

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

*Департамент ветеринарной медицины*

Рекомендовано МССН/МО

**Разработано 3.08.2015**

**Актуализировано 5.03.2016**

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Наименование практики: Производственная практика**

**Рекомендуется для направления подготовки /специальности**

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Направленность программы (профиль)**

Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Квалификация выпускника** \_\_\_\_\_

Бакалавр

## 1. Цель производственной практики

Целью производственной практики является закрепление комплексное формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся в рамках основной программы.

## 2. Задачи производственной практики

- Овладение производственными навыками по ветеринарно-санитарной экспертизе и производственному ветеринарно-санитарному контролю на всех этапах переработки животных и выработки различных мясных, молочных или рыбных продуктов, а также методами лабораторного анализа сырья и готовой продукции.
- Углубление и закрепление на практике непосредственно в производственных условиях знаний, приобретенных в университете при изучении общебиологических и специальных дисциплин.
- Знакомство со структурой ветслужбы на перерабатывающих предприятиях и деятельностью лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.
- Ознакомление на практике с вопросами организации производства мясных, молочных или рыбных продуктов, порядком проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовой продукции лабораторного производственного ветеринарно-санитарного контроля при переработке сырья и продукции животного происхождения.
- Отработка приемов ветеринарно-санитарной экспертизы всех продуктов убоя животных и методов лабораторного анализа сырья и продуктов животного происхождения.
- Ознакомление с практикой проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях цехов различных подконтрольных госветслужбе предприятий в соответствии с требованиями санитарных правил.
- Ознакомление с технологическими процессами при изготовлении разных видов мясных, молочных или рыбных продуктов и требованиями нормативных документов.
- Ознакомление с правилами техники безопасности и охраны труда на отраслевых или ведомственных предприятиях.
- Формирование устойчивой мотивации к профессиональной деятельности в соответствии с предусмотренными ОС ВО РУДН/ФГОС ВО видами профессиональной деятельности.
- Развитие навыка находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность.

## 3. Место производственной практики в структуре ОП ВО

Производственная практика относится к Блоку 2 «Практики», базируется на освоении общепрофессиональных дисциплин и является завершающим этапом подготовки обучающегося по специальности 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Для прохождения производственной практики обучающемуся необходимо:

### ***Знать:***

- организационную структуру государственной ветеринарной службы, ее информационное обеспечение, планирование, организацию и управление;
- основные ветеринарно-санитарные требования на всех ветеринарных объектах и техника безопасности;
- ветеринарный надзор при приеме и предубойном содержании животных;
- причины и порядок карантинирования или изоляции животных на боенском предприятии, ветеринарный контроль за убойными животными, порядок переработки больного или выбракованного скота;
- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных;
- порядок обеззараживания мяса и других продуктов убоя от больных животных;

- ветеринарный контроль при холодильной обработке продуктов убоя животных;
- порядок контроля транспортных средств и реализуемых продуктов, перечень оформляемых документов;
- порядок производственного ветеринарно-санитарного контроля;
- ветеринарно-санитарные и гигиенические требования к объектам ветеринарного контроля;
- порядок работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;
- ветеринарное клеймение туш разных видов животных и птицы;
- основные понятия в области биологии, физики, химии, анатомии домашних животных, цитологии, гистологии и эмбриологии, физиологии и этологии животных, патологической физиологии животных, патологической анатомии животных, микробиологии, вирусологии, фармакологии, клинической диагностики, инструментальных методов исследования, эпизоотологии, внутренних незаразных болезней.

**Уметь:**

- применять методики клинического и лабораторного исследования животных для выявления незаразных, инфекционных и инвазионных болезней;
- обеспечивать ветеринарный предубойный осмотра животных, выявлять патогномоничные признаки различных болезней, проводить подготовку образцов разных видов сырья и готовых продуктов для лабораторной исследований;
- оформлять различные ветеринарные документы и способность самостоятельно анализировать производственные и ведомственные инструкции и правила;
- анализировать и обобщать полученную информацию, делать выводы, грамотно используя научную терминологию;
- применять знания о производственном ветеринарно-санитарном контроле на предприятиях по убою, переработке и реализации животных;
- организовать и обеспечить санитарный режим на предприятии
- дать оценку структуры ветеринарной службы;
- дать характеристику ветеринарно-санитарного состояния предприятия;
- оценивать эффективность проводимых ветеринарно-санитарных мероприятий.

**Владеть:**

- теоретическими основами ветеринарного предубойного осмотра животных, выявлять патогномоничные признаки различных болезней, проводить подготовку образцов разных видов сырья и готовых продуктов для лабораторной исследований.
- методами ветеринарно-санитарной экспертизы;
- методами лабораторного анализа сырья и готовой продукции;
- знаниями о современных требованиях к качеству и безопасности сырья и производственных процессов;
- правилами приёма и порядка контроля сырья и пищевой продукции.

