

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Саидов Заурбек Асланбекович
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.04.2022 11:54:01
Уникальный программный ключ:
2e8339f3ca5e6a5b4531845a12d1b5d1821f6baf

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования**

«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

имени Ахмата Абдулхамидовича Кадырова»

Агротехнологический институт

**Кафедра « Технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная

Грозный, 2021

Рабочая программа производственной практики рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 08 сентября 2021 г), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (степень, квалификация – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 августа 2017 года № 669, с учетом профиля Технология производства и переработки продукции растениеводства, а также учебного плана по данному направлению подготовки.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Цели и задачи практики	4
2. Вид практики, способы и формы ее проведения.....	5
3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы*	6
4. Место практики в структуре образовательной программы.....	6
5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах:	8
6. Содержание практики	8
7. Формы отчетности практики	16
8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	17
9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики.....	19
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....	20
11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	21
Приложения	23

1. Цели и задачи практики

Целью производственной практики является — закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин учебного плана, а также сбор материала для выполнения выпускной бакалаврской работы.

Основное назначение практики — продолжение обучения в условиях производства с целью приобретения профессиональных навыков и подготовки высококвалифицированных специалистов по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

Студенты на всех этапах практического обучения ведут дневники, в которых отражаются дата, вид работы, содержание работы с фиксацией всех технологических операций и их параметров, используемых машин и орудий, и итоги фактически выполненной работы. Это позволяет прочно закрепить теоретические знания, получаемые в стенах университета.

Задачи производственной практики

Задачами производственной практики являются — закрепление знаний, полученных в процессе изучения теоретических дисциплин; изучение технологических схем возделывания наиболее распространенных в регионе сельскохозяйственных культур; изучение технологий производства животноводческой продукции и технологий производства молочных, мясных продуктов и хлебобулочных изделий, организации контроля качества продукции; изучение методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции; изучение технологий переработки продукции растениеводства; изучение технологий переработки продукции животноводства; изучение технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства; изучение методов эффективного использования материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции; изучение форм организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; овладение производственными и организационными навыками, передовыми методами труда; приобретение опыта общественной, организаторской и воспитательной работы в трудовом коллективе; изучение и выполнение на производстве правил техники безопасности при работе с механизмами и машинами, применяемыми в процессе производства продукции растениеводства и животноводства..

2. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики: производственная;

Форма проведения: стационар – дискретно, ОЗО – дискретно;

Способы проведения: выездная

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы*

Общепрофессиональными компетенциями (ОПК)	готовность к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-3)
Профессиональными компетенциями (ПК)	готовность определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-1); готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4); готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9); готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);

*Виды компетенций указываются в соответствии с требованиями ФГОС ВО

4. Место практики в структуре образовательной программы

Рабочим учебным планом направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции производственная практика предусмотрена на 3 курсе (стационар) и 4 курсе (ОЗО). Функциональное предназначение производственная практики – дать возможность студентам проверить свою подготовленность к выполнению профессиональной деятельности непосредственно в производственных условиях, углубить

имеющиеся теоретические знания и приобрести практические умения и навыки в области производства, хранения или переработки сельскохозяйственной продукции. Соответственно, для эффективного прохождения производственной практики студенты должны иметь достаточную теоретическую подготовку, то есть обладать системными знаниями в области производства, хранения и переработки растениеводческой и животноводческой продукции. Предварительно необходимо освоить следующие дисциплины: из блока базовых дисциплин: «Микробиология пищевых продуктов», «Механизация и автоматизация технологических процессов в сельском хозяйстве», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование перерабатывающих производств», «Агрохимия», «Основы научных исследований»;

из блока специальных дисциплин: «Производство продукции растениеводства», «Кормопроизводство», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Сооружения и оборудование хранения сельскохозяйственной продукции».

Знания, полученные за счет освоения перечисленных дисциплин, позволяют студентам при прохождении производственной практики глубже понимать сущность процессов, происходящих при росте и развитии растений, механизмы целенаправленного влияния на формирование продуктивности и качества урожая, обосновывать необходимость послеуборочной обработки, хранения и переработки выращенного урожая. Современные производства невозможно представить без средств механизации и автоматизации технологических процессов. Студенты уже предварительно освоили устройство, принципы действия и регулировку технических средств реализации технологических процессов, что позволяет им в процессе производственной практики применить полученные знания в реальных условиях. Предварительно приобретенные знания позволяют студентам понимать причины порчи продукции при хранении и организовать эффективное хранение за счет мероприятий, устраняющих эти причины. Процессы переработки растительного и животноводческого сырья в готовую продукцию организуются и проводятся с учетом технологических свойств исходного сырья и его реакции на технологические воздействия. Такие знания формируются в процессе изучения специальных дисциплин. Знания, полученные при освоении дисциплины «Основы научных исследований» позволяют студентам в процессе прохождения преддипломной практики планировать и выполнять научные исследования и осуществлять сбор научной информации для выполнения выпускной квалификационной работы. Полученные в ходе исследований результаты могут быть рекомендованы производству для совершенствования технологических процессов выращивания, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах:

Время проведения практики:

стационар – 3 курс, 6 семестр (10 недель, 540 часов, 15 з.ед.);

ОЗО – 3 курс, 6 семестр (4 недели, 216 часов, 6 з.ед.) и 4 курс, 8 семестр (6 недель, 324 часа, 9 з.ед.) Всего объем практики по ОЗО – 10 недель, 540 часов, 15 зачетных единиц, в соответствии с графиком учебного процесса.

