

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИЖЕНЕРИИ

**УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии факультета
№ 1 от «18» сентября 2025 г.**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Ознакомительная практика»

Вид практики

Учебная

Тип практики

Ознакомительная

Направление подготовки / специальность

**19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Направленность(и) (профиль(и))

«Управление ресторанным бизнесом»

Уровень образовательной программы

Бакалавриат

Форма(ы) обучения

Очная

Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ

6

Трудоемкость дисциплины, час.

216

Разработчик:

Доцент кафедры прикладных
биотехнологий

Т.И. Брезгина

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой незаразных
прикладных биотехнологий, доцент

Л.В. Вирзум

(подпись)

Иваново 2025

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

1.1. Целью учебной практики

приобретение обучающимися первичных профессиональных умений, практического опыта, закрепления, систематизации и расширение теоретических знаний по различным направлениям деятельности в области производства продукции и организации предприятий общественного питания, формирование первичного профессионального опыта в рамках профессиональных компетенций направления подготовки специалистов.

1.2. Задачами ознакомительной практики являются:

- ознакомление с производственной структурой предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, сырьём, вспомогательными материалами и тарой;
- изучение системы материально-технического снабжения предприятия, правил техники безопасности на рабочем месте, организации охраны окружающей среды;
- ознакомление с производственными предприятиями и работой отдельных производственных цехов, структурой предприятия и приобретение первичных навыков в технологии переработки;
- изучение организационно-производственной структуры предприятия, системы материально-технического снабжения;
- ознакомление с нормативно-технической документацией, на основании которой выпускается продукция;
- составление отчета по выполненному заданию.

1.3. Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики - учебная.

Тип практики - ознакомительная.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики - дискретная.

1.4. Общая трудоемкость и продолжительность практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 з.е., 216 ч.

Продолжительность практики – 4 недели.

2. ОСНОВНЫЕ БАЗЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий общественного питания города Иваново и Ивановской области, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ» предоставляет возможность студентам осуществить сбор, обработку, анализ, систематизацию научно-технической информации по заданной теме и составить отчёт по практике.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная ознакомительная практика входит в блок 2 «Практика. Обязательная часть» основной профессиональной образовательной программы бакалавриата направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Учебная практика является первым этапом практической подготовки по уровню высшего образования (бакалавриат) и направлена на получение студентами первичных профессиональных умений и навыков, знакомит студентов с кругом будущих

профессиональных обязанностей. Проходит на 2 курсе, в 4 семестре очной формы обучения.

В соответствии с учебным

планом практика относится к **Обязательная часть**

Обеспечивающие

(предшествующие)

дисциплины, практики

Общая, санитарная и пищевая микробиология; Технология продукции общественного питания; Технология изготовления ресторанных блюд; Товароведение продовольственных товаров;

Обеспечиваемые

(последующие) дисциплины, практики

Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции; Ресторанный сервис; технологическая практика; Преддипломная практика; выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1опк-1 Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности. ИД-2опк-1 Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.	Все

	ИД-3 _{ОПК-1} Владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств при решении задач профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности.	
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-2} Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. ИД-2 _{ОПК-2} Использует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. ИД-3 _{ОПК-2} Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	Все
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД-1 _{ОПК-4} Знать: технологические процессы производства продуктов животного происхождения ИД-2 _{ОПК-4} Уметь: осуществлять технологические процессы производства продуктов питания ИД-3 _{ОПК-4} Владеть: навыками осуществления технологических процессов производства продуктов питания.	Все
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Знает способы организации и контроля производства продуктов из сырья растительного и животного происхождения ИД-2 _{ОПК-5} Умеет организовывать и контролировать производство продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения. ИД-3 _{ОПК-5} Владеет навыками организации и контроля производства продуктов из сырья животного и растительного происхождения	Все

