

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б2.В.07(Пд)Производственная (преддипломная) практика**

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции**

**Профиль подготовки Технология производства и переработки  
продукции животноводства**

**Квалификация выпускника бакалавр**

## **1. Общие положения**

Производственная (преддипломная) практика) (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту ОПОП ВО) и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профилю подготовки Технология производства и переработки продукции животноводства

Преддипломная практика – вид производственной практики, завершающий профессиональную подготовку обучающихся. Проводится после освоения обучающимися программ теоретического и практического обучения и предполагает сбор, систематизацию и обобщение материала, необходимого для написания выпускной квалификационной работы по определенной теме.

Преддипломная практика направлена на углубление обучающимися профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности. В ходе практики должно быть организовано изучение методических, инструктивных и нормативных материалов, специальной фундаментальной и периодической литературы. Место проведения преддипломной практики – учреждение, предприятие, а также те организации, где предполагается, будут работать выпускники.

Практика проходит в 8 семестре 4 курса и состоит из тесно взаимосвязанных этапов, позволяющих выполнить выпускную квалификационную работу

На преддипломную практику обучающиеся должны направляться с утвержденной темой дипломной работы, выпускной квалификационной работы.

Место проведения производственной практики: предприятия агропромышленного комплекса, занимающиеся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, оснащенные современной техникой, реализующие инновационные технологии производства и использующие различные формы организации труда, структурные подразделения университета, лаборатории.

Организация практики возлагается на деканат, руководителя, руководителя практики от ВУЗа и руководителя практики профильного предприятия.

Каждому студенту выдается индивидуальное задание, разработанное и утвержденное руководителями практики (Приложение).

## **2. Цели и задачи производственной (преддипломной ) практики**

Основная цель проведения преддипломной практики – выполнение выпускной квалификационной работы.

Цель практики: овладение умениями и навыками организации и реализации технологий производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Основные задачи практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний по профессиональным дисциплинам путем практического изучения современных технологических процессов и оборудования предприятия, осуществляющего хранение и переработку сельскохозяйственной продукции;
- систематизация собранной литературы (статьи в периодических изданиях, монографии, учебники) по теме квалификационной работы;
- завершение исследований по теме выпускной квалификационной работы;
- сбор информации и анализ работы предприятия;
- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений;
- обработка собранного материала по экологии, состоянию охраны труда и технике безопасности на предприятии;
- выполнение индивидуальных заданий научного руководителя согласно календарному плану;
- подготовка отчета о проведении практики и рекомендаций по совершенствованию технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

## **3. Перечень планируемых результатов прохождения производственной практики**

**Студент должен**

**Знать :**

- основные понятия, классификацию и сущность методов исследования;
- знание документации и отчетности, применение статистических методов анализа результатов опыта;
- принципы и методы организации, планирования и управления производством и переработкой продукции животноводства;
- базовые технологии производства продукции животноводства;
- показатели качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей;
- основные методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей.
- значение основных отраслей животноводства в народном хозяйстве;

- оценивать роль основных отраслей животноводства в народном хозяйстве.
- основные типы и виды животных согласно современной систематике;
- технологии производства и переработки продукции животноводства
- методы, способы и технологии хранения и переработки животноводческой продукции;
- принципы устройства, работы и регулировки технических средств, применяемых при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- основные технологии производства, продукции растениеводства и животноводства
- основные технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
- основные научные исследования, проводимые в стране и за рубежом в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утвержденным программам;
- основные методы научных исследований, планирования и проведения экспериментов.
- правила ведения библиографической работы с привлечением современных информационных технологий;
- отечественную и зарубежную научнотехническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
- требования нормативной и законодательной базы, предъявляемых к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
- стандарты на продукцию животноводства.
- основные статистические показатели
- методику статистической обработки результатов экспериментов формулирования выводов и предложений