6. Содержание практики

1. Производство продукции растениеводства

В период прохождения производственной практики по производству продукции растениеводства студент должен изучить и в отчёте осветить следующие вопросы:

Почвенно-климатическая характеристика хозяйства.

Кратко описываются:

- географическое положение с указанием почвенно-климатической зоны;
- природные климатические условия хозяйства (климат, рельеф, гидрологические условия, характеристика почвообразующих пород);
- характеристика почв (физическая, физико-химические свойства, содержание элементов питания, уровень плодородия).

Сведения по этим вопросам даются с точки зрения влияния их на размещение севооборотов и полей, механизацию полевых работ.

Указывается количество ферм, бригад или участков.

Дается подробная характеристика почв хозяйства и их агрохимические особенности, проводится номенклатурный список почв и площади их по угодьям и севооборотам.

Севообороты хозяйства (бригады) и их оценка. Необходимо представить фактически существующие полевые и кормовые севообороты хозяйства. Указать общую площадь под каждым севооборотом, среднюю площадь поля.

Оценить предшественники для основных культур, их влияние на плодородие, водно-физические свойства почвы, фитосанитарное состояние, проявление эрозионных и дефляционных процессов.

На примере полевых и кормовых севооборотов отметить положительные и отрицательные стороны. Если, на Ваш взгляд, севообороты нуждаются в совершенствовании, предложите и обоснуйте новые варианты.

Представить карту внутрихозяйственного устройства территории, на которой отметить фактическое размещение культур по полям на год прохождения практики.

Указать соблюдаются ли севообороты и границы полей. Для этого сравнить размещение культур по полям в ротационной таблице с фактическим. Если севооборот не соблюдается указать причины.

Определить в севооборотах поля, на которых можно возделывать промежуточные культуры и дать им краткую характеристику.

Системы обработки почвы. Обосновать основные задачи обработки почвы в хозяйстве с учётом почвенных и климатических условий, фитосанитарного состояния, степени проявления эрозии и дефляции.

Представить на примере одного из существующих полевого и кормового севооборотов систему обработки почвы.

Провести анализ соответствия применяемой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Провести оценку качества основной продукции растениеводства. . Сделать выводы..

Технология возделывания ведущих полевых культур. В этом разделе необходимо привести данные по урожайности сельскохозяйственных культур, возделываемых при орошении и на неорошаемых землях за последние три года.

Величины урожайности культур и их колебания по годам следует рассматривать с точки зрения осуществляемой в хозяйстве технологии их возделывания.

Студент-практикант должен описать технологии возделывания двух основных культур. По этим культурам приводятся сложившиеся в хозяйстве технологии по следующей схеме (табл. 1).

Таблица 1

Технология возделывания культуры

Технологическая операция	Единица измерения	Объём	Срок исполнения	Состав рабочего агрегата		Основное технологическое требование
				трактор, автомобиль, комбайн	с.-х. машины и др. орудия	

Описание раздела приводится с критическим анализом сложившихся технологий и конкретными предложениями по их совершенствованию с учётом требований интенсификации, рекомендаций научно-исследовательских учреждений и достижений

передовых сельскохозяйственных предприятий региона. При этом последовательно приводятся все технологические операции, связанные с основной и предпосевной обработками почвы, подготовкой семенного материала, севом, уходом за посевами, организацией и проведением уборки урожая зерна и незерновой части.

Особое внимание при описании раздела должно уделяться состоянию использования основных элементов интенсивных технологий, современных машин и механизмов для выполнения операций с широким вовлечением комбинированных агрегатов, способных за один проход выполнять несколько операций.

При проведении работ по уходу за посевами следует предусмотреть использование приёмов, позволяющих резко сократить дозы химических средств по борьбе с вредителями, болезнями и сорной растительностью.

В технологических схемах по возделыванию культур при орошении дополнительно предусматриваются работы, связанные с проведением влагозарядковых и вегетационных поливов.

2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства.

Цель практики – углубить теоретические знания и приобрести практические навыки по технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

Во время практики студенты должны собрать данные:

- о современной материально-технической базе хранения и переработки продукции растениеводства;
- основном ассортименте и требования к качеству продукции растениеводства;
- определять основные показатели качества плодов и овощей и сопоставлять их качество с требованиями промышленных кондиций с учетом экономического и технологического значения отдельных показателей, используемых на предприятии или в хозяйстве;
- ознакомиться с современными технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; особенности сырья как объекта хранения и переработки; основными факторами, влияющими на качество продукции при хранении и переработки, основными путями сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве.

