

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет заочного обучения
Технологии хранения и переработки животноводческой продукции

УТВЕРЖДЕНО
Декан
Оксанич Е.А.
18.05.2026

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»**

Уровень высшего образования: магистратура

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки: Разработка технологий продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: заочная

Год набора (приема на обучение): 2026

Срок получения образования: 2 года 6 месяца(-ев)

Объем:
в зачетных единицах: 9 з.е.
в академических часах: 324 ак.ч.

Разработчики:

Доцент, кафедра технологии хранения и переработки
животноводческой продукции Патиева С.В.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки от 11.08.2020 № 937, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения", утвержден приказом Минтруда России от 30.08.2019 № 602н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Технологии хранения и переработки животноводчес кой продукции	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Забашта Н.Н.	Согласовано	13.04.2026, № 8
2	Технологии хранения и переработки животноводчес кой продукции	Руководитель образовательно й программы	Патиева С.В.	Согласовано	08.06.2026

1. Цель и задачи практики

Цель практики - Целью производственной практики (научно-исследовательской работы) является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями.

Задачи практики:

- развитие способности осуществлять поиск, критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;
- развитие способности организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;
- развитие способности определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;
- развитие способности разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия – подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;
- развитие способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- развитие способности оценивать риски и управлять качеством процесса путем использования современных методов и разработки новых высокотехнологических решений;
- развитие способности использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;
- развитие способности организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы, для комплексного решения профессиональных задач;
- формирование способности рационально использовать вторичные продукты переработки животноводческого сырья;
- формирование способности разрабатывать новый ассортимент продуктов питания из нетрадиционных видов сырья животного происхождения;
- формирование способности разрабатывать проекты стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации на новые виды пищевой продукции;
- формирование способности проведения патентных исследований и определения показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретение и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из сырья животного происхождения;
- формирование способности применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания на основе животноводческого сырья;
- формирование способности осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании пищевой продукции с учетом требований качества, конкурентоспособности и экологической безопасности.

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

Данный вид практики направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

Знать:

УК-1.1/Зн1 Знать: методику анализа проблемных ситуаций как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

Уметь:

УК-1.1/Ум1 Уметь: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

Владеть:

УК-1.1/Нв1 Владеть: способностью анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации

Знать:

УК-1.2/Зн1 Знать: варианты решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации

Уметь:

УК-1.2/Ум1 Уметь: рассматривать возможные варианты решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации

Владеть:

УК-1.2/Нв1 Владеть: способностью осуществлять поиск вариантов поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации

УК-1.3 Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. предлагает способы их решения

Знать:

УК-1.3/Зн1 Знать: в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке

Уметь:

УК-1.3/Ум1 Уметь: определить в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. предложить способы их решения

Владеть:

УК-1.3/Нв1 Владеть: способностью определить в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. предложить способы их решения

УК-1.4 Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности

Знать:

УК-1.4/Зн1 Знать: методику оценки влияния на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности

Уметь:

УК-1.4/Ум1 Уметь: разработать стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности

Владеть:

УК-1.4/Нв1 Владеть: способностью разработать стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности

ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-2.1 Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами

Знать:

ОПК-2.1/Зн1 Знать: основные принципы и подходы к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами

Уметь:

ОПК-2.1/Ум1 Уметь: использовать основные принципы и подходы к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами.

Владеть:

ОПК-2.1/Нв1 Владеть: навыком использовать основные принципы и подходы к созданию новой продукции из сырья животного происхождения с заданными свойствами.

ОПК-2.2 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных

Знать:

ОПК-2.2/Зн1 Знать: методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

Уметь:

ОПК-2.2/Ум1 Уметь: применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

Владеть:

ОПК-2.2/Нв1 Владеть: навыком применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений

ОПК-2.3 Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения

Знать:

ОПК-2.3/Зн1 Знать: принципы разработки инновационных программ и проектов в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ОПК-2.3/Ум1 Уметь: разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ОПК-2.3/Нв1 Владеть: навыком разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения

ОПК-2.4 Анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства

Знать:

ОПК-2.4/Зн1 Знать: принципы анализа технологических процессов с целью совершенствования производства

Уметь:

ОПК-2.4/Ум1 Уметь: анализировать технологические процессы с целью совершенствования производства

Владеть:

ОПК-2.4/Нв1 Владеть: навыком анализа технологических процессов с целью совершенствования производства

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесс путем использования современных методов и разработки новых высокотехнологических решений

ОПК-3.1 Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции

Знать:

ОПК-3.1/Зн1 Знать: основные государственные и международные нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.