#### **Уметь:**

- планирование экспериментов, наблюдений и учетов в опытах
- использовать математико-статистические методы обработки экспериментальных данных
- осуществлять постоянное профессиональное и личностное совершенствование, проходить квалификации и переподготовки в соответствии со спецификой развития отрасли сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности;
- самостоятельно анализировать научную литературу, обрабатывать экономическую информацию, управлять работой коллектива и работать в команде
- определять качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки согласно требований государственных стандартов;

- определять способ хранения и переработки продукции животноводства.
- анализировать состояние производства разных видов продукции животноводства;
- определять эффективность производства продукции животноводства
- уметь распознавать сорта растений и породы животных;
- учитывать особенности сельскохозяйственных животных при производстве и переработке продукции животноводства.
  
- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке продукции животноводства;
- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции.
- реализовывать технологии производства, продукции растениеводства и животноводства
- уметь реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
- выбирать гипотезу исследования и формулировать основные задачи исследования;
- применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
- работать с отечественной и иностранной научно-технической литературой;
- анализировать и критически осмысливать научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
- уметь проводить лабораторные анализы образцов животного происхождения и сельскохозяйственной продукции;
- оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей
- проводить статистический анализ полученных результатов;
- обобщать результаты экспериментов, формулировать выводы и предложения.

**Владеть:**

- владеть операциями анализа, сравнения, обобщения;
- навыки обобщения и систематизации материала
- иметь опыт осуществлять выбор прогрессивных видов сырья и методов их переработки в заданные изделия на основе новейших достижений науки и техники с учетом данных маркетинговых исследований;
- проводить расчет экономической эффективности производства и переработки продукции животноводства.
- владеть методами лабораторного анализа образцов животного происхождения и сельскохозяйственной продукции;
- владеть методами хранения и переработки продукции животноводства

- анализировать состояние производства разных видов продукции животноводства;
- определять эффективность производства продукции животноводства.
- навыки изучения строения, биологии, экологии, животных основных типов, принципы и формы охраны животных;
- навыки эффективного планирования использования биологических закономерностей при производстве и переработке продукции животноводства
- владеть методикой обоснования методов, способов и режимов хранения и переработки продукции животноводства;
- владеть методами использования технологического оборудования по производству и переработке продукции животноводства.
- навыки реализации технологии производства, продукции растениеводства и животноводства
- навыки реализации
- технологии хранения и переработки, продукции растениеводства и животноводства
- иметь опыт в проведении научных исследований по влиянию технологических приемов на продуктивность животных, качество переработки сельскохозяйственной продукции;
- владеть методами проведения маркетинговых исследований, при производстве и переработке продукции животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка
- навыки изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения науки и техники в области технологии производства и переработки продукции;
- навыки обобщать и систематизировать их на базе современных технических средств и технологических процессов
- владеть методами контроля и оценки качества продукции животноводства;
- технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов животноводства;
- навыки работы с биометрическими показателями;
- способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.

#### **4. РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ, ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТОВ, РУКОВОДИТЕЛЕЙ ПРАКТИКИ**

Перед выездом на практику со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности. При прохождении данного вида и типа практики в профильной организации должен быть заключен договор с организацией на проведение производственной практики со студентами, в котором организации определяет руководителя практики от данной организации. Договор должен быть зарегистрирован в установленном порядке.

Направление обучающихся на практику оформляется приказом ректора или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за кафедрой факультета и руководителя практики, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

На основании проведенного инструктажа по технике безопасности и заключенного с профильной организации деканатом выдается направление на практику.

##### **Руководитель практики от Университета :**

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

##### **Руководитель практики от профильной организации:**

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

##### **Студенты в период прохождения практики:**

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

##### **В период практики студент обязан:**

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- строго соблюдать внутренний трудовой распорядок предприятия;
- соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками предприятия;
- выполнять задания кафедр по сбору материалов для выпускной квалификационной работы;
- в период практики вести дневник и учет выполненной работы;
- по результатам практики написать отчет о проделанной работе с анализом производственно - экономической деятельности предприятия, технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, санитарно-гигиенических условий и охраны труда на предприятии;
- в конце практики получить производственную оценку с места прохождения практики;
- заверить дневник и отчет подписями руководителей практики, предприятия и печатью.