Студенты должны участвовать в основных технологических операциях послеуборочной обработки, доработки и переработки продукции растениеводства. Подбирать оптимальные режимы и способы хранения и переработки продукции растениеводства с учетом его качества и сохраняемости. Учитывать влияние условий хранения на сохраняемость и качество продукции.

Уметь:

- анализировать и оценивать особенности сырья как объекта хранения и переработки современными методами оценки качества растениеводческой продукции;
- определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации;
- проводить количественно-качественный учет продукции при хранении и переработке; использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к хранению и переработке;
- обосновывать технологии и способов и режимов хранения и переработки; применять знания о назначении отдельных режимов и способов хранения и переработки продукции.

Дать описание и анализ применяемой на предприятии или в хозяйстве технологии хранения и переработки продукции растениеводства, проанализировать и оценить особенности сырья как объекта хранения и переработки; определить возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации; провести количественно-качественный учет продукции при хранении и переработке; использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к хранению и переработки; обоснованию технологии и способов и режимов хранения и переработки.

Технология хранения и переработки зерна

Технологическая операция	Объект изучения
Приемка и хранение зерна	Ознакомление с послеуборочной обработкой зерна: очистка, сушка и активное вентилирование. Оборудование: ворохоочиститель, воздушно – решетные машины типа З ВС., ворохоочиститель, воздушно – решетные машины типа З СВУ, триерные блоки, пневмосортировальные столы, горки. Режимы сушки зерна. Оборудование: сушильные установки камерные, шахтные, барабанные. Способы активного вентилирования зерновой массы. Оборудование: напольные и трубные установки, бункера и аэрожелоба. Правила размещения зерна в хранилище и система наблюдения за хранящимся зерном.

Производство муки и круп	Ознакомление с технологией производства муки и круп (формирования помольных партий, отчистки от примесей, обработка (шлифовка, полировка) поверхности зерна, измельчения, сортирования, просеивание через сито, хранения. Оборудование: ворохоочиститель, воздушно-ситовые сепараторы, магнитные сепараторы, обоечные машины, моечные машины, вальцовые станки, рассевы, ситовые машины, крупы шелушительные поставы, шлифовальной машины (поставы)
Производство комбикормов	Ознакомление с технологией производства комбикормов (дозирование, измельчение смешивание, сдабривание, прессование гранулирование, брикетирование, хранение). Оборудование: дозаторы, измельчители, прессы, смесители грануляторы, брикетные пресс, малогабаритные комбикормовые установки, хранилища, склады, силоса.

Технология изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Технологическая операция	Объект изучения
Производство хлебобулочных и макаронных изделий	Ознакомление с технологией выпекания хлебобулочных и производства макаронных изделий, замеса и созревания теста, обработки теста, формирования, выпечки хлебобулочных и макаронных изделий. Оборудование: просеиватели муки, весы, тестомесительные машины, потканые дежи, расстойные шкафы, Макаaronные изделия – прессы.

Технология производства растительных масел и консервирования плодоовощного сырья

Технологическая операция	Объект изучения
Производство растительных масел	Ознакомление с технологией производства растительных масел (подготовительные операции, технология производства, методы очистки, хранение).
Консервирование плодоовощного сырья	Ознакомление с технологией консервирования плодоовощной продукции (мойка, сортировка, тепловая обработка, хранение). Оборудование: стерилизационные машины посуды, дозирование,

	подготовка рассолов, сиропов фасованные, упаковочные машины.
--	--

Послеуборочная обработка картофеля, сахарной свеклы, плодов и овощей

Технологическая операция	Объект изучения
Приемка и отделение от примесей, разделение на фракции, инспекция хранение, фасовка	Ознакомление с послеуборочной обработкой картофеля, свеклы, плодов и овощей. Оборудование: картофелесортировальный пункт, транспортер-загрузчик, буртоукладчик, линия ЛСК – 20 для обработки корнеплодов, линия послеуборочной уборки капусты, линия ПТЛ-6 для доработки репчатого лука, агрегаты АСК-2 для сортировки и упаковки плодов, линия ЛТО-3 для сортировки, колибровки и упаковки плодов, весы, буртоукладчик (разгрузочно – укладочные машины), тракторные погрузчики, грейферные краны (свеклопадователь)

Очно

Таблица 1

Распределение 540 часов практики по разделам (этапам)

№	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Зач.	Трудоемкость (в часах)			Формы контроля
			Единицы / недели	Часы	Произв.	Сам.раб.	
3 курс (6 семестр)							
1.	Производство продукции растениеводства	Почвенно-климатическая характеристика хозяйства. Севообороты, предшественники для основных культур. Системы обработки почвы. Мероприятия по	6/4	216	144	72	Зачет

