

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

« 4 » *апреля*

И.Н. Миколайчик

2019 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Технологическая практика

Направление подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность программы (профиль) – Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация – Бакалавр

Лесниково
2019

Разработчик (и):

доктор с.-х. наук, профессор кафедры технологии хранения и переработки
продуктов животноводства _____ И.Н. Миколойчик

доктор биол. наук, профессор, завкафедрой технологии хранения и перера-
ботки продуктов животноводства _____ Л.А. Морозова

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры технологии хранения и
переработки продуктов животноводства «04» апреля 2019 г. (протокол №10)

Завкафедрой,

доктор биол. наук, профессор _____

Л.А. Морозова

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии
«04» апреля 2019 г. (протокол №8)

Председатель методической комиссии факультета,
кандидат с.-х. наук, доцент _____

А.В. Цопанова

1 Цель и задачи практики

Цель производственной практики – продолжение обучения в условиях производства с целью приобретения профессиональных навыков и подготовки высококвалифицированных специалистов по переработке сельскохозяйственной продукции.

Основными задачами производственной практики являются:

- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений.

2 Место практики в структуре образовательной программы

2.1 Производственная практика (технологическая) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 2 «Практики».

2.2 Для успешного прохождения практики обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Безопасность жизнедеятельности», «Безопасность пищевого сырья и продуктов питания», «Пищевые и биологически активные добавки», «Оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Основы научных исследований», «Технология переработки молока», «Технология переработки мяса», «Технология переработки рыбы и гидробионтов», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Технология разработки стандартов и нормативной документации», «Системы качества», «Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий», «Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства», формирующих следующие компетенции: УК-8, ОПК-1, ОПК-3, ПК-1; ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5.

2.3 Знания и практические навыки, сформированные в процессе производственной практики (технологической) необходимы для изучения дисциплин: «Технология хранения и транспортирования сельскохозяйственной продукции», «Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий», «Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства», а также для выполнения разделов курсового проекта по дисциплине «Технология производства хлебобулочных и макаронных изделий» и курсовой работы «Технология хранения и переработки продукции растениеводства».

3 Вид практики, способы и формы (форм) её проведения

Вид практики – производственная.

Способы проведения практики – выездная.

Форма проведения практики – дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

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

Планируемые результаты обучения по практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по практике
ПК-1. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	ИД-1 _{ПК-1} Реализует технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1) <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1) <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1)
ПК-2. Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	ИД-1 _{ПК-2} Реализует технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2) <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2) <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2)
ПК-3. Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-3} Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3) <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3) <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3)
ПК-4. Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	ИД-1 _{ПК-4} Эксплуатирует технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4) <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4) <p>владеть:</p>

		– приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4)
--	--	--

5 Место и время проведения практики

Производственная практика (технологическая) проводится на перерабатывающих предприятиях (их структурных подразделениях) различных форм собственности на договорных основах.

В соответствии с основной образовательной программой бакалавриата по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции производственная практика (технологическая) проводится в 7 семестре 4 курса.

6 Структура и содержание практики.

Общая трудоемкость практики составляет 9 ЗЕ.

Продолжительность практики составляет 6 недель.

6.1 Очная форма обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах		Код формируемой компетенции
		контактная работа, часы	СРС, часы	
<i>Производственная практика (технологическая) – 4 курс (9 ЗЕ, 324 академ. часа, 6 недель)</i>				
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	2	-	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4
2	Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений. Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.	2	200	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4

3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	-	120	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4
Количество часов		4	320	324
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой

6.2 Заочная форма обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике, включая самостоятельную работу студентов, и трудоемкость в часах		Код формируемой компетенции
		контактная работа, часы	СРС, часы	
<i>Производственная практика (технологическая) –5 курс (9 ЗЕ, 324 академ. часа, 6 недель)</i>				
1	Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	2	-	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4
2	Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений. Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.	-	200	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4
3	Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета	-	118	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4
Количество часов		2	318	320
Контроль		-	-	4
Итого		-	-	324
Промежуточная аттестация				Зачет с оценкой

7 Формы отчетности по практике

По окончании производственной практики (технологической) обучающиеся в установленные приказом ректора сроки должны предоставить руководителю практики характеристику (аттестационный лист) с места прохождения практики (приложение 2), «Дневник по практике» (приложение 3), «Отчет по практике» (приложение 4), отзыв руководителя практики от Академии (приложение 5).