Уметь:

ОПК-3.1/Ум1 Уметь: применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.

Владеть:

ОПК-3.1/Нв1 Владеть: навыком применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.

ОПК-3.2 Организует контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля

Знать:

ОПК-3.2/Зн1 Знать: формы контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.

Уметь:

ОПК-3.2/Ум1 Уметь: организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.

Владеть:

ОПК-3.2/Нв1 Владеть: навыком организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.

ОПК-3.3 Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

Знать:

ОПК-3.3/Зн1 Знать: влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ОПК-3.3/Ум1 Уметь: анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ОПК-3.3/Нв1 Владеть: навыком анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

ОПК-4.1 Осуществляет создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знать:

ОПК-4.1/Зн1 Знать: формы математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

Уметь:

ОПК-4.1/Ум1 Уметь: осуществлять создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

Владеть:

ОПК-4.1/Нв1 Владеть: навыком создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из животного сырья на автоматизированных технологических линиях

ОПК-4.2 Использует стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.

Знать:

ОПК-4.2/Зн1 Знать: стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

Уметь:

ОПК-4.2/Ум1 Уметь: использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

Владеть:

ОПК-4.2/Нв1 Владеть: навыком использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

ОПК-4.3 Разрабатывает математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства

Знать:

ОПК-4.3/Зн1 Знать: математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства

Уметь:

ОПК-4.3/Ум1 Уметь: разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства

Владеть:

ОПК-4.3/Нв1 Владеть: навыком разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства

ОПК-5 Сособен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

ОПК-5.1 Организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами.

Знать:

ОПК-5.1/Зн1 Знать: методы научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами.

Уметь:

ОПК-5.1/Ум1 Уметь: организует научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами

Владеть:

ОПК-5.1/Нв1 Владеть: навыком организовывать научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами

ОПК-5.2 Организует внедрение результатов исследований в производство

Знать:

ОПК-5.2/Зн1 Знать: правила внедрения результатов исследований в производство

Уметь:

ОПК-5.2/Ум1 Уметь: организовать внедрение результатов исследований в производство

Владеть:

ОПК-5.2/Нв1 Владеть: навыком организации внедрения результатов исследований в производство

ОПК-5.3 Применяет современные методы исследований при решении технологических задач.

Знать:

ОПК-5.3/Зн1 Знать: современные методы исследований при решении технологических задач

Уметь:

ОПК-5.3/Ум1 Уметь: применять современные методы исследований при решении технологических задач.

Владеть:

ОПК-5.3/Нв1 Владеть: современными методами исследований при решении технологических задач.

ОПК-5.4 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения

Знать:

ОПК-5.4/Зн1 Знать: статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ОПК-5.4/Ум1 Уметь: применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ОПК-5.4/Нв1 Владеть: навыком обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения

ПК-П4 Способность проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологий и пищевых продуктов с целью оформления заявок на изобретение и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания из сырья животного происхождения

ПК-П4.1 Разрабатывает новые рецептурные композиции, технологические решения для производство продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П4.1/Зн1 Знать: принципы разработки новых рецептурные композиции, технологических решений для производство продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П4.1/Ум1 Уметь: разрабатывать новые рецептурные композиции, технологические решения для производство продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П4.1/Нв1 Владеть: навыками разработки новые рецептурных композиций, технологических решений для производство продуктов питания животного происхождения

ПК-П4.2 Проводит патентные исследования по технологиям и видам продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П4.2/Зн1 Знать: методику проведения патентные исследования по технологиям и видам продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П4.2/Ум1 Уметь: проводить патентные исследования по технологиям и видам продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П4.2/Нв1 Владеть: навыками проведение патентных исследований по технологиям и видам продуктов питания животного происхождения

ПК-П4.3 Оформляет заявки на изобретения по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания животного происхождения

Знать:

ПК-П4.3/Зн1 Знать: правила оформления заявки на изобретения по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания животного происхождения

Уметь:

ПК-П4.3/Ум1 Уметь: оформлять заявки на изобретения по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания животного происхождения

Владеть:

ПК-П4.3/Нв1 Владеть: навыками оформления заявки на изобретения по результатам разработки новых технологических решений и новых видов продуктов питания животного происхождения

3. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики - Производственная практика.