		борьбе с сорняками, вредителями и болезнями сельскохозяйственных культур. Система удобрений в полевом севообороте. Технология возделывания ведущих полевых культур.					
2.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	Технология хранения и переработки зерна. Технология изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Технология производства растительных масел и консервирования плодоовощного сырья. Послеуборочная обработка картофеля, сахарной свеклы, плодов и овощей.	9/3	364	216	108	Зачет
Итого:			15/10	540	360	180	

Заочно

Таблица 1

Распределение 540 часов практики по разделам (этапам)

№	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Зач.	Трудоемкость (в часах)			Формы контроля
			Единицы / недели	Часы	Произв.	Сам.раб.	
3 курс (6 семестр)							
	Производство продукции растениеводства	Почвенно-климатическая характеристика хозяйства. Севообороты, предшественники для основных культур. Системы обработки почвы. Мероприятия по борьбе с сорняками, вредителями и болезнями сельскохозяйственных культур. Система удобрений в полевом севообороте. Технология возделывания ведущих полевых культур.	6/2	216	144	72	Зачет
Итого:			6/4	216	144	72	
4 курс (8 семестр)							
	Технология хранения и переработки	Технология хранения и переработки зерна. Технология	9//6	324	216	108	Зачет

	продукции растениеводства а	изготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Технология производства растительных масел и консервирования плодоовощного сырья. Послеуборочная обработка картофеля, сахарной свеклы, плодов и овощей.					
Итого:			9/6	324	216	108	
Всего:			15/10	540	360	180	

7. Формы отчетности практики

По итогам практики студент представляет оформленный *отчет* о производственной практике, к которому прилагается дневник практики (форма дневника и требования к нему приведены в приложении). Дневник практики является первичным документом, который заполняется студентом во время практики ежедневно, и ведение дневника является обязательным условием. В дневнике накапливаются материалы, на основании которых составляется отчет о производственной практике. В дневнике студент делает подробные записи о выполненной лично им работе за каждый день, а также дает критический анализ организационных и производственных недостатков с рекомендациями по их устранению. Руководитель практики от предприятия регулярно проверяет дневник и делает в нем пометки, поощрения и замечания. В конце дневника он пишет отзыв о работе студента и заверяет его подписью и печатью.

Отчет о производственной практике оформляется на предприятии в последние дни практики в объеме 30-40 страниц компьютерного текста на листах формата А4. Он должен быть аккуратно оформлен, оснащен таблицами, графиками, чертежами, другими наглядными материалами и заверен подписью руководителя практики от предприятия и печатью. Титульный лист отчета оформляется по форме, приведенной в приложении.

Как приложения к отчету прилагаются технологические схемы производственных

процессов, схемы технологических машин и другие иллюстрационные материалы. В отчете студент обязан показать свою технологическую грамотность и умение ориентироваться в вопросах экономики, организации и управления производством предприятий, связанных с производством, хранением и переработкой растениеводческой и животноводческой продукции.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

По результатам оформления отчета и его защиты выставляется зачет. Защита отчета По результатам оформления отчета и его защиты выставляется зачет, либо оценка по пятибалльной шкале, которая приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. Защита отчета представляет собой доклад студента о результатах практики и ответы на вопросы членов комиссии, связанные с особенностями функционирования конкретного предприятия.

Критерии оценки. Оценка «отлично» выставляется при наличии правильно оформленного отчета о преддипломной практике, в котором полностью раскрыты все предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета студент уверенно и полно отвечал на задаваемые вопросы, показал глубокие знания особенностей производственной деятельности предприятия, где проходил практику, знания особенностей структурной организации предприятия и функционального назначения его структурных подразделений, отметил имеющиеся недостатки и сформулировал предложения по их устранению. В процессе защиты отчета студент показал глубокие знания экономических и экологических вопросов, связанных с производственной деятельностью предприятия, отразил предварительные результаты своей научно-исследовательской деятельности (или расчетно-изыскательной деятельности), проявил умение анализировать и делать выводы. На студента имеется положительная характеристика руководителя практики от предприятия.

Оценка «хорошо» выставляется при наличии правильно оформленного отчета о преддипломной практике, в котором раскрыты все предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета студент правильно отвечал на задаваемые вопросы, показал знания особенностей производственной деятельности предприятия, где проходил практику, знания его структурной организации и назначения структурных подразделений, отметил имеющиеся недостатки и сформулировал предложения по их устранению. В процессе защиты отчета студент показал знания экономических и экологических вопросов, связанных с производственной деятельностью

