

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 07.09.2025 22:08:26  
Уникальный программный ключ:  
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курский государственный аграрный университет  
имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ А.В. Малахов

«\_26\_» \_июня\_ 2025 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Б2.О.02.01 (Н) «Научно-исследовательская работа»

(ОФО, ЗФО)

Направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного  
происхождения»

**Курск 2025**

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.08.2020 № 937.

Разработчики:

профессор кафедры общей зоотехнии Глебова И.В \_\_\_\_\_  
(занимаемая должность) (ФИО) (подпись)

Рабочую программу дисциплины одобрила кафедра Общей зоотехнии.

Протокол заседания кафедры № \_10\_ от «\_\_17\_\_» июня 2025 г.

Заведующий кафедрой: доктор сельхоз. наук, доцент Глебова И.В  
(ученая степень, звание) (ФИО) (подпись)

## **1 Цель и задачи практики. Вид, тип, способ и формы ее проведения**

### **1.1 Цель практики**

Расширение профессиональных знаний, полученных магистрантами в процессе теоретического обучения, формирование у них практических навыков проведения научно-исследовательских работ.

### **1.2. Задачи практики**

Задачи производственной практики (научно-исследовательская работа):

- формирование умений применять современные информационные технологии при проведении научных исследований;
- использование компьютерных программ обработки полученных экспериментальных данных. Участия в научно-исследовательской деятельности кафедр университета;
- развитие представления об основных профессиональных задачах, способах их решения, способности самостоятельного проведения научного исследования, оценки научной информации, использование научных знаний в практической деятельности;
- формирование умения обрабатывать полученные результаты, анализировать и представлять их в виде законченных научно-исследовательских разработок (отчет по научно-исследовательской работе, тезисы докладов, научная статья).

### **1.3 Вид, тип, способ и форма проведения практики**

*Вид практики – производственная.*

*Тип практики – научно-исследовательская работа.*

*Способ проведения практики – стационарная.*

*Форма проведения практики – дискретная.*

## **2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практики, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		

УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	<b>Знать:</b> методы проведения критического анализа проблемных ситуаций; <b>Уметь:</b> осуществлять критический анализ на основе системного подхода; <b>Владеть:</b> системным подходом в выработке стратегии действий.
		УК-1.2 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации по проблемной ситуации	<b>Знать:</b> методики поиска, критического анализа и синтеза информации по проблемной ситуации; <b>Уметь:</b> проводить обобщение полученной информации по проблемной ситуации; <b>Владеть:</b> навыками критического анализа и синтеза информации по проблемной ситуации.
		УК-1.3 Вырабатывает стратегию действий в проблемных ситуациях	<b>Знать:</b> приемы выработки стратегии действий в проблемных ситуациях; <b>Уметь:</b> осуществлять в рамках системного подхода критический анализ <b>Владеть:</b> навыками реализации действий в проблемных ситуациях.

УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих её достижение	<b>Знать:</b> методику формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач; <b>Уметь:</b> осуществлять достижение поставленной цели проекта; <b>Владеть:</b> приемами управления проектом на всех этапах его жизненного цикла.
		УК-2.2 Выбирает оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели	<b>Знать:</b> методологию выбора оптимальных способов решения задач в рамках поставленной цели; <b>Уметь:</b> решать задачи в рамках поставленной цели; <b>Владеть:</b> навыками решения задач в рамках поставленной цели оптимальными способами.
		УК-2.3 Решает конкретные задачи проекта и публично представляет результаты	<b>Знать:</b> приемы решения конкретных задач проекта; <b>Уметь:</b> решать конкретные задачи проекта; <b>Владеть:</b> навыками публичного представления проекта.
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Разрабатывает эффективную стратегию развития предприятия	<b>Знать:</b> способы эффективной стратегии развития предприятия; <b>Уметь:</b> осуществлять инновационную политику развития предприятия; <b>Владеть:</b> навыками применения инновационных стратегий развития предприятия.

		<p>ОПК-1.2 Проводит инновационную политику развития предприятия</p>	<p><b>Знать:</b> инновационные направления развития предприятия; <b>Уметь:</b> проводить инновационную политику развития предприятия; <b>Владеть:</b> приемами эффективной стратегии, концепции предприятия</p>
		<p>ОПК-1.3 Повышает конкурентоспособность предприятия, применяя элементы эффективной стратегии</p>	<p><b>Знать:</b> элементы эффективной стратегии, повышающие конкурентоспособность предприятия; <b>Уметь:</b> разрабатывать приемы, повышающие конкурентоспособность предприятия; <b>Владеть:</b> навыками повышения конкурентоспособности предприятия.</p>
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<p>ОПК-2.1 Обладает знаниями в области технологических процессов производства продукции</p>	<p><b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции; <b>Уметь:</b> творчески применять знаниями в области технологических процессов производства продукции; <b>Владеть:</b> способами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции.</p>