Отчет о выполнении программы производственной практики (технологической) выполняется в печатной форме. Текст должен быть набран на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word шрифтом Times New Roman Cyr, на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с полями слева – 3, справа – 1,5, сверху – 2 и снизу – 2 см. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (кегель не менее 12, рекомендуемый кегель 14), абзацный отступ 1,25 см., с использованием переносов, выравнивание – по ширине, межстрочный интервал – полуторный. Страницы нумеруются в нижней части страницы в центре, объем отчета без приложения – 25 страниц. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Основную часть отчета следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. При делении текста работы на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию. Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Отчет включает следующие разделы:

ВВЕДЕНИЕ

1 ЛИТЕРАТУРНО-ПАТЕНТНЫЙ ОБЗОР

1 ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ

1.1 История предприятия

1.2 Организационно-экономическая характеристика предприятия

2 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ

2.1 Обоснование выбора объекта исследования

2.2 Характеристика объекта исследования

2.3 Характеристика технологической и машинно-аппаратной схемы производства объекта исследования

2.4 Номенклатура показателей качества объекта исследования и их характеристика

2.6 Санитарно-гигиенический контроль условий производства

3 ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА

4 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИИ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Титульный лист является первой страницей отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

СОДЕРЖАНИЕ включает введение, наименование всех разделов, подразделов, заключение, список использованных литературных источников, наименование приложений (при их наличии) с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы отчета. Содержание должно в точности соответствовать рубрикации текста (указывают все разделы или главы, подразделы, параграфы, имеющиеся в работе).

Раздел **«ВВЕДЕНИЕ»** не нумеруется. Далее арабскими цифрами нумеруются разделы работы. Названия разделов пишутся посередине страницы, прописными полужирными буквами без точки на конце. Во введении (1-2 с.) необходимо осветить современное состояние и перспективы переработки сельскохозяйственной продукции, используя литературные

данные за последние 5 лет. Кратко изложить задачи, стоящие перед агропромышленным комплексом по внедрению новейших достижений науки и техники и повышению эффективности производства, охарактеризовать работу перерабатывающих предприятий в современных условиях. Излагаются актуальность темы, новизна результатов и практическая значимость работы и кратко формулируются цель и задачи исследований. Цель практики должна заключаться в изучении технологии производства объекта исследования. Исходя из цели практики, определяются задачи, которые приводятся в форме перечисления (проанализировать, разработать, обобщить, выявить, внедрить, показать, выработать, изыскать, найти, изучить, определить, установить, дать рекомендации, установить взаимосвязи, сделать прогноз). Объем не более 2 страниц.

В разделе **«ЛИТЕРАТУРНО-ПАТЕНТНЫЙ ОБЗОР»** необходимо отметить состояние изученности вопроса на основании имеющихся литературных данных. При составлении обзора используется не менее 10-12 источников литературы за последние 5 лет. Изложение обзора строится по принципу постепенного сужения диапазона рассматриваемых вопросов от общего к конкретному, в соответствии с темой исследований. Указать новое оборудование, материалы и технологии для производства мясных и молочных продуктов в соответствии с темой. По наиболее принципиальным вопросам необходимо сделать обобщающее заключение, выразить свое мнение. Если в литературе имеются противоречия по изучаемому вопросу, то необходимо сопоставить разные мнения, выразить свое отношение к ним. Данный раздел может состоять из ряда подразделов, имеющих свои подзаголовки (не менее двух). Объем обзора литературы не менее 10 страниц.

Один из подразделов необходимо посвятить характеристике предприятия **«ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ»**, на основе собранных на практике материалов. В этом подразделе дается анализ производственно-экономических показателей предприятия.

Раздел **«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ»** является итоговым. Состоит из 4-х подразделов: характеристика объекта исследования, технологические схемы производства продукции и их характеристика, контроль качества готового продукта, санитарно-гигиенический контроль условий производства.