предприятия, отразил предварительные результаты своей научно-исследовательской деятельности (или расчетно-изыскательной деятельности). На студента имеется положительная характеристика руководителя практики от предприятия.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при наличии правильно оформленного отчета о преддипломной практике, в котором раскрыты предусмотренные структурой отчета разделы, имеется заполненный и заверенный дневник практики. При защите отчета студент неуверенно и неточно отвечал на задаваемые вопросы, показал поверхностные знания особенностей преддипломной деятельности предприятия, где проходил практику, и его структурной организации. В процессе защиты отчета студент неуверенно ориентировался в экономических и экологических вопросах, связанных с преддипломной деятельностью предприятия, не представил предварительные результаты своей научно-исследовательской деятельности (или расчетно-изыскательной деятельности). На студента имеется положительная характеристика руководителя практики от предприятия.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при отсутствии оформленного отчета о производственной практике или дневника практики. В этом случае он не допускается к защите. Также к защите не допускается студент, если отчет и дневник представлены, но в характеристике на студента от предприятия имеются критические замечания. Оценка «неудовлетворительно» выставляется также, если студент представил к защите отчет и дневник, имеет положительную характеристику от предприятия, но при защите отчета проявил незнание особенностей производственной деятельности предприятия, показал неподготовленность к научно-исследовательской и расчетно-изыскательной деятельности, допускал существенные ошибки при ответе на вопросы.

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Технология производства продукции растениеводства: учеб. для студентов вузов / [В.А. Федотов и др.]; под ред. А.Ф. Сафонова и В.А. Федотова ; Ассоц. «Агрообразование». М. : КолосС, 2010. 486 с.
2. Мурусидзе Д.Н., Легеза В.Н., Филонов Р.Ф. «Технология производства продукции животноводства», М. Колос, 2005 г.

Дополнительная литература

- 1 Муха В.Д., Картамышев Н.И., Муха Д.В. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия. М.: КолосС, 2007. 580 с.
- 2 Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. Технология переработки продукции растениеводства. М.: КолосС, 2008. 616 с.
- 3 Цыганова Т.Б. Технология и организации производства хлебобулочных изделий. М.: ACADEMIA, 2010. 448 с.
- 4 Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. М.: Академия, 2006. 288 с.
- 5 Шамилев С-А.С-М., Делаев У.А. Методическое пособие «Хранение и переработка продукции животноводства», Грозный, изд. ЧГУ, 2012 г.
- 6 Шамилев С-А.С-М., Делаев У.А. Методическое указания «Хранение и переработка продукции животноводства», Грозный, изд. ЧГУ, 2013 г.
- 7 Ибрагимов М.О. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие для самостоятельной работы студентов.- Грозный: Издательство ЧГУ, 2015-58с.
- 8 Серпова О.С. Опыт глубокой переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: аналитический обзор/ Серпова О.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Росинформагротех, 2008.— 92 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15750>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
- 9 Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Голубева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 58 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27329>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Периодические издания

- 1 Журнал «Земледелие»
- 2 Журнал «Хлебопродукты»
- 3 Журнал «Технология хранения и переработки сельхозсырья»
- 4 Журнал «Растениеводство
- 5 Журнал «Кормопроизводство»

Интернет-ресурсы

- 1 <http://www.iprbookshop.ru>
- 2 <http://www.knigafund.ru>.
- 3 <http://www.geotar.ru>
- 4 <http://www.e.lanbook.ru>
- 5 <http://www.iprbookshop.ru>
- 6 <http://www.znaniyum.ru>
- 7 <http://www.bibliotech.ru>

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

- Информационные технологии, используемые при осуществлении проведения практики позволяют:
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, имеющихся на предприятиях и в университете;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем и сети интернет.
- Свободный доступ в Интернет, наличие компьютерных программ общего назначения.
- Операционные системы:
- MS Office Standart 2013, Корпоративный ключ №17к-201403 от 25 марта 2014г.
- MS Windows XP, 7 pro, Корпоративный ключ №187 от 24.08.2011
- Dr. Web Серийный номер MXQ7-7E97 №1 11.01.2016
- Справочные системы:

- Консультант+ Сетевая лицензия, №8068 от 28.01.2016
- Гарант Сетевая лицензия №311/15 от 12.01.2015

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Учебная практика студентов по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должна проходить на предприятиях по производству, хранению и переработке растениеводческой и животноводческой продукции, которые используют современные технологии, укомплектованы современными машинами, техническими средствами и оборудованием, и характеризуются высоким уровнем производства.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Разработчик(и) _____

Представитель работодателя _____

(указать предприятие, должность, дата, подпись,

заверяется печатью организации)

Приложения

Приложение 1

Угловой штамп предприятия (хозяйства)

ОТЗЫВ

руководителя о прохождении производственной практики

Студент _____ группа _____

ф.и.о.

Сроки проведения практики с «__» 20 __ г. по «__» 20 __ г.

