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов
животного происхождения
Технология продуктов птицеводства
Технология продуктов пчеловодства
Технология мяса и мясных продуктов
Основы биотехнологии переработки мяса
Технология замораживания пищевых продуктов
Производственный контроль на предприятиях мясной
отрасли
Технология переработки молока и молочных продуктов
Технологическая практика
Выполнение выпускной квалификационной работы
Преддипломная практика
Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита
выпускной квалификационной работы

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
---------------------------------	---	---

<p style="text-align: center;">ОПК-1</p> <p>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1_{ОПК-1} Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.</p> <p>ИД-2_{ОПК-1} Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.</p> <p>ИД-3_{ОПК-1} Владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств при решении задач профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности.</p>	<p style="text-align: center;">Все</p>
<p style="text-align: center;">ОПК-2</p> <p>Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1_{ОПК-2} Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ИД-2_{ОПК-2} Использует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ИД-3_{ОПК-2} Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.</p>	<p style="text-align: center;">Все</p>
<p style="text-align: center;">ОПК-3</p> <p>Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ИД-1_{ОПК-3} Демонстрирует знание инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ИД-2_{ОПК-3} Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ИД-3_{ОПК-3} Применяет знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p style="text-align: center;">Все</p>

<p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p>	<p>ИД-1_{ОПК-4} Демонстрирует знание технологических процессов производства продуктов животного происхождения. ИД-2_{ОПК-4} Умеет осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения. ИД-3_{ОПК-4} Использует практические навыки осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения</p>	<p>Все</p>
<p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ИД-1_{ОПК-5} Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения. ИД-2_{ОПК-5} Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения. ИД-3_{ОПК-5} Владеет навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения.</p>	<p>Все</p>

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) и виды работы на практике	Трудоемкость, час.		Форма текущего контроля*
		работа под руководством преподавателя	самостоятельная работа	
1. Подготовительный этап				
1.1	<p>Ознакомление с программой и местом прохождения практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> -знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; -получение заданий от руководителя практики -информация о требованиях к отчетным документам по практике; -первичный инструктаж по технике безопасности. 	2	-	Собеседование, роспись в журнале по технике безопасности
2. Основной этап (выполнение запланированной работы)				
2.1	<p>Практика на предприятиях молочной промышленности.</p> <p>-Ознакомиться с общей характеристикой</p>		83	Текущий контроль руководит

	<p>предприятия.</p> <p>-Описать структуру предприятия с указанием основных и вспомогательных цехов, отделов, лабораторий, служб, цехов обеспечивающих предприятие холодом, водой паром, электроэнергией, осуществляющих очистку сточных вод и т.д.</p> <p>-Ознакомиться с производственной программой предприятия (ассортимент выпускаемой продукции, а также плановое и фактическое количество этой продукции).</p> <p>-Ознакомиться с организацией реализации готовой продукции.</p>			<p>еля практики за оформлен ием отчетной документа ции и работой студентов</p>
2.2	<p>Практика на предприятиях мясной промышленности.</p> <p>-Ознакомиться с общей характеристикой предприятия.</p> <p>-Описать структуру предприятия с указанием основных и вспомогательных цехов, отделов, лабораторий, служб, цехов обеспечивающих предприятие холодом, водой паром, электроэнергией, осуществляющих очистку сточных вод и т.д.</p> <p>-Ознакомиться с производственной программой предприятия (ассортимент выпускаемой продукции, а также плановое и фактическое количество этой продукции).</p> <p>-Ознакомиться с организацией реализации готовой продукции.</p>		83	
3. Заключительный этап				
3.1	Обработка и анализ полученной информации		20	
3.2	Оформление отчета о прохождении практики		22	Проверка отчета
4. Промежуточная аттестация				
4.1	Защита отчета о прохождении практики. Зачет.		6	

5.2. Распределение часов практики по видам работы и форма контроля*

* 3 – зачет, ЗаО – зачет с оценкой.

5.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Контроль				-				
Самостоятельная работа				216				
Форма контроля				3				

5.2.2. Заочная форма:

Вид занятий	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
Контроль			-		
Самостоятельная работа			216		

Форма контроля			3		
----------------	--	--	---	--	--

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Согласно Положения ПВД-11 «О практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования» защита отчета учебной практики происходит в структурных подразделениях Университета.

По окончании практики студент в десятидневный срок с момента окончания практики, предоставляет руководителю практики от Академии отчётную документацию. Предоставление отчётной документации является основанием для допуска студента к промежуточной аттестации по практике. Руководитель практики проверяет отчет, составляет заключение, при необходимости возвращает материалы на доработку. После устранения замечаний по отчету студента допускают к защите. На защите студент делает краткий (на 8-10 минут) доклад о прохождении практики.

При оценке итогов учебной практики принимается во внимание качество доклада, оформление и содержание отчета. По результатам защиты отчета по учебной практике выставляется зачет.

