

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 07.07.2025 14:12:12
 Уникальный программный ключ:
 4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

Б2.О.04(П)

Производственная практика, научно-исследовательская работа

рабочая программа практики

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
животноводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216

в том числе:

аудиторные занятия 24

самостоятельная работа 188

часов на контроль 4

Виды контроля:

зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	УП	РП		
Вид занятий				
Практические	24	24	24	24
В том числе в форме практ. подготовки	160	160	160	160
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная работа	24	24	24	24
Сам. работа	188	188	188	188
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	216	216	216	216

Программу составил(и):

канд. биол. наук, доцент, Мардарьева Н.В.

При разработке рабочей программы практики "Производственная практика, научно-исследовательская работа" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа практики проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
1.1	углубленное изучение теоретических основ разрабатываемой проблемы с последующим использованием полученных данных в практике технолога производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Биология рыб
2.1.2	Оборудование перерабатывающих производств
2.1.3	Производственная практика, технологическая практика
2.1.4	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
2.1.5	Научные методы исследований в животноводстве
2.1.6	Правоведение
2.1.7	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.8	Семеноводство
2.1.9	Технология хранения продукции растениеводства
2.1.10	Введение в профессиональную деятельность
2.1.11	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
2.1.12	Кормопроизводство
2.1.13	Производство продукции животноводства
2.1.14	Технология производства продукции животноводства
2.1.15	Технология производства продукции растениеводства
2.1.16	Учебная практика, технологическая практика
2.1.17	Фитопатология, энтомология и защита растений
2.1.18	Цифровые технологии в АПК
2.1.19	Иностранный язык в профессиональной деятельности работников аграрной сферы
2.1.20	Психология личности и профессиональное самоопределение
2.1.21	Русский язык в профессиональной деятельности работников аграрной сферы
2.1.22	Экология животных
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-4.1 Обосновывает современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
ОПК-4.2 Реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.
ОПК-7.1 Обладает знаниями в области современных информационных технологий в профессиональной деятельности
ОПК-7.2 Осуществляет выбор необходимых информационных технологий для решения профессиональных задач
ОПК-7.3 Применяет на практике информационные технологии для решения практических задач в профессиональной деятельности
ПК-9. Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы
ПК-9.1 Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам
ПК-9.2 Осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы
ПК-10. Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности
ПК-10.1 Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности
ПК-10.2 Осуществляет распоряжение правами на результаты интеллектуальной деятельности, включая введение таких прав в гражданский оборот

В результате освоения практики обучающийся должен

Корректировка плана научно-исследовательской работы /Пр/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	2	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Анализ результатов экспериментальных данных /Ср/	5	24	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	24	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Анализ результатов экспериментальных данных /Пр/	5	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	4	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Составление отчета о научно-исследовательской работе /Пр/	5	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	4	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Составление отчета о научно-исследовательской работе. /Ср/	5	24	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	24	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Подготовка научной статьи /Пр/	5	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	4	Выполнение обучающимися я определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Подготовка научной статьи /Ср/	5	24	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	24	Выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью
Раздел 4. Контроль							
Зачет /ЗачётСОц/	5	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-9.1 ПК-9.2 ПК-10.1 ПК-10.2 ОПК-7.1 ОПК-7.2 ОПК-7.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 Э4	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. В чем состоит актуальность темы вашего исследования?
2. Точки зрения каких авторов по вашей проблеме являются для вас наиболее близкими?
3. Какие перспективы в развитии вашего исследования вы видите?
4. Какие источники информации с вашей точки зрения являются наиболее приемлемыми для проведения научного исследования?
5. Какие источники информации с вашей точки зрения неприемлемы для проведения вашего научного исследования?
6. Назовите информационные ресурсы, используемые Вами в процессе выполнения отчета.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Экзамен не предусмотрен

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Курсовая работа не предусмотрена

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Пооперационный контроль заготавливаемого молока, поступающего на переработку. Организация работы молочной лаборатории.

1. Для контроля качества молока при приемке лаборант отбирает пробу молока в количестве

- а) 20-30 мл
- б) 100-150 мл
- в) 250-500 мл
- г) 800-1000 мл

2. Выраженный кормовой привкус и запах допускается для молока ... сорта.

- а) высшего
- б) первого
- в) второго
- г) несортного

3. Для молока высшего и первого сорта кислотность молока составляет ... °Т.