Производственная практика по ветеринарно-санитарной экспертизе находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с 4 группами дисциплин:

1. Связь с науками, изучающими свойства факторов окружающей среды, способных вызвать болезни (физика, химия, биология, микробиология);
2. Связь с науками, изучающими свойства организма и его жизнедеятельность (анатомия домашних животных, цитология, гистология и эмбриология, физиология и этология животных, микробиология, вирусология);
3. Связь с общетеоретическими науками, изучающими болезнь (патологическая физиология, фармакология);
4. Связь с клиническими науками.

#### **4. Формы проведения производственной практики**

1. Заводская;
2. Лабораторная.

#### **5. Место и время проведения производственной практики**

Основными базами для проведения производственной практики являются:

- ГБУ «Мосветобъединение ветеринарии»;
- Рынки Москвы;
- ОАО «Таганский мясокомбинат»;
- ФГБУ «Центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория»;
- Рублёвский мясоперерабатывающий завод;
- Останкинский молочный комбинат.

Производственная практика проводится в 8 семестре в соответствии с рабочим учебным планом и графиком учебного процесса.

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики**

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести и закрепить следующие профессиональные компетенции:

ОК-4. Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности.

ОК-6. Способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия.

ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.

ОПК-2. Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.

ОПК-3. Способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

ПК-1. Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

ПК-2. Готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

ПК-4. Способность применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач.

ПК-5. Готовность выполнять работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК-7. Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

## 7. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 6 зачётных единиц, 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов (в часах)				Формы текущего контроля
1.	Заводская практика	Инструктаж по технике безопасности (2 ч.)	Ознакомление со структурой предприятия (10 ч.)	Изучение технологии производства (40 ч.)	Обработка и анализ получаемой информации, подготовка отчета по практике (50 ч.)	Защита отчета и дневника по производственной практике по ВСЭ
2.	Лабораторная практика	Инструктаж по технике безопасности (2 ч.)	Посещение объектов ветеринарно-санитарного надзора (предприятий, рынков, лабораторий и пр.) (12 ч.)	Участие в лабораторных исследованиях продукции животноводства (40 ч.)	Заполнение дневника практики и подготовка отчёта практиканта (60 ч.)	

## 8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в ходе проведения производственной практики.

Во время проведения практики используются следующие образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии:

1. Индивидуальная работа обучающихся в условиях предприятия, производства и/или лаборатории под руководством наставников (руководителей практики) от производства.

2. Анализ обучающимся учебных материалов, литературных данных, нормативно-правовой документации и материалов исследований для заполнения разделов отчета по производственной практике.

3. Общение, как непосредственное, так и телекоммуникационное, с руководителями практики от производства и РУДН для решения вопросов, возникающих в ходе производственной практики.

## 9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике.

Контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно, приведены в фонде оценочных средств.

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

### а) основная литература:

1. Серегин, Иван Георгиевич. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов [Текст/электронный ресурс] : Учебное пособие: В 2-х ч. Ч.1. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2013. - 252 с.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. Боровкова М.Ф.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с

### б) дополнительная литература:

1. Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза убой животных и птицы: Учебное пособие. - М.: РУДН, 2010. – 381 с.
2. Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В. Государственный ветеринарно-санитарный надзор на предприятиях мясной и молочной промышленности, ветсанутильзаводах и рынках. - М.: РУДН, 2009. – 28 с.
3. Никитченко В.Е., Серегин И.Г., Никитченко Д.В. Судебная экспертиза: Методические указания для самостоятельной работы студентов. –М.: РУДН, 2008. - 25 с.
4. Морфологические исследования в ветеринарных лабораториях (диагностика, исследование сырья и продукции): Методическое руководство. – М, 2003. – 71 с.
5. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию;
6. Единый перечень товаров, подлежащих ветеринарному контролю (надзору) Утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317
7. "Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)" Утверждено Решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317.
8. Постановление Правительства РФ от 29 сентября 1997 г. N 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении".
9. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учеб. пос. / Сост. В.Г. Урбан; под ред. Е.С. Воронина. – СПб.: Изд. «Лань», 2010. – 384 с.

### в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- Windows 7 Корпоративная
- Microsoft Office.

1. [www.cnshb.ru](http://www.cnshb.ru),
2. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru),
3. [www.vet.purdue.edu](http://www.vet.purdue.edu),
4. [www.allvet.ru](http://www.allvet.ru),
5. [www.glossary.ru](http://www.glossary.ru),
6. [www.vetmed.edu](http://www.vetmed.edu)
7. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>

8. <http://www.uchvuz.ru>
9. <http://www.veterinarka.ru>
10. [www.allvet.ru](http://www.allvet.ru)
11. <https://www.medlit.biz>

## **11. Материально-техническое обеспечение производственной практики.**

Оборудованные рабочие места на базе практики.