Способ проведения практики - Стационарная.

Форма проведения практики - Дискретная.

Практика проводится без отрыва от аудиторных занятий.

4. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика «Научно-исследовательская работа» относится к обязательной части образовательной программы и проводится в семестре(ах): 1, 2, 4.

В процессе прохождения практики студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

5. Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 6 недель или 324 часа(-ов).

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа учебная практика (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Первый семестр	108	3	12	12	96	Зачет с оценкой
Второй семестр	108	3	12	12	96	Зачет с оценкой
Четвертый семестр	108	3	12	12	96	Зачет с оценкой
Всего	324	9	36	36	288	

6. Содержание практики

6. 1. Контрольные мероприятия по практике

№ п/п	Наименование раздела	Контролируемые ИДК	Вид контроля/ используемые оценочные материалы	
			Текущий	Промежут. аттестация

1	Подготовительный (организационный) этап - 90 час. Тема 1.1 Изучение направления научных исследований - 90 час.	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-2.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	Задача	Зачет с оценкой
2	Основной этап - 122 час. Тема 2.1 Научно-исследовательская работа - 122 час.	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-2.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-5.4 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3	Контрольные вопросы	Зачет с оценкой
3	Заключительный этап - 112 час. Тема 3.1 Обобщение результатов научных исследований - 112 час.	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3 ОПК-2.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-3.3 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-5.4 ПК-П4.1	Задача	Зачет с оценкой

6.2. Содержание этапов, тем практики

Раздел 1. Подготовительный (организационный) этап
(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 12ч.; Самостоятельная работа - 78ч.)

Тема 1.1. Изучение направления научных исследований
(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 12ч.; Самостоятельная работа - 78ч.)

1. Патентный поиск по заданной тематике
2. Формулировка цели и задачи исследований
3. Определение объекта и предмета научных исследований
4. Обоснование актуальности тематики научного исследования

Раздел 2. Основной этап
(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 12ч.; Самостоятельная работа - 110ч.)

Тема 2.1. Научно-исследовательская работа
(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 12ч.; Самостоятельная работа - 110ч.)

1. Критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной тематике исследований.
2. Выбор методов проведения исследований
2. Экспериментальная работа

Раздел 3. Заключительный этап
(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 12ч.; Самостоятельная работа - 100ч.)

Тема 3.1. Обобщение результатов научных исследований
(Внеаудиторная контактная работа учебная практика - 12ч.; Самостоятельная работа - 100ч.)

1. Оценка экспериментальных данных
2. Подтверждение экономической эффективности и экологичности новых технологических решений
3. Оформление проекта выпускной квалификационной работы

7. Формы отчетности по практике

- Отчет о прохождении практики. Индивидуальные документы обобщающего

8. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Подготовительный (организационный) этап

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. _____ это мысленное конструирование объектов, несуществующих в действительности или практически неосуществимых (например, абсолютно твердое тело, абсолютно черное тело и т.п.).

- А. Идеализация
- Б. Формализация
- В. Аксиоматический метод
- Г. Гипотеза и предположение

2. Любое научное исследование осуществляется определенными приемами и способами, по определенным правилам. Как называется учение о системе этих приемов, способов и правил?