Согласно ПВД-11 «О практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования» студент, не прошедший практику или не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв или неудовлетворительную оценку при защите, не явившийся согласно распоряжению и графика на заседание комиссии по защите отчетов без уважительной причины, отчисляется из университета.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

7.1. Основная учебная литература, необходимая для проведения практики

1.Общая технология переработки сырья животного происхождения(мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер.— Санкт-Петербург :Лань, 2021. —444с.—URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст: электронный.

7.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для проведения практики

1.Бредихин С. А. Технологическое оборудование переработки молока : учебное пособие / С. А. Бредихин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург :Лань, 2019. — 412 с. — URL: <https://elanbook.com/book/121455>. — ISBN 9785-8114-4501-

2.Бурашников Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 496 с.

3.Голубева Л. В. Технология продуктов животного происхождения. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, Е.А. Пожидаева ; под редакцией Л. В. Голубева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 96 с. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/74025.litnil>.— ISBN 978-5-00032-291-8. —

5.Дунченко Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург Лань, 2020. — 304 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225> —ISBN 978-5- 8114-4962-0. — Текст : электронный.

6.Русяева Е. Т. Технологическое оборудование по переработке животноводческой продукции. Часть 1 : Мясо : лабораторный практикум /

7. Технология переработки птицы и птицепродуктов : учеб. пособие / сост. П. С. Кобыляцкий. - Персиановский : Донской ГАУ, 2019. - 179 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/133429>. - Текст : электронный.

7.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

- 1) Министерство сельского хозяйства РФ <http://mex.ru>
- 2) Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
- 3) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 4) Библиотека ИвГСХА http://www.ivgsha.ru/about_the_university/library/
- 5) Электронные ресурсы библиотеки ИвГСХА http://ivgsha.uberweb.ru/about_the_university/library/elektronnye-biblioteki.php?clear_cache=Y
- 6) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

7.4. Методические указания для обучающихся для прохождения практики

1. Фисенко С.П. Технология переработки и хранения продуктов животноводства: методические указания к самостоятельной работе /С.П. Фисенко - Иваново: ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА, 2018. - 8с.

7.5. Информационные справочные системы для обучающихся для прохождения практики

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань» <http://www.lanbook.com/>
2. Электронная библиотечная система <http://Library-ivgsha.ucoz.ru>
3. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

7.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Материально-технической базой общепрофессиональной практики являются подразделения Университета, областная ветеринарная лаборатория.

В процессе прохождения практики обучающийся использует современные компьютерные системы, Интернет-ресурсы, библиотечные ресурсы ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ».

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
2	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

«Ознакомительная практика»

Вид практики **Учебная**
 Тип практики **Ознакомительная**

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-1} Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-2 _{ОПК-1} Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-3 _{ОПК-1} Владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств при решении задач профессиональной деятельности с учетом	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету

	требований информационной безопасности.		
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-2 _{ОПК-2} Использует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-3 _{ОПК-2} Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Демонстрирует знание инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-3 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства	ИД-1 _{ОПК-4} Демонстрирует знание технологических процессов производства продуктов животного происхождения.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
		Отчёт по	Комплект

продуктов животного происхождения	ИД-2 _{ОПК-4} Умеет осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения. ИД-3 _{ОПК-4} Использует практические навыки осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения	практике Зачет	заданий на практику и вопросов к зачету
		Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ОПК-5} Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения. ИД-2 _{ОПК-5} Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения. ИД-3 _{ОПК-5} Владеет навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
		Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
		Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме

Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристики сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

3. Оценочные средства

3.1. Вопросы к зачету по учебной (ознакомительной) практике.

1. Структура, основные и вспомогательные цеха, отделы, лаборатории мясокомбината..
2. Структура, основные и вспомогательные цеха, отделы, лаборатории молочного комбината.
3. Сырье для предприятий мясной промышленности.
4. Сырье для предприятий молочной промышленности.
5. Классификация продукции мясной промышленности.
6. Классификация продукции молочной промышленности.
7. Мясоперерабатывающее производство и экологические аспекты отрасли.
8. Очистка сточных вод мясоперерабатывающих предприятий и их утилизация.
9. Очистка сточных вод молокоперерабатывающих предприятий и их утилизация.
10. Охрана труда на предприятиях молочной и мясной промышленности.

3.2. Методические материалы

Приложение № 2
к программе практики

**Форма титульного листа отчёта студента о практике
(прохождение практики вне университета)**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГАУ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ

Кафедра _____

наименование кафедры

О Т Ч Ё Т

по ознакомительной практике

Руководитель
практики от кафедры

должность

подпись

расшифровка подписи

Студент

группа

подпись

расшифровка подписи

Иваново 20__ г.

Форма заключения преподавателя об отчете студента

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о прохождении практики студента _____
(Фамилия, Имя, Отчество)

(Здесь необходимо отметить выполнил ли студент, в основном, программу практики; характеризуются положительные стороны практики, недочеты и недостатки).

Преподаватель _____ / _____
подпись *расшифровка подписи*

« ____ » _____ 20__ г.