		<p>ОПК-2.2 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов</p>	<p><b>Знать:</b> основные мероприятия по совершенствованию технологических процессов; <b>Уметь:</b> осуществлять мероприятия по совершенствованию технологических процессов; <b>Владеть:</b> навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов.</p>
		<p>ОПК-2.3 Внедряет новые разработки в технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> современные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения; <b>Уметь:</b> внедрять новые разработки в технологический процесс производства продуктов; <b>Владеть:</b> приемами внедрения новых разработок в технологический процесс производства продуктов из сырья животного происхождения.</p>
<p>ОПК-3</p>	<p>Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</p>	<p>ОПК-3.1 Оценивает риски при организации и реализации производства продукции</p>	<p><b>Знать:</b> возможные риски при организации и реализации производства продукции; <b>Уметь:</b> оценивать риски при организации и реализации производства продукции; <b>Владеть:</b> навыками управления качеством производства продукции.</p>

		<p>ОПК-3.2 Способен управлять качеством готовой продукции в процессе её производства</p>	<p><b>Знать:</b> методы управления качеством готовой продукции в процессе её производства; <b>Уметь:</b> осуществлять управление качеством готовой продукции в процессе её производства; <b>Владеть:</b> приемами разработки новых высокотехнологических решений производства продукции.</p>
		<p>ОПК-3.3 Применяет новые технологические решения производства готовой продукции с целью повышения её качества</p>	<p><b>Знать:</b> инновационные направления повышения качества продукции при ее производстве; <b>Уметь:</b> применять новые технологические решения при производстве продукции; <b>Владеть:</b> навыками внедрения в производство новых технологических решений для повышения качества продукции.</p>
<p>ОПК-4</p>	<p>Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>ОПК-4.1 Обладает знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания</p>	<p><b>Знать:</b> способы и методы моделирования продуктов питания; <b>Уметь:</b> разрабатывать методики моделирования продуктов питания; <b>Владеть:</b> моделированием технологических процессов производства продукции.</p>

		<p>ОПК-4.2 Способен проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> методику проектирования технологических процессов производства продукции; <b>Уметь:</b> вести проектирование технологических процессов производства продукции; <b>Владеть:</b> навыками проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.</p>
		<p>ОПК-4.3 Использует методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения; <b>Уметь:</b> осуществлять моделирование и проектирование при производстве продукции; <b>Владеть:</b> методиками моделирования и проектирования при производстве продукции.</p>
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	<p>ОПК-5.1 Обладает знаниями в области методов и методик моделирования продуктов питания</p>	<p><b>Знать:</b> методы и методики моделирования продуктов питания; <b>Уметь:</b> проводить моделирование продуктов питания; <b>Владеть:</b> навыками организации научно-исследовательских работ.</p>

		<p>ОПК-5.2 Способен проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> основы проектирования технологических процессов производства продукции; <b>Уметь:</b> осуществлять проектирование технологических процессов производства продукции; <b>Владеть:</b> набором приемов для комплексного решения профессиональных задач.</p>
		<p>ОПК-5.3 Использует методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> методы моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения; <b>Уметь:</b> вести моделирование и проектирование при производстве продукции; <b>Владеть:</b> приемами и способами моделирования и проектирования при производстве продукции из сырья животного происхождения.</p>

### 3 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика научно-исследовательская работа входит в обязательную часть блока 2 «Практика. Обязательная часть» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиля «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения».

Практика проходит на 2 курсе в 3 семестре (ОФО).

#### 4 Объем и продолжительность практики

Объем производственной практики научно-исследовательская работа, установленный учебным планом, – **15** зачетных единиц, продолжительность – **10** недель (**5,1** часа/**534,9** часа СР ОФО) (**5,1** часа/**530,9** часа СР ЗФО)

#### 5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			Контактная работа	Самостоятельная работа
1	Подготовительный этап	Организационное совещание. 1. Ознакомление с программой, местом и временем проведения производственной практики (научно-исследовательская работа); 2. Получение заданий от руководителя практики. 3. Информирование магистрантов о формах отчетности и промежуточной аттестации. 4. Проведение инструктажа по технике безопасности.	5,1	6
2	Основной этап	1. Знакомство с методикой выбора направлений научных исследований.		12
		2. Изучение методов определения темы научных исследований и обоснование ее актуальности.		18
		3. Работа в библиотеке с научной и учебной литературой, периодическими изданиями, электронными ресурсами.		24
		4. Анализ и систематизация информации по выбранной теме НИР.		36
		5. Изучение методов и методик проведения научно-исследовательской работы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.		30
		6. Изучение методов анализа и обработки экспериментальных данных.		12