- А. Методология научного исследования
- Б. Техника научного исследования
- В. Процедура научного исследования

3. Последовательность структуры научного исследования

Создание и выбор модели_1 - 1

Исследование модели_2 - 2

Коррекция знаний о исследуемой модели_3 - 3

Определение задачи исследования_4 - 4

Учет свойств оригинального объекта_5 - 5

4. Установите соответствие определения причинам выбытия с их содержанием, которые необходимо учитывать при организации личных и коллективных действий

Биологические_1 - пенсия_1

производственные_2 - призыв в армию_2

социальные_3 - ухудшение здоровья_3

государственные_4 - сокращение штатов_4

5. Выберите вид деятельности, который не относится к процессу привлечения человеческих ресурсов в организацию

- А. назначение или утверждение кандидатов в должности, заключение с ними трудового договора
- Б. выработка стратегии привлечения, обеспечивающей согласование соответствующих мероприятий с общеорганизационной стратегией
- В. выбор варианта привлечения (время, каналы, рынки труда)
- Г. определение перечня требований к будущим сотрудникам, совокупности процедур, форм документов, методов работы с претендентами

6. _____ это цель кадрового планирования, направленного на конкретные результаты личных и коллективных действий в организации

- А. предоставление работникам рабочих мест в нужный момент и в необходимом количестве в соответствии с их способностями, склонностями и требованиями 22.
- Б. производства
- В. увеличение количества продаж
- Г. улучшение качества производимой продукции
- Д. расширение рынка сбыта и повышение объема продаж

7. Укажите понятие, которое представлено как совокупность физических и интеллектуальных качеств человека, определяющих возможность и границы его участия в трудовой деятельности, способность достигать в определенных условиях существенных результатов, а также совершенствоваться в процессе труда.

- А. трудовой потенциал
- Б. человеческий капитал
- В. человеческие ресурсы
- Г. трудовые ресурсы

8. Прочитайте задание и установите соответствие

Вам необходимо повысить мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в организации_1 - Оценка потребностей_1

Вам необходимо повысить мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в организации_2 - Оценка эффективности воздействия_2

9. Способ стимулирования, позволяющий добиться высокой результативности труда

- 1.подбор персонала с соответствующей внутренней мотивацией, для которого важное значение имеет свое внутреннее удовлетворение достигаемыми результатами
- 2.развитие техники и технологи, влекущее за собой появление новой продукции, услуг и

методов производства

3.изменение стратегии развития организации

4.создание новой организационной структуры

Раздел 2. Основной этап

Форма контроля/оценочное средство: Контрольные вопросы

Вопросы/Задания:

1. Разработайте мероприятия по совершенствованию технологического процесса производства мясных полуфабрикатов. Каковы основные этапы и методы реализации этих мероприятий?

Разработайте мероприятия по совершенствованию технологического процесса производства мясных полуфабрикатов. Каковы основные этапы и методы реализации этих мероприятий?

2. Разработайте мероприятия по совершенствованию технологического процесса производства молочной продукции. Каковы основные этапы и методы реализации этих мероприятий?

Разработайте мероприятия по совершенствованию технологического процесса производства молочной продукции. Каковы основные этапы и методы реализации этих мероприятий?

3. Разработайте мероприятия по совершенствованию технологического процесса производства рыбных продуктов. Каковы основные этапы и методы реализации этих мероприятий?

Разработайте мероприятия по совершенствованию технологического процесса производства рыбных продуктов. Каковы основные этапы и методы реализации этих мероприятий?

4. Опишите процесс моделирования и проектирования технологического процесса производства мясных полуфабрикатов. Какие этапы и инструменты вы бы использовали? Как бы вы определили ключевые параметры и провели оптимизацию процесса?

Опишите процесс моделирования и проектирования технологического процесса производства мясных полуфабрикатов. Какие этапы и инструменты вы бы использовали? Как бы вы определили ключевые параметры и провели оптимизацию процесса?

5. Опишите процесс моделирования и проектирования технологического процесса производства молочной продукции. Какие инструменты и методы вы бы использовали для определения ключевых параметров и оптимизации процесса? Как бы вы подготовили инструкции для производственного персонала?

Опишите процесс моделирования и проектирования технологического процесса производства молочной продукции. Какие инструменты и методы вы бы использовали для определения ключевых параметров и оптимизации процесса? Как бы вы подготовили инструкции для производственного персонала?

6. Опишите процесс моделирования и проектирования технологического процесса производства рыбных продуктов. Какие инструменты и методы вы бы использовали для определения ключевых параметров и оптимизации процесса? Как бы вы подготовили инструкции для производственного персонала?

Опишите процесс моделирования и проектирования технологического процесса производства рыбных продуктов. Какие инструменты и методы вы бы использовали для определения ключевых параметров и оптимизации процесса? Как бы вы подготовили инструкции для производственного персонала?