В подразделе **«Обоснование выбора объекта исследования»** дается логическое обоснование выбора объекта исследования с приведением убедительных аргументов, или совокупности доводов, в силу которых выбран изучаемый объект.

Подраздел **«Характеристика объекта исследования»** должен содержать характеристику объекта исследования в соответствии с нормативно-технической документацией. Кратко описываются требования стандарта. Приводится характеристика сырья, режимы его хранения и подготовки. Также в данном подразделе проводится расчет пищевой и энергетической ценности объекта исследования.

Подраздел **«Характеристика технологической и машинно-аппаратной схемы производства объекта исследования»** должен содержать технологию производства объекта исследования в соответствии с технологической инструкцией, а также описание основных технологических процессов, их сущности и режимов проведения.

Технологическую схему производства каждого вида продукта составляют в полном соответствии с технологической инструкцией и выбранным способом производства. Приводится машинно-аппаратная схема с указанием последовательности движения сырья и продуктов, а также названия и марки используемого оборудования. Последовательность технологических операций при выработке продукта описывается в виде схемы производства. В схеме производства приводятся названия операций и технологические параметры производства (режимы, показатели кислотности, температур, вносимые добавки и их доза и др.) После составления схемы последовательно и подробно описываются технологические процессы с обоснованием всех режимов производства. При описании технологических процессов отдельных видов продуктов необходимо показать теоретические знания в области технологии переработки рассматриваемых продуктов, раскрыть физико-

химическую и биохимическую сущность основных процессов, например, изменение составных частей мяса при тепловой и механической обработке, посол мяса, приготовление фаршей и др.

В подразделе «**Номенклатура показателей качества объекта исследования и их характеристика**» следует указать мероприятия по организации технологического, микробиологического и ветеринарного контроля производства и готовой продукции.

Приводятся сведения об особенностях всех видов контроля; периодичность, схема контроля производства основного продукта в виде таблицы; методики определения основных показателей качества сырья и готовой продукции в соответствии с принятыми стандартами.

В подразделе «**Санитарно-гигиенический контроль условий производства**» должен быть описан порядок санитарной обработки основного и вспомогательного оборудования, инвентаря, тары и помещений на предприятиях мясной промышленности. Представлены сведения о моющих, моюще-дезинфицирующих и дезинфицирующих средствах, а также о порядке их использования, режимах санитарной обработки различных объектов при производстве мясных продуктов.

В разделе «**ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА**» освещаются вопросы образования вредных веществ, выбрасываемые предприятием в окружающую среду и опасность, которую они несут. Меры по охране воздушного бассейна и методы очистки воздуха. Санитарные требования к воздушной среде. Охрана водной среды и методы очистки и обеззараживания сточных вод. Санитарные требования к качеству питьевой воды. Меры по охране окружающей среды от вредных производственных отходов, методы по переработке или обезвреживанию.

В разделе «**БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИИ**» приводятся общие требования к оборудованию и требования безопасности. Организация гигиены труда. Гигиенические требования в рабочей зоне: требования к состоянию воздуха, температуры, скорости движения и относительной влажности воздуха, искусственной и естественной освещенности. Предельно допустимые нагрузки для женщин к суммарной массе грузов за смену. Обеспеченность обслуживающего персонала рабочей одеждой и предметами гигиены; меры по поддержанию личной гигиены; обеспеченность средствами индивидуальной защиты.

Иллюстрации (технологические схемы и линии, рисунки, графики, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые или на следующей странице. Схемы и графики рекомендуется выполнять в среде Microsoft Office Visio.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок». Слово «рисунок» и его наименование располагают под рисунком посередине строки. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2 ...».

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким, его следует помещать над таблицей посередине. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые или на следующей странице.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки.

В разделе «**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**» должны быть сделаны общие выводы по проделанной работе, даны предложения по использованию полученных результатов. Выводы должны соответствовать материалу, изложенному в отчете. Они должны быть пронумерованы, и располагаться в порядке убывания значимости полученных данных. Выводы формулируются кратко, в виде тезисов.

Раздел «**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**» должен содержать сведения об источниках литературы, использованных при выполнении отчета по практике. Список литературы составляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Произведения печати в библиографическом списке располагаются в алфавитном порядке по сквозной нумерации. Указы Президента, постановления Правительства, нормативные документы приводятся в начале списка. Описания на иностранном языке и адреса в Интернете – в конце списка.