		7. Выполнение индивидуального задания. Проведение исследований по теме ВКР.		372,9
3	Заключительный этап	Подготовка отчета о прохождении практики. Промежуточная аттестация. Защита отчета по практике.		24

### Примерный перечень направлений (тем) НИР

1. Новые направления в технологии молочных продуктов.
2. Разработка технологии функциональных молочных продуктов. Совершенствование технологии молочных продуктов;
3. Разработка новых видов молочных продуктов (элементов технологии).
4. Применение мембранных технологий при производстве молочных продуктов.
5. Ресурсосберегающие технологии молочных продуктов.
6. Повышение хранимоспособности молочных продуктов.
7. Применение новых видов упаковочных материалов при производстве молочных продуктов.
8. Исследование бактериальной загрязненности сырого молока различных поставщиков сырьевой зоны завода.
9. Управление качеством сырого молока.
10. Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве молочных продуктов.
11. Оценка эффективности центробежной очистки, бактофугирования молока (по микробиологическим показателям).
12. Оценка пастеризации молока по микробиологическим показателям;
13. Исследование физико-химического состава сырого молока и влияния на него сезонного фактора.
14. Обоснование срока годности нового продукта.
15. Разработка программ обязательных предварительных мероприятий СМК при производстве молочных продуктов.
16. Внедрение интегрированных СМК при производстве молочных продуктов.

По итогам производственной практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) обучающийся на кафедре представляет:

- 1) Индивидуальное задание на практику (Приложение А);
- 2) Аттестационный лист (Приложение Б);
- 4) Отчёт о прохождении практики (Приложение В).

Отчет оформляется согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2020).

Общий объем отчета 20-25 страниц, он может содержать приложения (схемы, нормативы).

Структура отчета.

1. Титульный лист (Приложение Д).
2. Содержание.
3. Введение (цель и задачи практики, дата начала и продолжительность практики).
4. Основная часть отчета.

Описание проведенной работы и результаты выполнения индивидуальных заданий.

5. Выводы о выполнении задач и достижении цели практики.
6. Список использованных источников.
7. Приложения (при наличии).

Отчет подписывается обучающимся на титульном листе, сдается на кафедру за 3 дня до окончания практики. Перед защитой документов по практике обучающийся имеет право внести изменения в отчет по практике, отразив виды работ, в последние 2 дня практики. Защита отчета по практике проводится в последний день практики и регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Зарегистрированный отчет руководитель проверяет и проводит собеседование.

## **7 Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Приведен в ФОМ для текущего контроля успеваемости по практике и ФОМ для проведения промежуточной аттестации по практике.

## **8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для прохождения практики**

### **Основная литература:**

1. Буяров В.С. Научно-исследовательская работа магистранта: учебное пособие / В.С. Буяров, С.В. Мошкина. – Орел: ОрелГАУ, 2014. – 108 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/71357> (дата обращения: 17.03.2021) Текст: электронный.
2. Методология и практика научно-исследовательской работы: учебно-методическое пособие / составитель Т.Н. Воронцова. – Персиановский: Донской ГАУ, 2019. – 162 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/134368> Текст: электронный
3. Клычкова М.В. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении мясных продуктов : учебное пособие / М.В. Клычкова. – Оренбург: ОГУ, 2019. – 126 с. – ISBN 978-5-7410-2259-7.– URL: <https://e.lanbook.com/book/159886> Текст: электронный

## Дополнительная литература:

1. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения : учебное пособие / А.Н. Пономарев, Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская, Е.В. Богданова. – Воронеж: ВГУИТ, 2016. – 64 с. – ISBN 978-5-00032-219-2. – URL: <https://e.lanbook.com/book/92221> Текст: электронный
2. Кукушкина В.В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) / В.В. Кукушкина. – Изд-во: ИНФРА-М, 2011. – 26 5с.
3. Пархоменко, Н.А. Научно-исследовательская работа: учебное пособие / Н.А. Пархоменко, А.И. Уваров. – Омск: Омский ГАУ, 2012. – 104 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/64862> Текст: электронный
4. Щеглов Е.В. Методические принципы организации и планирования научных исследований студентов/ Щеглов Е.В., Козлов С.А., Максимов В.И.–М.: ФГОУ ВПО МГАВМиБ, 2010. – 45 с.
5. Ревко-Линардато П.С. Методы научных исследований: Учебное пособие. –Таганрог: Изд-во ТТИ ЮФУ, 2012. – 55 с. 3.
6. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований. Учебное пособие. — М.: ИТК «Дашков и К». 2012 – 244 с.