7. Опишите процесс организации научно-исследовательской работы по изучению влияния различных видов консервантов на качество мясных продуктов. Какие этапы и действия необходимо выполнить для успешного проведения исследования?

Опишите процесс организации научно-исследовательской работы по изучению влияния различных видов консервантов на качество мясных продуктов. Какие этапы и действия необходимо выполнить для успешного проведения исследования?

8. Опишите процесс организации научно-производственной работы по улучшению качества и сроков хранения мясных продуктов. Какие этапы и действия необходимо выполнить для успешного внедрения полученных результатов в производственный процесс?

Опишите процесс организации научно-производственной работы по улучшению качества и сроков хранения мясных продуктов. Какие этапы и действия необходимо выполнить для успешного внедрения полученных результатов в производственный процесс?

9. Опишите процесс организации научно-исследовательской работы по разработке новых видов мясных продуктов с улучшенными потребительскими свойствами. Какие этапы и действия необходимо выполнить для успешного проведения исследования и внедрения полученных результатов в производство?

Опишите процесс организации научно-исследовательской работы по разработке новых видов мясных продуктов с улучшенными потребительскими свойствами. Какие этапы и действия необходимо выполнить для успешного проведения исследования и внедрения полученных результатов в производство?

10. Опишите процесс проведения патентного исследования и определения показателей технического уровня проектируемого объекта технологии или пищевого продукта из сырья животного происхождения с целью оформления заявки на изобретение. Каковы основные этапы и действия, которые необходимо выполнить?

Опишите процесс проведения патентного исследования и определения показателей технического уровня проектируемого объекта технологии или пищевого продукта из сырья животного происхождения с целью оформления заявки на изобретение. Каковы основные этапы и действия, которые необходимо выполнить?

11. Опишите процесс выбора и обоснования показателей технического уровня проектируемого объекта технологии или пищевого продукта из сырья животного происхождения, которые могут быть использованы для патентной заявки. Приведите примеры таких показателей и объясните их влияние на технический уровень продукта и новизну изобретения.

Опишите процесс выбора и обоснования показателей технического уровня проектируемого объекта технологии или пищевого продукта из сырья животного происхождения, которые могут быть использованы для патентной заявки. Приведите примеры таких показателей и объясните их влияние на технический уровень продукта и новизну изобретения.

12. Опишите процесс оформления заявки на изобретение и патентных документов на основе результатов патентного исследования и определения показателей технического уровня проектируемого объекта технологии или пищевого продукта из сырья животного происхождения. Приведите примеры и опишите структуру патентной заявки и документов.

Опишите процесс оформления заявки на изобретение и патентных документов на основе результатов патентного исследования и определения показателей технического уровня проектируемого объекта технологии или пищевого продукта из сырья животного происхождения. Приведите примеры и опишите структуру патентной заявки и документов.

13. Опишите процесс критического анализа проблемной ситуации в области продуктов питания животного происхождения на основе системного подхода. Каковы основные этапы и методы, которые вы бы использовали для выработки стратегии действий?

Опишите процесс критического анализа проблемной ситуации в области продуктов питания животного происхождения на основе системного подхода. Каковы основные этапы и методы, которые вы бы использовали для выработки стратегии действий?

14. Опишите процесс критического анализа проблемной ситуации в области продуктов питания животного происхождения, связанной с обеспечением качества и безопасности продукции. Какие методы и инструменты вы бы использовали для оценки рисков и возможностей, а также выработки стратегии действий?

Опишите процесс критического анализа проблемной ситуации в области продуктов питания животного происхождения, связанной с обеспечением качества и безопасности продукции. Какие методы и инструменты вы бы использовали для оценки рисков и возможностей, а также выработки стратегии действий?

15. Опишите процесс критического анализа проблемной ситуации в области продуктов питания животного происхождения, связанной с разработкой новых технологий производства. Какие методы и инструменты вы бы использовали для оценки эффективности новых технологий и выработки стратегии их внедрения?

Опишите процесс критического анализа проблемной ситуации в области продуктов питания животного происхождения, связанной с разработкой новых технологий производства. Какие методы и инструменты вы бы использовали для оценки эффективности новых технологий и выработки стратегии их внедрения?