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 опк-3 Демонстрирует знание инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Все
	ИД-2 опк-3 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	
	ИД-3 опк-3 Применяет знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) и виды работы на практике	Трудоемкость, час.		Форма текущего контроля*
		работа под руководством преподавателя	самостоятельная работа	
1. Подготовительный этап				
1.1	<p>Ознакомление с программой и местом прохождения практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> -знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; -получение заданий от руководителя практики -информация о требованиях к отчетным документам по практике; -первичный инструктаж по технике безопасности. <p>инструктаж по правилам внутреннего трудового распорядка, технике безопасности.</p>	2	-	Собеседование, роспись в журнале по технике безопасности
			4	
2. Основной этап (выполнение запланированной работы)				
2.1	-Ознакомиться с общей характеристикой предприятия. Общая характеристика предприятия. Изучение структуры предприятия и информации для потребителей.		79	Текущий контроль руководит

2.2	Характеристика заготовочных цехов. Механическая обработка овощей, мяса, рыбы или овощных и мясо-рыбных полуфабрикатов.		27	еля практики за оформлением отчётной документации и работой студентов
2.3	Характеристика мучного цеха. Подготовка сырья к производству		26	
2.4	Характеристика зала предприятия. Уборка посуды в зале предприятия или подготовка столов в зале		32	
3. Заключительный этап				
3.1	Обработка и анализ полученной информации		20	
3.2	Оформление дневника и отчёта о прохождении практики		22	Проверка отчёта
4. Промежуточная аттестация				
4.1	Защита отчёта о прохождении практики. Зачёт.		6	

5.2. Распределение часов практики по видам работы и форма контроля*

* 3 – зачет, ЗаО – зачет с оценкой.

5.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Контроль				-				
Самостоятельная работа				216				
Форма контроля				3				

6. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Согласно Положения ПВД-11 «О практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования» защита отчёта учебной практики происходит в структурных подразделениях Университета.

По окончании практики студент в десятидневный срок с момента окончания практики, предоставляет руководителю практики от вуза отчётную документацию. Предоставление отчётной документации является основанием для допуска студента к промежуточной аттестации по практике. Руководитель практики проверяет отчёт, составляет заключение, при необходимости возвращает материалы на доработку. После устранения замечаний по отчёту студента допускают к защите. На защите студент делает краткий (на 8-10 минут) доклад о прохождении практики.

При оценке итогов учебной практики принимается во внимание качество доклада, оформление и содержание отчета. По результатам защиты отчёта по учебной практике выставляется зачёт.

Согласно ПВД-11 «О практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования» студент, не прошедший практику или не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв или неудовлетворительную

оценку при защите, не явившийся согласно распоряжению и графика на заседание комиссии по защите отчётов без уважительной причины, отчисляется из университета.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

7.1. Основная учебная литература, необходимая для проведения практики

1. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 188 с. — ISBN 978-5-507-51180-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/506986> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Широкова, Л. О. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы (курсового проекта), ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» : учебно-методическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2018. — 31 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/144828> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для проведения практики

1. Никифорова, Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. А. Никифорова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-7410-2257-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159933>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.

7.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

- 1) Министерство сельского хозяйства РФ <http://mcx.ru>
- 2) Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
- 3) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 4) Библиотека ВГАУ https://v-gau.ru/about/library/o-biblioteke.php?clear_cache=Y
- 5) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

7.4. Методические указания для обучающихся для прохождения практики

1. Фисенко С.П. Технология переработки и хранения продуктов животноводства: методические указания к самостоятельной работе /С.П. Фисенко - Иваново: ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА, 2018. - 8с.

7.5. Информационные справочные системы для обучающихся для прохождения практики

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань» <http://www.lanbook.com/>
2. Электронная библиотечная система <http://Library-ivgsha.ucoz.ru>
3. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

7.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Материально-технической базой практики являются подразделения Университета, предприятия общественного питания города Иваново и Ивановской области.

В процессе прохождения практики обучающийся использует современные компьютерные системы, Интернет-ресурсы, библиотечные ресурсы ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ».

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения лекционных, семинарских, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения и лабораторным оборудованием: электронные кухонные весы; накопительный водонагреватель; микроволновая печь; вытяжки; холодильник; мясорубка; электрические чайники; блендеры; соковыжималка; кофемолка; термощуп; РН метр; кухонная посуда; электрические плиты.
2	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации
Требования к организации / предприятию как базе практики. Практика проводится в организациях – базах практик, деятельность которых отражает специфику подготовки обучающихся в области профессиональной деятельности в соответствии с заключенными договорами на прохождение практики. Руководство практикой осуществляется преподавателями Университета и специалистами профильных организаций.		