Место прохождения практики _____

(название организации, отдела)

За время прохождения практики студент изучил (а) вопросы:

При прохождении практики студент _____ проявил (а)

(отношение к делу; реализация умений и навыков)

Подпись руководителя практики

Образец оформления титульного листа отчёта

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

им.А.А.КАДЫРОВА

ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

ОТЧЕТ

по производственной практике

студента 3-го курса
агротехнологического института,
по направлению подготовки
35.03.07 Технология производства
и переработки
сельскохозяйственной продукции
Тарамова Айшат Хусейновна

Базовое предприятие технологической практики: ГУП «Хлебзавод №3», Чеченская
Республика, г.Грозный

Руководитель производственной
практики от кафедры
Х.Х.Эсхаджиева

(подпись)

(дата)

Грозный, 2021

Форма ведения дневника во время производственной практики

[illegible]

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени Ахмат Абдулхамидовича Кадырова»
Агротехнологический институт
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Направление подготовки (специальности)	Технология производства и переработки с/х продукции
Код направления подготовки (специальности)	35.03.07
Профиль подготовки	Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	Очная/заочная

Грозный, 2021.

Рабочая программа учебной практики рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, рекомендована к использованию в учебном процессе (протокол № 01 от 08 сентября 2021 г.), составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, (степень, квалификация – бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 августа 2017 года № 669, с учетом профиля Технология производства и переработки продукции растениеводства, а также учебного плана по данному направлению подготовки.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Цели и задачи практики.....	32
2. Вид практики, способы и формы ее проведения	32
3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы*..	32
4. Место практики в структуре образовательной программы	33
5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах.....	34
6. Содержание практики.....	34
1 курс	Error! Bookmark
7. Формы отчетности практики	40
8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	46
9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики	46
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	47
11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.....	48

1. Цели и задачи практики

Цели учебной практики

Целью учебной практики является – закрепление и углубление теоретических знаний, применение их при решении производственных задач, и является базовой для формирования умений и навыков, необходимых для осуществления профессиональной деятельности выпускника; установление логической связи между фундаментальными науками и технологиями хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; ознакомление с производственными процессами и их научное обоснование на базе дисциплин, изученных на первом и втором курсах.

Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются – актуализация теоретических знаний по дисциплинам направления подготовки; формирование умений, необходимых для проведения научных исследований и решения производственных задач, связанных с профессиональной деятельностью; формирование навыков по использованию современных технологий хранения картофеля, овощей, плодов и зерна, а также технологий их переработки; приобретение опыта управления оборудованием перерабатывающих производств и процессами переработки плодоовощной и животноводческой продукции; осуществление сбора и анализа материалов для последующего выполнения выпускной квалификационной работы; участие в проведении научных исследований, анализе их результатов и формулировке выводов.

2. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики: учебная

Форма проведения: дискретно

Способы проведения: стационарный и выездной характер

Тип практики: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы*

Общепрофессиональными компетенциями (ОПК)	готовность к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-3).
Профессиональными компетенциями (ПК)	способность применять современные

	методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-20); готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21); владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22); способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений (ПК-23).
--	---

*Виды компетенций указываются в соответствии с требованиями ФГОС ВО

4. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика, предусмотрена учебным планом направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции» и является одним из основных этапов в системе практической подготовки бакалавров по профилю «Технология производства и переработки продукции растениеводства». Учебная практика в структуре ОП бакалавриата относится к циклу Б2.У. 1 «Практики» – вариативная часть.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции», профиль «Технология производства и переработки продукции растениеводства» раздел ОП бакалавриата «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессиональную подготовку обучающихся. Учебная практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В процессе прохождения практики студент закрепляет знания по пройденному теоретическому курсу. В результате студенты приобретают навыки, владение современными

технологиями производственной сферы; применяют полученные знания и умения на практике; обладают мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности; используют практические знания при решении профессиональных задач.

5. Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах: продолжительность, сроки прохождения и объем зачетных единиц по учебной практике определяется учебным планом в соответствии с ФГОС по направлению Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 8 недель/ 432 академических часа.

Практика проводится на 1 и 2 курсах очного
и заочного обучения в период с 29.06 по 26.07.

6. Содержание практики

Очно

Таблица 1

Распределение 432 часов практики по разделам (этапам)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых	Зач.	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля
----------	-----------------------------	-------------------------------	------	---------------------------	-------------------

		обучающимися	единицы	Часы	Произв	Сам.раб.	
	1 курс						
3.	Подготовительный этап, к ознакомительной практике включающий инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с производственной деятельностью сельскохозяйственных предприятий. Общая характеристика отраслей сельскохозяйственных предприятий. Общие требования охраны труда. Перечень основных опасных и вредных факторов. Техника безопасности при работе с минеральными удобрениями и пестицидами. Оказание первой доврачебной помощи.	1,5	54	36	18	Зачет
4.	Практика по «Технология производства продукции растениеводства»	Ознакомление студентов с технологиями возделывания полевых культур в полевых условиях. Определение полевой всхожести и процент гибели растений.	1,5	54	36	18	Зачет