- а) 14-16
- б) 16-18
- в) 18-21
- г) 15-21

4. Для молока второго сорта чистота не ниже ... группы.

- а) I
- б) II
- в) III
- г) IV

5. Плотность молока второго сорта не менее ... кг/м³.

- а) 1029,0
- б) 1028,0
- в) 1027,0
- г) 1026,0

6. Молоко, предназначенное для изготовления продуктов детского и диетического питания, должно соответствовать требованиям ... сорта.

- а) высшего
- б) первого
- в) второго
- г) несортного

7. Какие операции включает в себя механическая обработка молока

- а) очистку, нормализацию, гомогенизацию
- б) очистку, гомогенизацию, охлаждение
- в) сепарирование, восстановление, нормализацию
- г) очистку, пастеризацию, гомогенизацию

8. К порокам консистенции молока относится

- а) водянистая, творожистая, бродящая консистенция
- б) маслянистая, пригорелая консистенция
- в) соленая, вязущая, мыльная консистенция
- г) посторонняя, водянистая, мыльная консистенция

9. От чего зависит продолжительность бактерицидной фазы молока?

- а) температуры охлаждения
- б) длительности хранения
- в) кислотности молока
- г) содержания витамина С

Методы оценки качества молока и молочных продуктов.

1. Основные показатели качества молока и молочных продуктов определяют при температуре ...

- а) 4 °С
- б) 8 °С
- в) 10 °С
- г) 20 °С

2. Отбор проб молока и подготовка их к испытанию проводится по ...

- а) ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки. Методы отбора проб»
- б) ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»
- в) ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности»
- г) ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты»

3. Титруемую кислотность молока и молочных продуктов определяют ...

- а) методом титрования по ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности»
- б) кислотным методом
- в) методом фильтрования
- г) методом нагревания

4. Определение массовой доли жира в молоке проводится ...

- а) кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»
- б) методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка»
- в) арбитражным методом по ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества» и расчетным методом
- г) лактоденсиметром

5. Определение КМАФАнМ в молоке проводится ...

- а) методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
- б) по ГОСТ Р 52814-2007 «Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Salmonella»
- в) по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости»
- г) жиримером

6. Кислотность молока определяют в градусах а) Цельсия, °С б) Тернера, °Т в) Неймана, °Н г) Ареометра, °А
7. Плотность молока определяют в градусах а) Цельсия, °С б) Тернера, °Т в) Неймана, °Н г) Ареометра, °А
8. Определение цвета, запаха, вкуса и консистенции проводят а) органолептическим методом по ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса» б) ареометрическим методом по ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности» в) методом фильтрования по ГОСТ 8218-86 «Молоко. Методы определения чистоты» г) методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
9. Анализатор молока Клевер-2М определяет качество молока а) ультразвуковым методом б) кислотным методом в) методом титрования г) методом фильтрования
10. Массовую долю белка в молоке определяют а) методом измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю по ГОСТ 23327-98 «Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка» б) методом подсчета колоний мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ Р 53430-2009 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа» в) по изменению вязкости визуальным способом и с применением вискозиметра ГОСТ Р 54077-2010 «Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости» г) кислотным методом Гербера по ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира»

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Мурусидзе Д. Н., Легеза В. Н., Филонов Р. Ф.	Технология производства продукции животноводства: учебник	М.: КолосС, 2005	94
Л1.2	Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И.	Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: учебник	СПб.: Лань, 2018	Электронный ресурс
Л1.3	Безверхая Н. С., Огнева О. А.	Технология производства сыра: учебное пособие	Краснодар: КубГАУ, 2018	Электронный ресурс
Л1.4	Канашевич А. В.	Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов. Технология производства колбасных изделий: учебное пособие	Кемерово: КеМГУ, 2018	Электронный ресурс
Л1.5	Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П.	Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электронный ресурс
Л1.6	Мурашев С. В.	Технология производства продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2024	Электронный ресурс
Л1.7	Родионов Г. В., Табакова Л. П., Остроухова В. И.	Технология производства молока: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2024	Электронный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Ковалева О. А., Здрабова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н.	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2021	Электрон ный ресурс
Л2.2	Шарафутдинов Г. С., Сибгатуллин Ф. С., Балакирев Н. А., Шайдуллин Р. Р.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	Электрон ный ресурс