**Руководитель практики от предприятия обязан:**

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение студентом производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от академии о всех случаях нарушения им правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканиях;
- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в производственной характеристике (отзыве).

Производственная характеристика (отзыв) дается на основе работы практиканта и должна содержать:

- оценку степени выполнения программы практики;
- умение студента применять полученные в процессе теоретического обучения знания на практике;
- перечень практических навыков, связанных с работой на штатной должности или стажером.

Производственная характеристика (отзыв) подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия.



## **5. ОБЪЁМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

В соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса преддипломная практика проводится в конце 8-го семестра 4-го курса обучения (очная форма обучения).

Общая трудоёмкость преддипломной практики составляет 3 зачётных единиц (108 часов), продолжительность 2 недели.

Содержание и задачи преддипломной практики определяются, прежде всего, темой выпускной квалификационной работы.

Тема выпускной квалификационной работы должна быть реальной, т. е. соответствовать практическим нуждам организации, в которой студент проходит практику.

В соответствии с основной целью практики в период ее прохождения на предприятиях по производству или переработке сельскохозяйственной продукции студентом решаются следующие задачи:

- сбор статистических материалов для технико-экономического обоснования решений, принимаемых в ВКР;

- изучение и анализ вопросов технологии производства продукции на предприятии;

- изучение практических вопросов организации производства и управления предприятием;

- ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия

<b>Раздел практики</b>	<b>Выполнение разделов</b>
1. Получение на кафедре, проводящей практику консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, технике безопасности; получение у руководителя задания на практику.	Изучение программы практики и учебно-методической документации по практике
2. Подготовка к проведению исследования.	Изучение технологических линий производства
3. Проведение экспериментального исследования	На данном этапе студент собирает исходные данные и образцы для исследований, формирует исходную базу данных, производит расчеты
4. Обработка и анализ полученных	Биометрическая обработка

результатов.	полученных результатов
5.Сбор исходных данных и подготовка отчета о практике	Написание отчета
6.Защита отчета о практике	Студент предоставляет на заседании комиссии отчет по результатам преддипломной практике

### **5.1 Анализ производственно-экономической деятельности предприятия**

В разделе представляются общие сведения о масштабах деятельности предприятия, о степени его экономической успешности и форме собственности. Необходимо привести перечень продукции, выпускаемой предприятием.

Указываются географические границы и структура целевого рынка. Исследуются ключевые факторы микросреды, способствующие успеху на рынке и возможные направления их изменения:

- состав и структура потребителей, особенности их поведения на рынке услуг общественного питания, величина среднего чека;

- объемы, структура и периодичность закупок (заказов), характер потребления;

- состав и деятельность основных конкурентов, включая распределение рыночных долей, оценку интенсивности конкуренции;

- оценка и сопоставление конкурентоспособности предлагаемой продукции;

- источники продовольственного снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки, состав и структура поставщиков и посредников, особенности их взаимодействия с производителями (продавцами) продукции.

Итогом таких исследований должен стать достаточный объем информации для анализа соответствия концепции действующего предприятия целевому рынку.

Студент должен проанализировать все услуги, как используемые на данном предприятии, так и возможные, отвечающие нуждам и потребностям потенциальных потребителей.

На этом этапе практики рекомендуется провести маркетинговые исследования путем опроса (при возможности – анкетирования) посетителей, консультаций у опытного персонала предприятия, наблюдения и опроса потенциальных потребителей (населения района, работников и посетителей близлежащих городских структур).

При этом кроме сбора сведений и анализа по данному предприятию, необходимо стремиться получить статистические материалы для создания концепции предприятия.