		Определение фаз развития и роста полевых культур. Определение продуктивности полевых культур. Ознакомление с работой машин по очистке, сушке, сортировке и протравливанию семян, а также с организацией работы на семенных токах. Участие студентов в сортовой прополке.					
5.	Практика по «Технология производства продукции животноводства»	Ознакомление с производственно-экономическими показателями животноводческих предприятий, организацией труда и технологическими процессами в соответствии со специализацией. Ознакомление с механизацией приготовления и раздачи кормов. Ознакомление с механизацией уборки, хранения	1,5	54	36	18	Зачет

		навоза и помета. Ознакомление с механизацией теплоснабжения ферм и созданием микроклимата. Ознакомление с механизацией доения коров и первичной обработки молока. Ознакомление с условиями содержания птицы и КРС.					
6.	Практика по хранению и переработке продукции растительного происхождения	Временное хранение зерна и готовой продукции. Производство муки методом помола. Производство сахара. Временное хранение готовой продукции. Производство хлебобулочных изделий. Переработка продукции растительного происхождения, а также ее хранение. Консервирование плодов и овощей. Временное	1,5	54	36	18	Зачет

		хранение готовой продукции. Очистка, калибровка и сушка семян.					
	2 курс						
7.	Уч. пр. по технологии хранения и переработки плодов и овощей	Ознакомление студентов с технологическим процессом перерабатывающих производств. Изучение технологии переработки различных видов плодовоовощной продукции. Ознакомление студентов со способами и режимами хранения плодов и овощей.	1,5	54	36	18	Зачет
8.	Уч. пр. по оборуд. автом. перер. произ-в	Оборудование по производству хлебобулочных изделий. Автоматизация производства колбасных изделий. Сооружение для хранения зерна и муки.	1,5	54	36	18	Зачет
9.	Уч. пр. по виноградарству	Ознакомление студентов со	1,5	54	36	18	Зачет

		структурой хозяйства и показателями производства винограда. Ознакомление с морфологическим и анатомическим строением виноградного растения. Ознакомление с основными районированными сортами винограда.					
10.	Уч. пр. по произ-ву прод. жив-ва и рас-ва	Ознакомление студентов с технологическими процессами по приготовлению и раздаче комбинированного корма КРС. Ознакомление студентов с механизацией водоснабжения животноводческих ферм. Ознакомление студентов с условиями содержания КРС. Ознакомление студентов с технологией	1,5	54	36	18	Зачет

		возделывания кормовых культур. Ознакомление студентов с технологиями возделывания зерновых культур. Ознакомление студентов с машинно- тракторным парком хозяйства.					
--	--	---	--	--	--	--	--

Заочно

Таблица 1

Распределение 432 часов практики по разделам (этапам)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Зач. единицы	Трудоемкость (в часах)			Формы контроля
				Часы	Произв	Сам.раб.	
	1 курс						
1.	Подготовительный этап, к ознакомительной практике включающий инструктаж по технике безопасности	Ознакомление с производственной деятельностью сельскохозяйственных предприятий. Общая характеристика отраслей сельскохозяйственных предприятий. Общие требования охраны труда. Перечень основных опасных и вредных факторов.	1,5	54	36	18	Зачет

		Техника безопасности при работе с минеральными удобрениями и пестицидами. Оказание первой доврачебной помощи.					
2.	Практика по «Технология производства продукции растениеводства»	Ознакомление студентов с технологиями возделывания полевых культур в полевых условиях. Определение полевой всхожести и процент гибели растений. Определение фаз развития и роста полевых культур. Определение продуктивности полевых культур. Ознакомление с работой машин по очистке, сушке, сортировке и протравливанию семян, а также с организацией работы на семенных токах. Участие студентов в сортовой прополке.	1,5	54	36	18	Зачет

3.	Практика по «Технология производства продукции животноводств»	Ознакомление с производственно- экономическими показателями животноводческих предприятий, организацией труда и технологическими процессами в соответствие со специализацией. Ознакомление с механизацией приготовления и раздачи кормов. Ознакомление с механизацией уборки, хранения навоза и помета. Ознакомление с механизацией теплоснабжения ферм и создания микроклимата. Ознакомление с механизацией доения коров и первичной обработки молока. Ознакомление с условиями содержания птицы и КРС.	1,5	54	36	18	Зачет
4.	Практика по хранению и переработке	Временное хранение зерна и готовой	1,5	54	36	18	Зачет

	продукции растительного происхождения	продукции. Производство муки методом помола. Производство сахара. Временное хранение готовой продукции. Производство хлебобулочных изделий. Переработка продукции растительного происхождения, а также ее хранение. Консервирование плодов и овощей. Временное хранение готовой продукции. Очистка, калибровка и сушка семян.					
	2 курс						
5.	Уч. пр. по технологии хранения и переработки плодов и овощей	Ознакомление студентов с технологическим процессом перерабатывающи х производств. Изучение технологии переработки различных видов плодовоовощной продукции.	1,5	54	36	18	Зачет