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	
Э2	
Э3	
Э4	

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	OC Windows XP
6.3.1.2	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.3	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ.
6.3.1.4	bCad Витрина
6.3.1.5	Access 2016
6.3.1.6	Project 2016
6.3.1.7	Visio 2016
6.3.1.8	VisualStudio 2015
6.3.1.9	Office 2007 Suites
6.3.1.10	GIMP
6.3.1.11	MozillaFirefox
6.3.1.12	MozillaThinderbird
6.3.1.13	7-Zip
6.3.1.14	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.15	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.16	OfficeStandard 2010
6.3.1.17	OfficeStandard 2013
6.3.1.18	LibreOffice
6.3.1.19	OC Windows Vista
6.3.1.20	OC Windows 7
6.3.1.21	OC Windows 8
6.3.1.22	OC Windows 10
6.3.1.23	Ubuntu (Mint)
6.3.1.24	Project Expert 7 Holding
6.3.1.25	OpenOffice 4.1.1

6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
11а		Учебная аудитория	Столы технологические и другие столы (4 шт.), холодильник-морозильник Атлант (1 шт.), сепаратор молока Ротор СП003-01 (1 шт.), плита индукционная сенсорная (1 шт.), стеллажи (1 шт.), шкафы с специализированным инвентарем, оборудованием для изготовления сыра (1 шт.), бассейн для посолки (1 шт.), ванна длительной пастеризации (1 шт.), водонагреватель THERMEX Praktik 150V (1 шт.)
14а	Пр	Учебная аудитория	Стол для преподавателя с тумбой (1 шт.), кресло (2 шт.), столы ученические (11 шт.), стулья (20 шт.), шкафы для документов и для одежды (2 шт.), холодильник (1 шт.), МФУ лазерный Kyocera M2040DN (1 шт.), демонстрационное оборудование (ПК с выходом в сеть Интернет (1 шт.), интерактивная доска IQBoard DVT (1 шт.), проектор Acer X128H белый (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
315	Пр	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ
Содержание этапов производственной практики, научно-исследовательской работы: Проведение производственной практики включает следующие этапы: подготовительный, основной и заключительный. Подготовительный этап – инструктаж по технике безопасности; знакомство с руководителем практики; получение Задания по производственной практике; ознакомление с формой и видом отчетности, требованиями к оформлению и порядком защиты отчета по практике; ознакомление с расписанием прохождения практики. Основной этап – разработка примерного плана практического раздела; осуществление сбора и обработки практического материала по теме работы из различных источников; написание и представление научно-практической статьи; участие в научно-практической конференции. Заключительный этап – систематизация собранного материала и описание его в отчете по практике. Совокупность способов проведения научных исследований в рамках производственной практики включает в себя как доступ в сеть Интернет, так и использование программных продуктов для обработки аналитических данных. При возникновении вопросов обучающийся может получить квалифицированную консультацию у преподавателей кафедры биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции. В соответствии с Учебным планом итоги прохождения каждого этапа производственной практики подводятся в виде защиты отчета и представляют собой форму заключительного контроля. Все оформленные отчетные документы по практике сброшюровываются в следующей последовательности: Рецензия; Рабочий план-график; Задание на производственную практику; Дневник практиканта; Отзыв руководителя практики от университета; Отзыв руководителя практики от организации; Титульный лист отчета; Содержание отчета; Требования к оформлению отчета о прохождении производственной практики. Отчёт о прохождении практики должен составляться студентом по мере прохождения каждого этапа (раздела) практики и оформляться согласно нижеизложенным требованиям. Отчет выполняется в печатной форме. Текст должен быть набран на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word шрифтом Times New Roman Cyr, на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с полями слева – 3, справа – 1, сверху – 2 и снизу – 2 см. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (кегель не менее

12, рекомендуемый кегль 14), абзацный отступ 1,25 см. с использованием переносов, выравнивание – по ширине, межстрочный интервал – полуторный. Страницы нумеруются в нижней части страницы в центре, объем работы без приложения – 30±10 страниц. Сокращение русских слов и словосочетаний в работе – по ГОСТ 7.32-2001. Основную часть отчета следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. При делении текста работы на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию. Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Схемы и графики рекомендуется выполнять в среде Microsoft Office Visio. Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают под рисунком посередине строки. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2 ...». Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят. Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые или на следующей странице. Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В рамках практики обучающийся выполняет работы, относящиеся к научно-исследовательскому типу задач профессиональной деятельности.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____