ПРИЛОЖЕНИЯ помещают после списка использованной литературы в порядке их упоминания в тексте. В них приводятся копии нормативных документов, протокола испытаний, таблицы вспомогательных данных, анкеты, инструкции, фотографии, схемы, рисунки, промежуточные математические расчеты и т.д.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой. Зачет проходит в форме защиты студентом отчета о практике перед комиссией, назначаемой заведующим выпускающей кафедры (не более 3 преподавателей, включая руководителя практики).

В результате защиты отчета о производственной практике (технологической) студент получает зачет с оценкой. Члены комиссии на основании доклада обучающего и ответов на вопросы, содержания характеристики (аттестационного листа) и отзыва руководителей практики коллегиальным путем выставляют итоговую оценку, руководствуясь принятыми критериями оценки.

Итоговая оценка заносится в оценочный лист комиссии, проставляется на титульном листе отчета о выполнении программы практики. Руководитель практики проставляет оценку в ведомость и зачетную книжку студента.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) перечень основной литературы, необходимой для проведения практики

1. Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Ильтяков А.В., Прянишников В.В. Технологические основы переработки мяса: учебное пособие. – Курган: изд-во Курганской ГСХА, 2016. – 365 с. (20 экземпляров)
2. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2012. – 104 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415521>
3. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина. – Новосибирск: Золотой колос, 2015. – 340 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/614908>
4. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник. – М.: КолосС, 2004. – 199 с. (23 экземпляра)

б) перечень дополнительной литературы

5. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учебное пособие. – 2-е изд., доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 443 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/468327>
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, Н.Л. Борисенко. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 60 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/620770>
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных практикум / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, А.В. Усенков. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 176 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615364>
8. Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2010.

- 512 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/365510>
- 9 Ганина В.И., Борисова Л.А., Морозова В.В. Производственный контроль молочной продукции: учебник. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 248 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа. URL: <http://znanium.com/catalog/product/417109>
 - 10 Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов: учебник. – М.: Колос, 1999. – 176 с. (49 экземпляров)
 - 11 Оборудование перерабатывающих производств: учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков и др. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 363 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502137>
 - 12 Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. – под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 143 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548511>
 - 13 Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии). – М.: НИЦ Инфра-М, 2012. – 271 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/227413>
 - 14 Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 456 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/328426>
 - 15 Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крूसь и [др.]. – М.: КолосС, 2004. – 455 с. (24 экземпляра)
 - 16 Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Долганова, С.А. Мижуева, С.О. Гагиева. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 272 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/321752>
 - 17 Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: учебное пособие / под ред. В.М. Поздняковского. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 287 с.

*в) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети
«Интернет»*

<https://elibrary.ru/defaultx.asp> – научная электронная библиотека eLIBRARY.RU;
<http://tululu.ru> – большая бесплатная библиотека – мечта любого книголюбца;
<http://knigonosha.net> – книгонаша, бесплатная библиотека;
<http://www.docs.cntd.ru> – электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;
<http://www.foodprom.ru> – пищевая промышленность;
<http://meatind.ru> – мясная индустрия;
<http://www.meat-milk.ru/meat> – мясной ряд;
<http://www.meatbranch.com/> – мясные технологии;
<https://sfera.fm/editions/> – журналы о пищевой промышленности;
<http://www.milkbranch.ru/> – переработка молока.

*д) перечень информационных технологий, используемых при проведении практики,
включая перечень программного обеспечения и
информационных справочных систем*

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010
Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008
Kaspersky Endpoint Sekurity лицензия №1752-170320-061629-233-81
от 21.03.2017

9 Материально-техническое обеспечение

Производственная практика (технологическая) проводится на перерабатывающих предприятиях, для которых обязательно наличие объектов и видов профессиональной деятельности специалиста в сфере переработки сельскохозяйственной продукции.