## **12. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).**

1. Дневник. Основной документ, отражающий объём и качество работы студента во время практики. (Приложение 1)
2. Отчёт. Оформленный и дополненный иллюстрациями сброшюрованный документ, выполненный по регламенту для оформления отчёта по соответствующему разделу производственной практики. (Приложение 2)

### **Промежуточная аттестация осуществляется в форме:**

1. Проверки и оценивания дневника практиканта в соответствии с балльно-рейтинговой системой.
2. Защиты дневника посредством собеседования.
3. Проверки и оценивания отчёта по практике в соответствии с балльно-рейтинговой системой.
4. Защиты отчёта посредством публичного выступления/индивидуального собеседования.

К проверке и оцениванию допускается отчёт, распечатанный на бумаге и прошитый.

В конце отчета должен быть приложен и прошит вместе с отчетом оригинал дневника производственной практики, оформленный в соответствии с методическими рекомендациями.

Отчет и дневник производственной практики должны быть заверены подписью руководителя практики от предприятия и печатью по месту прохождения практики.

К распечатанному отчёту должен прилагаться носитель, содержащий электронную версию отчёта.

К проверке допускается отчёт, который включает в себя следующие обязательные компоненты:

- Титульный лист.
- Задание на производственную практику.
- Оглавление.
- Основную часть отчёта.
- Характеристику студента с места прохождения практики.
- Дневник производственной практики, вшитый после отчета.

### **При оценивании отчёта по производственной практике учитывается:**

- Соответствие содержания отчёта заданию.
- Чёткость структуры работы.
- Грамотность изложения материала.
- Степень проработки каждого из пунктов задания.
- Отсутствие плагиата в разделах, не подлежащих копированию из первичной документации.
- Наличие, количество и качество результатов собственных исследований.
- Систематичность оформления.

- Наличие в отчёте анализа деятельности предприятия, его основных функциональных подразделений, наличие информационной базы (статистические материалы).
- Ответы студента на вопросы, заданные в ходе защиты работы.
- Оценка, данная руководителем практики от предприятия в характеристике.

### Описание показателей, критериев и шкалы оценивания компетенций

Баллы БРС	Традиционные оценки РФ	Оценки ECTS
95 - 100	5	A
86 - 94		B
69 - 85	4	C
61 - 68	3	D
51 - 60		E
31 - 50	2	FX
0 - 30		F
51-100	Зачет	Passed

Пояснение к таблице оценок:

#### Описание оценок ECTS

<b>A</b>	<b>“Отлично”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
<b>B</b>	<b>“Очень хорошо”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.
<b>C</b>	<b>“Хорошо”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
<b>D</b>	<b>“Удовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.
<b>E</b>	<b>“Посредственно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.
<b>FX</b>	<b>“Условно неудовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.



<b>Ф</b>	<b>“Безусловно неудовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.
----------	--

Департамент ветеринарной медицины

УТВЕРЖДЕН  
на заседании департамента  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_  
Директор департамента  
\_\_\_\_\_ Ватников Ю.А.  
(подпись)

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_  
Производственная практика

(наименование практики)

\_\_\_\_\_  
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(код и наименование направления подготовки)

\_\_\_\_\_  
Ветеринарно-санитарная экспертиза

(наименование профиля подготовки)

\_\_\_\_\_  
Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине Производственная практика  
название

Направление/специальность 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
название

Код контролируемой компетенции или её части	Контролируемый раздел дисциплины	Контролируемая тема дисциплины	Фоссы (формы контроля уровня освоения ООП)			Баллы темы	Баллы раздела
			Аудиторная работа		Самостоятельная работа		
			Дневник	Собеседование			
ПК-1. ПК-2. ПК-3. ПК-6. ПК-8. ПК-10. ПК-11. ПК-12. ПК-13. ПК-14. ПК-15 ПК-16	Раздел 1: Заводская практика.	Тема 1: Структура предприятия.	10	30	10	25	50
		Тема 2: Изучение технологии производства.				25	
	Раздел 2: Лабораторная практика.	Тема 1: Объекты ветеринарно-санитарного надзора	10	30	10	25	50
		Тема 2: Лабораторные исследования продуктов животноводства				25	