### **5.2. Итоги выполнения индивидуального задания**

В соответствии с темой квалификационной работы, нацеленной на совершенствование технологии производства сырья для переработки, то есть условий кормления, содержания животных и сельскохозяйственной птицы, технологии получения и первичной обработки молока, мяса и других видов сельскохозяйственной продукции необходимо провести анализ существующего состояния производства и обосновать необходимость его совершенствования или изменения.

В соответствии с темой квалификационной работы, направленной на совершенствование технологии переработки сырья, модернизацию технологических процессов, линий и т.д. необходимо провести анализ существующего состояния производства продукции на данном предприятии и обосновать необходимость совершенствования технологических процессов, или замены (модернизации) оборудования, агрегатов, поточно-механизированных линий или их элементов и т.д. При описании технологии производства продукции следует использовать графические иллюстрации в виде блок-схем и аппаратурно-технологических схем, при необходимости – план размещения линии и графики работы оборудования.

Необходимо отразить в отчете как осуществляется контроль безопасности продукции на всех этапах технологического цикла ее получения или изготовления, а также соблюдение норм и правил организации производства и реализации продукции (услуг).

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, или получившие отрицательную характеристику, или неудовлетворительную оценку при защите отчёта, направляются на практику вторично в свободное от учебы время или проходят практику в индивидуальном порядке.

## **6 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ)**

По результатам практики обучающиеся предоставляют на кафедру отчет и следующие документы:

1. Отчет
2. Индивидуальное задание, выданное руководителем практики
3. Подтверждение о прохождении практики
4. Договор с предприятием о прохождении практики
5. Рабочий дневник прохождения практики

Студент ежедневно ведет дневник, куда записывает все, что он сделал за день, неясные вопросы у него возникли, свои впечатления и т.д. В дневнике особенно полно должно быть отражено личное участие студента в работе хозяйства.

Дневник должен вестись по следующей форме:

- Число и месяц;
- Выполненная работа, замечания и выводы;
- Запись руководителя практики о выполненной работе.

Дневник практики оформляется на весь период прохождения практики.

Ведение дневника ежедневное;

Страницы дневника необходимо заверять подписью непосредственного руководителя практики или печатью с места прохождения практики, страницы дневника должны быть пронумерованы.

Дневник студенты сдают на проверку руководителю практики.

При написании отчёта обучающийся должен придерживаться следующих требований:

- четкость и логическая последовательность изложение материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Примерная структура отчета:

1. Титульный лист
2. Аннотация
3. Оглавление
4. Введение
5. Цели и задачи исследования согласно теме ВКР
6. Материал и методы исследования по теме ВКР
7. Основные результаты проведенного исследования по теме ВКР
8. Заключение
9. Список использованных источников.

Все прилагаемые к отчету бланки, документы, инструкции выносятся в приложения.

**Титульный лист отчета.** Титульный лист является первым листом отчета. *Форма титульного листа отчета приведена в Приложении .*  
**Аннотация .** Структурный элемент отчета, дающий краткую характеристику выполненной работы с точки зрения содержания, назначения и результатов практики. Аннотация является вторым листом пояснительной записки отчета.

**Содержание** – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

**Во введении:**

- обосновывается выбор темы, ее актуальность;

- характеризуется степень разработанности темы в отечественной и мировой науке;
- определяются объект и предмет исследования;
- раскрываются теоретико-методологические основы исследования;
- характеризуется практическая значимость исследования;
- представляется структура работы, а также краткое содержание глав и параграфов основной части. В актуальности указывается на недостаточную проработанность данной темы в теоретическом или практическом аспектах, а также важность ее для решения конкретных хозяйственных задач.

**Цель исследования определяет**, для чего проводится исследование, что планируется получить в результате. Цель работы ориентирует на анализ и решение проблемы в двух основных направлениях - теоретическом и прикладном. Задачи исследования — это алгоритм достижения цели исследования.