		Ознакомление студентов со способами и режимами хранения плодов и овощей.					
6.	Уч. пр. по оборуд. автом. перер. произ-в	Оборудование по производству хлебобулочных изделий. Автоматизация производства колбасных изделий. Сооружение для хранения зерна и муки.	1,5	54	36	18	Зачет
7.	Уч. пр. по виноградарству	Ознакомление студентов со структурой хозяйства и показателями производства винограда. Ознакомление с морфологическим и анатомическим строением виноградного растения. Ознакомление с основными районированными сортами винограда.	1,5	54	36	18	Зачет
8.	Уч. пр. по произ-ву прод.	Ознакомление студентов с	1,5	54	36	18	Зачет

	жив-ва и рас-ва	технологическими процессами по приготовлению и раздаче комбинированного корма КРС. Ознакомление студентов с механизацией водоснабжения животноводческих ферм. Ознакомление студентов с условиями содержания КРС. Ознакомление студентов с технологией возделывания кормовых культур. Ознакомление студентов с технологиями возделывания зерновых культур. Ознакомление студентов с машинно-тракторным парком хозяйства.					
--	-----------------	---	--	--	--	--	--

7. Формы отчетности практики

По итогам учебной практики студенты должны сдать зачет. Время проведения аттестации - последний день практики (заключительный этап). Зачет проводится в форме устного ответа на один из вопросов, представленных в кратком содержании практики.

Формы отчетности по практике:

- отзыв о прохождении практики обучающегося, составленный руководителем практики;
- отчет о прохождении практики, составленный по утвержденной форме;
- дневник по практике, который должен отражать ежедневную деятельность практиканта, с указанием затраченного времени на каждый вид деятельности (в днях) и содержать краткий анализ выполнения учебно-практических заданий с указанием конкретных мероприятий, мест и времени их проведения.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

Основная литература

3. Технология производства продукции растениеводства: учеб. для студентов вузов / [В.А. Федотов и др.]; под ред. А.Ф. Сафонова и В.А. Федотова ; Ассоц. «Агрообразование». М. : КолосС, 2010. 486 с.
4. Мурусидзе Д.Н., Легеза В.Н., Филонов Р.Ф. «Технология производства продукции животноводства», М. Колос, 2005 г.

Дополнительная литература

- 10 Муха В.Д., Картамышев Н.И., Муха Д.В. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия. М.: КолосС, 2007. 580 с.
- 11 Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. Технология переработки продукции растениеводства. М.: КолосС, 2008. 616 с.
- 12 Цыганова Т.Б. Технология и организации производства хлебобулочных изделий. М.: ACADEMIA, 2010. 448 с.
- 13 Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. М.: Академия, 2006. 288 с.
- 14 Шамилев С-А.С-М., Делаев У.А. Методическое пособие «Хранение и переработка продукции животноводства», Грозный, изд. ЧГУ, 2012 г.
- 15 Шамилев С-А.С-М., Делаев У.А. Методическое указания «Хранение и переработка продукции животноводства», Грозный, изд. ЧГУ, 2013 г.
- 16 Ибрагимов М.О. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие для самостоятельной работы студентов.- Грозный: Издательство ЧГУ, 2015-58с.
- 17 Серпова О.С. Опыт глубокой переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: аналитический обзор/ Серпова О.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Росинформагротех, 2008.— 92 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15750>.— ЭБС

«IPRbooks», по паролю

18 Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока (теория и практика) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Л.В. Голубева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011.— 58 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27329>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Периодические издания

- 6 Журнал «Земледелие»
- 7 Журнал «Хлебопродукты»
- 8 Журнал «Технология хранения и переработки сельхозсырья»
- 9 Журнал «Все о мясе»

Интернет-ресурсы

- 8 <http://www.iprbookshop.ru>
- 9 <http://www.knigafund.ru>
- 10 <http://www.geotar.ru>
- 11 <http://www.e.lanbook.ru>
- 12 <http://www.iprbookshop.ru>
- 13 <http://www.znaniium.ru>
- 14 <http://www.bibliotech.ru>

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

- Информационные технологии, используемые при осуществлении проведения практики позволяют:
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, имеющих на предприятиях и в университете;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем и сети интернет.
- Свободный доступ в Интернет, наличие компьютерных программ общего назначения.
- Операционные системы:
- MS Office Standart 2013, Корпоративный ключ №17к-201403 от 25 марта 2014г.
- MS Windows XP, 7 pro, Корпоративный ключ №187 от 24.08.2011
- Dr. Web Серийный номер MXQ7-7E97 №1 11.01.2016

- Справочные системы:
- Консультант+ Сетевая лицензия, №8068 от 28.01.2016
- Гарант Сетевая лицензия №311/15 от 12.01.2015

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Учебная практика студентов по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должна проходить на предприятиях по производству, хранению и переработке растениеводческой и животноводческой продукции, которые используют современные технологии, укомплектованы современными машинами, техническими средствами и оборудованием, и характеризуются высоким уровнем производства.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Разработчик(и)_____

Представитель работодателя_____

(указать предприятие, должность, дата, подпись,

заверяется печатью организации)