## Вопросы для собеседования

по производственной практике

1. Опишите функции ветеринарной службы при приемке сырья, продукции, документацию, поступающую с партией.
2. Укажите формы рабочих журналов ветеринарных сотрудников на рынках, мясоперерабатывающих предприятиях, холодильниках и др., перечень оформляемых документов, отчетность
3. Опишите порядок ветеринарного клеймения и технической маркировки туш и органов разных видов животных.
4. Перечислите отклонения от показателей качества и ветеринарно-санитарного благополучия сырья.
5. Опишите структуру помещений и перечень основного оборудования лаборатории, функции работников лаборатории по диагностическим, физико-химическим и микробиологическим исследованиям сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и различных производственных объектов.
6. Перечислите сроки и методы лабораторного анализа колбас, консервов, смывов с оборудования, цехов, сточных вод, рук, одежды рабочих и др.
7. Предоставьте копию или образец удостоверения о качестве, протокол исследования и перечень рабочих журналов в лаборатории.
8. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов
9. Приказ Минсельхоза РФ от 13.10.2008 N 462 "Об утверждении Правил ветеринарно-санитарной экспертизы морских рыб и икры
10. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках
11. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков
12. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках
13. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков
14. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы

### Критерии оценки:

При оценке отчёта по производственной практике к оцениванию допускается отчёт, распечатанный на бумаге, прошитый и оформленный в соответствии с методическими рекомендациями по оформлению отчёта по производственной практике. К распечатанному отчёту должен прилагаться носитель, содержащий электронную версию отчёта.

К проверке допускается отчёт, заверенный подписью руководителя практики от предприятия и печатью по месту прохождения практики. Отчёт должен включать в себя:

- Титульный лист.
- Задание на производственную практику.
- Оглавление.
- Основную часть отчёта.
- Характеристику студента с места прохождения практики.
- Дневник по производственной практике.

При оценивании отчёта по производственной практике учитывается:

- Соответствие содержания отчёта заданию.
- Чёткость структуры работы.
- Грамотность изложения материала.
- Степень проработки каждого из пунктов задания.
- Наличие, количество и качество результатов собственных исследований.
- Систематичность оформления.
- Наличие в отчёте анализа деятельности предприятия, его основных функциональных подразделений, наличие информационной базы (статистические материалы).
- Ответы студента на вопросы, заданные в ходе защиты работы.
- Оценка, данная руководителем практики от предприятия в характеристике.

Оценка «Отлично» (A/B) выставляется в случае, если содержание работы полностью соответствует заданию; соблюдены сроки сдачи отчётности по производственной практике; работа структурирована, грамотно изложена, выполнена в полном соответствии с методическими рекомендациями. В ходе защиты работы студент демонстрирует компетентность и владение материалом.

Оценка «Хорошо» (C) ставится в случае, если содержание работы содержит незначительные ошибки или неточности, не полностью соответствует заданию. Не соблюдены в точности сроки сдачи отчёта.

Оценка «Удовлетворительно» (D) ставится в случае, если работа выполнена небрежно, структура работы имеет нарушения или некоторое несоответствие требованиям преподавателя к оформлению, в ходе защиты работы студент демонстрирует недостаточное владение материалом, имеются ошибки, указывающие на низкий уровень профессиональности заключений и рекомендаций, изложенных студентом.

Оценка «Посредственно» (E) ставится в случае, если оформление работы не соответствует требованиям преподавателя, содержание работы не полностью отвечает заданию.

Оценка «Неудовлетворительно» (Fх/F) ставится в случае, если содержание работы не соответствует заданию; студент не владеет материалом.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН/ФГОС ВО.

#### **Разработчики:**

Профессор департамента  
ветеринарной медицины

\_\_\_\_\_

(подпись)

Никитченко В.Е.

#### **Руководитель программы:**

Профессор департамента  
ветеринарной медицины

\_\_\_\_\_

(подпись)

Никитченко В.Е.

**Директор департамента  
ветеринарной медицины**

\_\_\_\_\_

(подпись)

Ватников Ю.А.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»**  
**(РУДН)**

Факультет: **Аграрный**

Специальность: \_\_\_\_\_

# **Дневник**

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Группа: \_\_\_\_\_

Студент (ФИО): \_\_\_\_\_

Руководитель от РУДН: \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Москва, 20\_\_ г.

## Календарный план прохождения учебной практики

студ. \_\_\_\_\_ (гр. \_\_\_\_\_) на период \_\_\_\_\_

Дата	Тема занятий	Содержание выполненной работы	Замечания и предложения практиканта	Заключение преподавателя

\_\_\_\_\_  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»**  
**(РУДН)**

Факультет: **Аграрный**

Специальность: \_\_\_\_\_

# ОТЧЕТ

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

(вид и название практики)

\_\_\_\_\_  
(сроки проведения практики)

Группа: \_\_\_\_\_

Студент(ФИО): \_\_\_\_\_

Руководитель от РУДН \_\_\_\_\_

Руководитель от производства \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Москва, 20\_\_ г.