## 9 Перечень информационных технологий, используемых при прохождении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- 1 Информационно-правовая система «Гарант»: сайт. – URL: <http://www.garant.ru/> (дата обращения 30.08.2020). - Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
2. При прохождении практики обучающимися используется следующее:

<b>Банки данных</b>	Доступ к электронно-библиотечной системе «Лань» Доступ к электронно-библиотечной системе «Book.ru»
<b>Интернет, сеть, безопасность</b>	Биллинговая система «TraffPro» Система контроля доступа IPtables Система мониторинга серверного и сетевого оборудования Zabbix Система антивирусной защиты KasperskyEndpointSecurity Программное средство защиты информации от НСД SecretNet6 (версия 6.5, авт. режим) Secret Net 7 АП «Континент» Крипто-pro 3.6 VipNet Client 3.x(KC2) VipNet Client 4.x(KC2) Dallas Lock 8.0-K Dr. Web «Desktop Security Suite» версия 6
<b>СУБД, серверное ПО,</b>	Microsoft SQL Microsoft SQL Expres

<b>операционные системы</b>	MySQL PostgreSQL Microsoft Windows 2003 server Microsoft Windows 2008 server Microsoft Windows 2012 server Microsoft Windows Terminal Svr CAL 2003 Linux Centos 6 x Linux Fedora 12 Microsoft Windows XP Microsoft Windows XP Starter Microsoft Windows Vista Microsoft Windows 7 starter edition Windows 7 Pro SPI 64-bit Microsoft Windows 8
<b>Дистанционное обучение</b>	Система управления дистанционным обучением Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда)
<b>Правовые, информационные и поисковые системы</b>	Информационно-правовая система «Гарант»
<b>Компьютерное тестирование</b>	Модули для тестирования в системе управления электронными курсами Moodle
<b>Офисные приложения, работа с документами</b>	Microsoft Office 2003-2013 ABBYYFineReader 9.0 Abby Finereader 8

## **10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Материально-техническое обеспечение практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Для проведения учебной практики научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) необходимы:

– рабочие места на кафедрах и лабораториях факультета.

## **11 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда. При направлении на практику данной категории обучающихся в организацию, Университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовыми функциями.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории.

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

**Приложение А  
(обязательное)**

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

**Зооинженерный факультет  
Индивидуальное задание на практику**

Обучающемуся(ейся) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 36.03.02 Зоотехния

Профиль: Технология производства продуктов животноводства

Кафедра: \_\_\_\_\_

Наименование практики производственная практика научно-исследовательская работа

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Рабочее совещание: решение организационных вопросов
2	Ознакомление с программой, местом и временем проведения производственной практики (научно-исследовательская работа)
3	Получение заданий от руководителя практики.
4	Проведение инструктажа по технике безопасности.
5	Методика выбора направлений научных исследований. Определения темы научного исследования и обоснование ее актуальности.
6	Работа в библиотеке с научной и учебной литературой, периодическими изданиями, электронными ресурсами.
7	Анализ и систематизация информации по выбранной теме НИР.
8	Изучение методов и методик проведения научно-исследовательской работы, анализа и обработки экспериментальных данных.
9	Выполнение индивидуального задания. Проведение исследований по теме ВКР.
10	Подготовка отчета о прохождении практики.
11	Защита отчета по практике.
12	Промежуточная аттестация.
	<b>Планируемые результаты (освоение компетенций)</b>
13	<b>УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3,</b>

Дата выдачи задания «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

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

\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание принял к исполнению

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись обучающегося \_

**Приложение Б  
(обязательное)**

**Аттестационный лист**

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. обучающегося

Обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по направлению подготовки **19.04.03** Продукты питания животного происхождения, профиль «Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения» успешно прошел производственную практику научно-исследовательская работа с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г. в объёме 3 недель.

\_\_\_\_\_  
Место прохождения практики

**Сведения об освоения обучающимся компетенций**

Компетенция	Результаты освоения: <b>освоена</b> <b>освоена частично</b> <b>не освоена</b>
УК-1	
УК-2	
ОПК-1	
ОПК-2	
ОПК-3	
ОПК-4	
ОПК-5	

Руководитель практики

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.) (подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Приложение В  
(обязательное)**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Курский государственный аграрный университет  
имени И.И. Иванова»

Факультет Форма обучения очная/заочная

Кафедра \_\_\_\_\_

Направление подготовки **19.04.03** Продукты питания животного происхождения

Профиль ««Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения»

**Отчет  
о прохождении производственной практики научно-исследовательская  
работа**

**В** \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры)

Выполнил:  
обучающийся \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(дата) (подпись) (расшифровка подписи)

Проверил:  
руководитель  
\_\_\_\_\_  
(должность) (оценка) (дата) (подпись) (расшифровка подписи)