Раздел 3. Заключительный этап

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что понимается под идентификацией продукции (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)

А. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам_1 - 1

Б. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов_2 - 2

В. Проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции, процессам производства, эксплуатации_3 - 3

Г. Установление соответствия продукции требованиям технических регламентов_4 - 4

2. Прочитайте задание и запишите развернутый ответ

Нормативный документ, который разработан на основе консенсуса, принят признанным соответствующим органом и устанавливает для всеобщего и многократного использования правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, и который направлен на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области – это

3. Прочитайте задание и установите правильную последовательность

Титульный лист_1 - 1

основную часть_2 - 2

приложения_3 - 3

4. Прочитайте задание, выберите правильный ответ

Систематизированная определенным образом совокупность патентной докуменации со справочно-поисковым аппаратом это-

5. Одним из основных видов научно-технической информации является:

А. патентная

Б. гуманитарная

В. фундаментальная

Г. специализированная

9. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Первый семестр, Зачет с оценкой

Контролируемые ИДК: УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-2.1 ОПК-3.1 ОПК-4.1 ОПК-5.1 ОПК-2.2 ОПК-3.2 ОПК-4.2 ОПК-5.2 ОПК-2.3 ОПК-3.3 ОПК-4.3 ОПК-5.3 ОПК-2.4 ОПК-5.4 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3

Вопросы/Задания:

1. Как осуществляется планирование развития пищевого производства?

2. Определите методы научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами?

3. Какие существуют варианты решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных информативных источников?

4. Как влияет на внешнее окружение планируемой деятельности и взаимоотношение участников деятельности последовательность шагов, определяющих ожидаемый эффективный результат?

5. Как вырабатывается стратегия сотрудничества для достижения поставленной цели?

6. Как на основе выработанной стратегия сотрудничества организуется работа команды для достижения поставленной цели?

7. Какие существуют способы выявления мотивов и стимулов для саморазвития?

8. Каков алгоритм планирования профессиональной траектории с учетом особенностей требований рынка труда?

9. Как осуществляется математическое моделирование, позволяющее оптимизировать рецептуры?

10. Какие стандартные программные средства рекомендуется использовать при разработке технологической части проектов пищевого производства?

11. Какие статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения вы знаете?

Второй семестр, Зачет с оценкой

Контролируемые ИДК: УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-2.1 ОПК-3.1 ОПК-4.1 ОПК-5.1 ОПК-2.2 ОПК-3.2 ОПК-4.2 ОПК-5.2 ОПК-2.3 ОПК-3.3 ОПК-4.3 ОПК-5.3 ОПК-2.4 ОПК-5.4 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3

Вопросы/Задания:

12. По каким критериям оценивается качество вторичных продуктов переработки мясного сырья?

13. По каким критериям оценивается качество нетрадиционного мясного сырья?

14. По какой методике производится оценка соответствия опытных партий новых продуктов питания требованиям проектной документации?

15. Как составляются отчеты и оформляется нормативно-техническая документация?

16. Основные этапы разработки нормативно-технической документации?

17. С какой целью производится патентный поиск по технологиям и видам пищевого производства?

18. По каким правилам осуществляется оформление заявок на изобретения по результатам разработки новых технологических решений?

19. По каким правилам осуществляется оформление заявок на изобретения по результатам разработки новых технологических решений?

Четвертый семестр, Зачет с оценкой

Контролируемые ИДК: УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-2.1 ОПК-3.1 ОПК-4.1 ОПК-5.1 ОПК-2.2 ОПК-3.2 ОПК-4.2 ОПК-5.2 ОПК-2.3 ОПК-3.3 ОПК-4.3 ОПК-5.3 ОПК-2.4 ОПК-5.4 ПК-П4.1 ПК-П4.2 ПК-П4.3

Вопросы/Задания:

20. Какие методы снижения негативного воздействия производства на окружающую среду используются на пищевых предприятиях?

21. Какие факторы, влияющие на снижение экологической безопасности пищевой продукции необходимо контролировать?

22. Какие виды тары для упаковки пищевой продукции на основе сырья животного происхождения существуют?

23. Какие факторы новых технологических решений влияют на потребительское качество готовой продукции?

24. Какие факторы новых технологических решений влияют на конкурентоспособность готовой продукции?

25. Какие факторы обеспечивают экологическую чистоту окружающей среды, упаковочного материала, упаковки продуктов питания животного происхождения?

10. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение практики

10.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Боков С. Н. Производственная преддипломная практика: учебное пособие / Боков С. Н., Стояновский М. В., Баев М. О.. - Воронеж: ВГУ, 2021. - 118 с. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/454598.jpg> (дата обращения: 08.10.2025). - Режим доступа: по подписке

2. ЗАБАШТА Н. Н. Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из животного сырья: учеб. пособие / ЗАБАШТА Н. Н., Нестеренко А. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2018. - 98 с. - 978-5-00097-787-3. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5918> (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

3. ПАТИЕВА С. В. Экспертиза продуктов питания животного происхождения: учеб. пособие / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М., Забашта Н. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2018. - 177 с. - 978-5-00097-347-9. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5470> (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

4. ПАТИЕВА С. В. Рациональное использование вторичных; продуктов переработки животных: учеб. пособие / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М.. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 191 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6324> (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

5. ПАТИЕВА С. В. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов: учеб. пособие / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М.. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 175 с. - 978-5-00097-865-8. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5833> (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Преддипломная практика: Методические указания по организации и проведению преддипломной практики / . - Омск: Сибирский государственный автомобильно-дорожный университет, 2022. - 15 с. - Текст: электронный // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znaniyum.com/cover/2111/2111372.jpg> (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

2. ПАТИЕВА А. М. Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов: метод. рекомендации / ПАТИЕВА А. М., Патиева С. В.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 33 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8343> (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

3. ПАТИЕВА А. М. Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения: метод. рекомендации / ПАТИЕВА А. М., Патиева С. В.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 31 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=9300> (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

4. ХИТАРОВА Т. А. Деловой иностранный язык (английский): метод. указания / ХИТАРОВА Т. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2019. - 21 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6603> (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

5. ПАТИЕВА С. В. Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья: метод. рекомендации / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 52 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=11683> (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

6. ОГНЕВА О. А. Упаковка и тара для продуктов питания животного происхождения: метод. указания / ОГНЕВА О. А., Забашта Н. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 49 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=11681> (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

7. ПАТИЕВА С. В. Производственная практика (научно-исследовательская работа): метод. рекомендации / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М., Огнева О. А.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 38 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8573> (дата обращения: 12.05.2026). - Режим доступа: по подписке

10.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. <http://elibrary.ru> - eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс].
2. <https://elib.kubsau.ru/MegaPro/Web/Search/Thru> - Образовательный портал КубГАУ

10.3. Информационные технологии, программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при проведении практики

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет";
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

1. Adobe Creative Cloud;
2. Microsoft Windows 7 Professional 64 bit;

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

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

Место проведения практики и описание МТО.

Материально-техническое обеспечение прохождения практики обеспечивается профильной организацией не ниже уровня, указанного в программе практики в соответствии с ФГОС ВО.

Лекционный зал

743гп

- pH-метр CHECKER (с собственным электродом) HANNA - 1 шт.
- pH-метр pH-410 в компл.с электр. - 1 шт.
- Testo205 pH-метр базовый комплект в кейсе и с буф.растворами - 1 шт.
- анализатор влажности ЛАКТАН 1-4 (230) - 1 шт.
- анализатор кач.молока ЛАКТАН 1-4(230) - 1 шт.
- Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный) - 1 шт.
- Анализатор качества молока "Термоскан Мини" - 1 шт.
- Анализатор качества молока Лактан исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный) - 1 шт.
- Анализатор качества молока Лактан исполнение 600 УЛЬТРА расширенный) - 1 шт.
- Анализатор качества молока Термоскан мини - 1 шт.
- Анализатор молока вискозиметрический Соматос-мини - 1 шт.
- АРЕОМЕТР - 1 шт.
- баня водяная бместн.ЛАБ-ТБ-6 - 1 шт.
- баня водяная бместн.ЛАБ-ТБ-6 - 1 шт.
- весы GX-4000(4100г.0.01г) - 1 шт.
- весы HL-100 портативные - 1 шт.
- дозатор механ.ВІОНІТ 1-кан. 10 мкл - 1 шт.
- дозатор механ.ВІОНІТ 1-кан. 100 мкл - 1 шт.
- дозатор механ.ВІОНІТ 1-кан. 50 мкл - 1 шт.

камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.
Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю "Кельтран" - 1 шт.
планиметр ППР - 1 шт.
Прибор для диагностики мастита "Милтек-3" - 1 шт.
Рефрактометр для измерения белка в молоке Master Milk - 1 шт.
сепаратор-сливкоотдел.Ж5-ОСБ - 1 шт.
Стол лабораторный преподавателя ЛК-1200 СЛ-Пр. - 1 шт.
Стол учащегося ЛК-1200-С-У - 1 шт.
Стул лабораторный С2 - 1 шт.
стул студенч.лабораторный - 17 шт.
термостат ТС-1/80 СПУ - 1 шт.
центрифуга MiniSpin Eppendorf - 1 шт.
центрифуга лабор.ЦЛМ-12 - 1 шт.
шкаф для посуды - 1 шт.
шкаф для посуды и приборов ШМС-2 - 1 шт.

744гл

УН-150А Плита нагревательная (10702070/210821/0061986,Китай) - 1 шт.
Анализатор влажности "Эвлас-2М" (высокоточный в комплектации с гирей) - 1 шт.
баня водяная термостат.ТБ-6 - 1 шт.
вешалка напольная - 1 шт.
гомогенизатор Waring 800S - 1 шт.
камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" (с аттестацией) - 1 шт.
Люминоскоп "ФИЛИН LED" - 1 шт.
микроскоп тринок.Минрос с фотонасадкой - 1 шт.
мойка (тумба) - 1 шт.
мультимед.оборуд Sony KDL 46/DVD - 1 шт.
осциллограф Rigol DS1052E - 1 шт.
печь муфельная СНОЛ-8,2/1100 - 1 шт.
Прибор для определения степени чистоты молока ОЧММ - 1 шт.
Прибор Чиждова ПЧМЦ - 1 шт.
РАБОЧЕЕ МЕСТО компьют.класса - 1 шт.
рефрактометр ИРФ-454 Б2М - 1 шт.
Смягчитель воды DVA LT12 - 1 шт.
стерилизатор 18л DGM-200 пар. - 1 шт.
стол для весов антивibr. - 1 шт.
Стол лабораторный преподавателя ЛК-1200 СЛ-Пр. - 1 шт.
Стол учащегося ЛК-1200-С-У - 1 шт.
Стул 470х540х840 мм каркас металлический черный обивка кожзаменитель серый - 30 шт.
СТУЛ П/М - 1 шт.
Трихинеллоскоп проекционный ТП1 "Бекон" - 1 шт.
фотоэлектрокалориметр КФК-3 - 1 шт.
центрифуга лабор.ЦЛМ-12 - 1 шт.
ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ МОДУЛЬН.НАПОЛЬНЫЙ - 1 шт.
шкаф суш.СНОЛ 67/350 - 1 шт.
шкаф сушильный SNOL 75/350 - 1 шт.

747гл

Интерактивная панель Samsung - 1 шт.
Компьютер персональный - 1 шт.
стеллаж Гранд - 2 шт.
стол письменный однотумбовый (ольха) - 1 шт.
Стол ученический двухместный 1300х550х750 мм ЛДСП ольха - 17 шт.
Стул 530х570х815 мм каркас металлический черный обивка ткань черного цвета - 34 шт.
СТУЛ П/М - 1 шт.

11. Методические указания по прохождению практики

Отчет по практике оформляется согласно ГОСТ 7.32-2017 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Отчет по практике включает пакет подтверждающих документов и содержательную часть.

В соответствии с ПлКубГАУ 2.5.13 «Порядок проведения практики обучающихся» пакет документов, подтверждающих прохождение производственной практики, включает: индивидуальное задание, рабочий график (план), дневник прохождения практики, отзыв руководителя практики, инструктаж по требованиям охраны труда на рабочем месте.

Документы должны быть оформлены и подписаны в соответствии с требованиями ПлКубГАУ 2.5.13 «Порядок проведения практики обучающихся».

Требования, предъявляемые к содержанию основного раздела текстовой части отчета:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации (материал, излагаемый в отчете, подтверждается соответствующими расчетами и приложениями);
- краткость и четкость формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования.

Содержательная часть отчета по практике должна иметь следующую структуру:

Титульный лист.

Оглавление.

Основная часть.

Заключение.

Приложения.

12. Методические рекомендации по проведению практики