Для прохождения студентами преддипломной практики в ФГБОУ ВО Курганская ГСХА имеется следующее оборудование:

№ п/п	Специализированная лаборатория (аудитория)	Оборудование
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория № 102, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа: проектор HitachiCP-R56, копи-устройство VirtualinkMimioXitorPC, компьютер Core 2 Duo 1,8. Документ-камера Aver-Vision 130. Колонки SvenSPS 678 2 18 W
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория № 215, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Мультимедийное оборудование: проектор Aserg X110, системный блок DEPONeos 230, стационарный экран для проектора, ноутбук Asus X50SLseries
3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, компьютерный класс, аудитория №100а, зооинженерный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLIBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии.
4	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки, кабинет № 216, главный корпус	Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература
5	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, кабинет № 110 а, главный корпус	Специализированная мебель: стеллажи. Сервер IntelXeonE5620, IntelPentium 4 - 7 шт., IntelCore 2 QuadQ 6600 – 3 шт.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»
Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
к программе производственной практики
Технологическая практика

Направление подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность программы (профиль) – Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Квалификация – Бакалавр

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов прохождения производственной практики (технологической) основной образовательной программы академического бакалавриата по направлению подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1.2 Формой промежуточной аттестации по производственной практике (технологическая) является зачет с оценкой (7 семестр – очная форма обучения и 5 курс – заочная форма обучения).

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

Контролируемые разделы (этапы практики)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
		текущий контроль	промежуточная аттестация
4 курс, 7 семестр			
Подготовительный Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
Основной Этап 1. Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Этап 2. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений. Этап 3. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой
Заключительный Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	дневник, характеристика, отчет по практике	зачет с оценкой

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе образовательной деятельности

Требования к практическому опыту	Коды и наименование формируемых компетенций, умений	Виды и объём работ на учебной практике, требования к их выполнению и/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
4 курс, 7 семестр			
Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	Ознакомиться с индивидуальным заданием и требованиями нормативных документов.	Дневник, характеристика и отчет по практике
<p>Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием.</p> <p>Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений.</p> <p>Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.</p>	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	<p>Ознакомиться с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности.</p> <p>Изучить технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоить навыки эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Провести оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Провести анализ и оценить показатели производственно-финансовой деятельности предприятия. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Подготовить характеристику с подписью руководителя практики и печатью предприятия.</p>	Дневник, характеристика и отчет по практике
Систематизация фактического материала, подготовка дневника и отчета	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	Обработать собранный материал, проанализировать итоги работы, написать и оформить отчетные материалы. Оформить характеристику, дневник, отчет по практике и представить его на кафедру..	Дневник, характеристика и отчет по практике

4. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Шкала оценивания промежуточной аттестации обучающегося в форме зачета с оценкой

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и знает: технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). Умеет: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). Владеет: технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).</p>	Повышенный уровень
Хорошо	<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он знает не в полном объеме: технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). Умеет не в полном объеме: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	Базовый уровень

	<p>(ПК-3); эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). Владеет не в полном объеме: технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).</p>	
<p>Удовлетворительно</p>	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает некоторые: технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). Умеет: реализовывать некоторые технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); реализовывать некоторые технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); определять качество и безопасность некоторого сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); эксплуатировать некоторое технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). Владеет некоторыми: технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).</p>	<p>Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)</p>
<p>Неудовлетворительно</p>	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает: технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). Не умеет: реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); определять качество и безо-</p>	<p>Компетенция не сформирована</p>

	<p>пасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4). Не владеет: технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1); технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2); методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3); приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).</p>	
--	--	--

Компетенции ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4 считаются сформированными, если обучающийся получил оценку «зачтено» с оценкой «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов.

К контролю текущей успеваемости относится проверка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности при собеседовании и по результатам отчёта обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Промежуточная аттестация по производственной практике (технологической) проводится в форме зачёта с оценкой.

Ожидаемые результаты: В результате выполнения программы производственной практики (технологическая практика) обучающийся должен:

знать:

- технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);
- устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).

уметь:

- реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);
- определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);
- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).

владеть:

- технологиями хранения и переработки продукции животноводства (ПК-1);
- технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-2);

– методами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-3);

– приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-4).