**Задачи исследования** могут быть условно разделены на основные и дополнительные. Основные предполагают поиск ответа на его центральный вопрос: каковы пути и средства решения исследуемой проблемы? Дополнительные задачи помогают выяснить сопутствующие главной проблеме исследования обстоятельства, факторы, причины. Задачи исследования представляют собой теоретические и практические результаты, которые должны быть получены в работе бакалавра.

**Методы** - это способы, приемы, правила, принципы, которые использовал студент в своей работе. В результатах исследований включают технологические схемы производства опытных образцов.

**Основные результаты проведенного исследования по теме ВКР.** Требования к данному разделу определяются заданием студенту на производственную (преддипломную) практику и темой ВКР.

### **Заключение**

**Список использованных источников.** Список использованных источников помещается на отдельном нумерованном листе (листах) отчета, а сами источники записываются и нумеруются в алфавитном порядке. Источники должны иметь последовательные номера, отделяемые от текста точкой и пробелом. Оформление производится согласно ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка». Ссылки (согласно данному ГОСТ, они называются отсылками) на литературные источники приводятся в тексте и косых скобках в квадратных скобках.

Аттестация по итогам практики – зачет с оценкой (дифференцированный зачет).

Студент для защиты практики, дневника и отчета готовит доклад продолжительностью не более 7-8 минут. В своем докладе он должен изложить экономические показатели предприятия, описать и оценить технологию производства продукции. Отдельно излагает приобретенные им практические навыки по специальности, должность, характер и объем выполненных работ.

В конце доклада делает выводы, практические предложения и заключение о полноте выполнения программы практики.

Комиссия оценивает практику студента, его дневник и отчет о практике комплексно, исходя из следующих положений: заключение рецензента, полноценность практики, содержание дневника и отчета, его соответствие программе практики, качество оформления, грамотность, аккуратность и ясность изложения материала, самостоятельность и инициатива на практике, правильность ответов на вопросы. По результатам защиты отчета выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Оценка по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости бакалавров.

### **Фонд оценочных средств для проведения промежуточной**

### **аттестации обучающихся по преддипломной практике**

Примерный список вопросов для подготовки к защите отчёта по преддипломной практике:

1. Факторы, определяющие качество и безопасность сельскохозяйственной продукции.
2. Анализ производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
3. Виды и методы теххимического контроля молока.
4. Виды и методы теххимического контроля мяса.
5. Характеристика вторичного молочного сырья.
6. Технология производства питьевого молока.
7. Методы проведения и анализа результатов научных исследований в животноводстве и растениеводстве.
8. Требования, предъявляемые к молоку-сырью согласно Технического регламента
9. Требования, предъявляемые к замороженному мясному сырью согласно Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
10. Современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции.
11. Современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.

## **6. ОФОРМЛЕНИЕ ДОКУМЕНТОВ НА ПРАКТИКУ**

Приложение 1

ФГБОУ ВО «ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Индивидуальное задание на производственную (преддипломную) практику  
(вид практики)

На студента(ку) \_\_\_\_\_  
(ФИО полностью, № группы)

Факультет(институт) \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

Наименование предприятия (организации)

\_\_\_\_\_

Срок прохождения практики с \_\_\_\_ по \_\_\_\_  
Содержание задания на практику (перечень подлежащих  
рассмотрению вопросов) : \_\_\_\_\_

Индивидуальное задание:

1. Изучить

2. Разработать \_\_\_\_\_

3. Провести \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от кафедры: \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Ознакомлен \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

(подпись студента)

Отметка о выполнении индивидуального задания

Подпись руководителя практики от предприятия: \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Приложение 2

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Факультет биотехнологий и природопользования



Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

## ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

### «Производственная (преддипломная) практика »

На базе ООО «Заилечье» Соль-Илецкого района Оренбургской области

Руководитель практики Е.А. Никонова, доцент \_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

Исполнитель

Обучающийся Иванов И.И. курс 4 , гр 21 \_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

профиль Технология производства и переработки продукции  
животноводства