Приложение № 1
к рабочей программе по дисциплине (модулю)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

«Ознакомительная практика»

Вид практики

Учебная

Тип практики

Ознакомительная

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1опк-1 Знает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-2опк-1 Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-3опк-1 Владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств при решении задач профессиональной	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету

	деятельности с учетом требований информационной безопасности.		
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1опк-2 Демонстрирует знание основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. ИД-2опк-2 Использует знания основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. ИД-3опк-2 Применяет основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету	
	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету	
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1опк-3 Демонстрирует знание инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ИД-2опк-3 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ИД-3опк-3 Применяет знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету	
	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету	
ОПК-4 Способен осуществлять технологические	ИД-1опк-4 Демонстрирует знание технологических процессов производства продуктов животного	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету

процессы производства продуктов животного происхождения	происхождения. ИД-2опк-4 осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения. ИД-3опк-4 Использует практические навыки осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения	Умеет	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
			Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД-1опк-5 Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения. ИД-2опк-5 Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения. ИД-3опк-5 Владеет навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного и растительного происхождения.	ИД-1опк-5 Знает способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
		ИД-2опк-5 Умеет организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
		ИД-3опк-5 Владеет навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного и растительного происхождения.	Отчёт по практике Зачет	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатель	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все

			объеме, некоторые недочетами	но с объеме	задания в полном
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий	

3. Оценочные средства

3.1. Вопросы к зачёту по учебной (ознакомительной) практике.

- Производственная структура предприятия общественного питания.
- Стандарты, традиции, правила поведения на предприятии.
- Как проявляется взаимопомощь в коллективе?
- Виды механической обработки овощей, мяса, птицы, рыбы.
- Тип предприятия, контингент питающихся
- Состав и назначение производственных, складских, подсобных и торговых помещений, их расположение и взаимосвязь, санитарное состояние.
- Виды перерабатываемого на предприятии сырья, сроки и условия хранения.
- Ассортимент выпускаемой продукции и условия её реализации.
- Материально-техническая база предприятия.
- Организация охраны труда и противопожарной защиты на предприятии, правила внутреннего трудового распорядка.

11. Правила и инструкции по технике безопасности, пожарной безопасности, правила личной гигиены.
12. Нормативная и технологическая документация, используемая на предприятии (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН, сборники рецептур, технико-технологические и технологические карты и др.).
13. Назначение заготовочных цехов, режим работы, производственная мощность.
14. Количественный и качественный состав работников заготовочных цехов.
15. Какие рабочие места организованы в заготовочных цехах?
16. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, основные приемы, применяемыми при их изготовлении.
17. Холодильное, весоизмерительное, механическое оборудование, инвентарь заготовочных цехов.

3.2. Методические материалы

Программа практики Учебная практика: Ознакомительная практика составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

При оценке ответа студента на защите отчёта надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа;

Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов
выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.	зачтено
выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	Не зачтено

Организация и проведение практик : методические указания / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2021. — 48 с.— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351353> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Приложение № 2
к программе практики**

**Форма титульного листа отчёта студента о практике
(прохождение практики вне университета)**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГАУ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ

Кафедра _____
наименование кафедры

О Т Ч Ё Т

по ознакомительной практике

Руководитель
практики от кафедры _____
должность _____ *подпись* _____ *расшифровка подписи*

Студент _____
группа _____ *подпись* _____ *расшифровка подписи*

Иваново 20____г.

**Приложение № 3
к программе практики**

Форма заключения преподавателя об отчете студента

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о прохождении практики студента _____
(Фамилия, Имя, Отчество)

(Здесь необходимо отметить выполнил ли студент, в основном, программу практики; характеризуются положительные стороны практики, недочеты и недостатки).

Преподаватель _____ / _____
подпись *расшифровка подписи*

«_____» _____ 20____ г.