Для организации работы с обучающимися разработаны следующие методические рекомендации:

Миколайчик И.Н., Морозова Л.А. Производственная практика (технологическая): методические рекомендации для студентов направления подготовки – 35.03.07 Технология производства и переработки продуктов животноводства. – Курган: Изд-во КГСХА, 2019. (рукопись)

Характеристика (аттестационный лист по практике)

Студент(ка) _____

ФИО

обучающийся(ая) на 4 курсе по направлению подготовки – 35.03.07 Технологи
я производства и переработки сельскохозяйственной продукции

код и наименование направления подготовки (специальности)

прошел(ла) производственную практику

технологическая практика

тип практики

в объеме ___ часов с « ___ » _____ 20 г. по « ___ » _____ 20 г.

В _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ в период практики

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе производственной практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	Оценка (освоено – 1, не освоено – 0)
Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.		
Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.		
Систематизация фактического материала, подготовка отчета		

Продолжение приложения А

**Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики
Технологическая практика**

В ходе практики студентом освоены следующие компетенции:

Код	Наименование компетенции	Освоена -1, не освоена -0
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	
ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
ПК-4	Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	

Итоговая оценка по практике

Руководитель практики
от профильной организации

ФИО, должность

Индивидуальное задание на производственную практику

Технологическая практика

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Факультет биотехнологии

Кафедра: технологии хранения и переработки продуктов животноводства

Направление подготовки:

35.03.07 Технология производства и переработки продуктов животноводства

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

проходящего практику в _____
в должности _____

Приказ ректора № _____ от _____ 20 _____ г.

Сроки прохождения практики « _____ » _____ 20 _____ г. « _____ » _____ 20 _____ г.

Содержание индивидуального задания на практику:

Оформление отчета по практике (осуществление систематизации и анализа собранных материалов).

Индивидуальное задание: Технология производства и контроль качества объекта исследования

Дата выдачи задания _____

Руководитель практики

от академии _____ / ФИО научного руководителя
подпись

Ответственный за проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности на производстве _____

подпись

Руководитель практики

от профильной организации _____ / ФИО руководителя
подпись

Ознакомлен _____

_____ / ФИО обучающегося
подпись

дата выдачи задания

ГРАФИК (ПЛАН)
прохождения практики обучающегося
Иванова Ивана Ивановича

Обучающегося(ей) на 4 курсе по направлению подготовки – 35.03.07 Техно-
логия производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Выполняемая работа	Сроки выполнения	Рабочее место обучающегося
1	Проведение организационного собрания по практике. Получение индивидуального задания по практике.		
2	Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Изучение технологии производства молочных, мясных, рыбных продуктов, хлебобулочных и макаронных изделий, переработки плодов и овощей. Освоение навыков эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений на основе современных методов анализа. Анализ и оценка показателей производственно-финансовой деятельности предприятия. Сформировать представление о процессах менеджмента на предприятии, принципах оценки результатов принятых управленческих решений. Ведение дневника о выполненной работе по рабочим дням. Сбор материала для отчета по практике. Получение характеристики с подписью руководителя практики и печатью предприятия.		
3	Систематизация фактического материала, подготовка отчета		

Дата « » 20__ г.

Обучающийся

_____ (фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от
Академии

_____ (фамилия, имя, отчество)

Руководитель
практики от профильной орга-
низации

_____ (должность, фамилия, имя, отчество)

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

Факультет	<u>биотехнологии</u>
Кафедра	<u>Технологии хранения и переработки продуктов животноводства</u>
Направление подготовки	<u>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>

ОТЧЁТ

о выполнении программы производственной практики
Технологическая практика

(наименование объекта прохождения практики)

Студент 4 курса _____ (фамилия, имя, отчество)

Руководитель
практики _____ (фамилия, имя, отчество)

Отметка о сдаче
отчета _____ « ____ » _____ Г.
(подпись лаборанта)

Отметка о защите _____ « ____ » _____ Г.
(оценка)

Подпись руководи-
теля _____

**Лист регистрации изменений (дополнений) в программу
производственной практики
Технологическая практика**

в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции на 20__-20__ учебный год
(код и наименование ОПОП)

Преподаватель

_____ /ФИО/

Изменения утверждены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.
(протокол № ____)

Заведующий кафедрой _____ /ФИО/