


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
**«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»**



Утверждаю:  
Первый проректор

 М.Д. Мукайлов

«27» апреля 2021 г.

**ПРОГРАММА**

**учебной практики**

*(ознакомительная практика по технологии виноделия)*

**Направление подготовки 35.03.05 «САДОВОДСТВО»**

**Профиль подготовки**

**Плодоовощеводство и виноградарство**

**Квалификация выпускника**

## **БАКАЛАВР**

**Форма обучения   очная,  
заочная**

**Махачкала, 2021**

### **ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ**

Программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.05 «Садоводство» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 737 от 01.08.2017г., с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: М.К.Караев , д.с.-х.н., профессор



Программа учебной практики обсуждена на заседании кафедры плодовоовощеводства, виноградарства и ландшафтной архитектуры, 15.04. 2021 года, протокол №8.

Заведующий кафедрой, проф.  
М.К.Караев

Программа учебной практики одобрена методической комиссией факультета агроэкологии 21 апреля 2021 г., протокол №8.

Председатель методической

## Содержание

1. Вид практики, способы и формы (форма) ее проведения.....
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....
3. Место практики в структуре образовательной программы.....
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях и в академических часах.....
5. Содержание практики.....
6. Формы отчетности по практике.....
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....
  - 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....
  - 7.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....
  - 7.3.Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения учебной практики.....
  - 7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих

- этапы формирования  
компетенций.....
8. Перечень учебной литературы и ресурсы сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....
  9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).....
  10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.....
  11. Особенности организации практики обучающихся с учетом особенностей для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....
- Приложения

## **1. Вид практики, способы и формы ее проведения**

**Вид и тип практики** Вид практики – учебная.

Тип практики – ознакомительная практика по технологии виноделия.

### **Способ проведения**

По способу проведения – стационарная; выездная

### **Формы проведения практики**

Форма проведения учебной практики – дискретно.

Место проведения учебной практики – лаборатория микровиноделия Дагестанского ГАУ и винзавода ГУП «Манаскентский» .

Обучающийся должен строго соблюдать и выполнять установленный в хозяйстве (на предприятии) распорядок дня, нести ответственность за порученную работу, соблюдать трудовую дисциплину.

Ответственность за организацию практики в хозяйстве (на предприятии) возлагается на главных и старших специалистов или руководителей предприятий.

В обязанности руководителей практики обучающегося от предприятия входит: организация практики, проведение инструктажа по технике безопасности, создание необходимых условий для освоения технологий производства и новой техники, обеспечение нормальных бытовых условий, соблюдение договорных обязательств.

Руководитель практики от университета осуществляет руководство практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, проверяет отчет обучающегося.

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

**Цель:** практическое освоение основных приемов в технологии виноделия, направленное на закрепление и углубление теоретической подготовки, и приобретение практических навыков в сфере производственной деятельности

### **Задачи учебной практики:**

- изучить основное технологическое оборудование;
- ознакомиться с современными методами и приемами первичной переработки винограда;
- ознакомиться с основными способами получения различных типов вин и оборудованием, применяемым для этого;
- изучить основные правила техники безопасности при работе на сложных машинах и агрегатах;
- изучить основные технологические подходы при выработке вин малоокисленного типа;
- овладеть техникой формирования основных параметров качества будущего вина.

**В результате прохождения учебной практики обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:**

- готовностью использовать методы хранения, первичной переработки продукции садоводства (ПК-8);

*Студент должен знать:*

- основные технологические схемы переработки винограда;
- основные способы обработок вспомогательными материалами;
- принципиальные схемы основных типов технологического оборудования для предприятий, перерабатывающих виноград
- основные принципы автоматизации винодельческого производства. Уметь:
- определять качество поступившего сырья;
- органолептическим и физико-химическим методами анализировать качество полученных виноматериалов; *уметь:*
- рассчитывать необходимые количества сырья, вспомогательных материалов, оборудования для обеспечения высокого уровня технологических процессов;
- оценивать качество вспомогательных материалов;
- вести технологические расчеты и учет производства.

*владеть:*

- навыками проведения основных технологических процессов виноделия;
- основными методами контроля качества сырья и готовой продукции.

### **3. Место практики в структуре ОП**

Учебная практика по технологии виноделия Б2.У.8 (ознакомительная практика) является обязательной частью образовательной программы направления подготовки бакалавров 35.03.05 – Садоводство относится к Блоку 2 Практики и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности и проводится на

2 курсе в 4 семестре.

#### 4 .Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях и в академических часах

Общая трудоёмкость практики составляет 54 академических часа, 1,5 зачетные единицы, 1 неделя.

Форма обучения	Очная	Заочная
Курс/ семестр	2/4	2
Всего, час./з.е.	54/1,5	54/1,5
Всего, нед.	1	1

#### 5.Содержание практики

Распределение трудоемкости и формы отчетности по этапам практики

Этапы практики	Вид работ	Труд-ть в часах (ЗЕ)	Форма контроля
1. Организационный этап	Подготовка экипировки (необходимая форма одежды), полевых журналов, тары для образцов. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство и осмотр территории винзавода ГУП «Манаскентский»	4/ 0,1	Подпись в журналах инструктажа
2. Основной этап	Выполнение конкретных технологических операций по заданию	44/1,2	Устный опрос
3. Заключительный этап	Собеседование по итогам практики.	6/0,2	Устный опрос

Общие сведения.

### **1. Организационный этап**

Подготовка экипировки, полевых журналов, тары для образцов. Рабочее совещание: определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование плана работы с руководителем практики.

Инструктаж по технике безопасности: соблюдение правил внутреннего распорядка образовательного учреждения; правила поведения студентов при переезде студентов в автотранспорте, соблюдение правил пожарной безопасности, соблюдение правил охраны физического здоровья обучающихся.

Знакомство и осмотр лабораторий микровиноделия Дагестанского ГАУ и винзавода ГУП «Манаскентский».

### **2. Основной этап**

Ознакомление с предстоящими работами, необходимой формой одежды, порядком ведения хронометража, организацией и последовательностью выполнения технологических операций.

Выполнение конкретных технологических операций по заданию руководителя практики. Сбор, доставка, приемка винограда на винзавод для промышленной переработки. Ознакомление с винзаводом по первичной переработке.

Ознакомление с лабораторией ТХМК и методами контроля качества. Изучение порядка подготовки предприятия к сезону. Отбор объективной пробы от каждой партии для анализа качества. Ознакомление с каждым отделением и особенностями оборудования. Изучить работу вспомогательных цехов. Ознакомится с работой дробилок, утилизацией отходов виноделия. Мероприятия по технике безопасности и противопожарной профилактике спиртохранилища и цеха по розливу тихих вин.

**Заключительный этап.**

Собеседование по итогам практики, беседа по содержанию практики.

### **Формы отчетности по практике**

Форма отчетности по учебной практике - собеседование.

Каждый обучающийся в процессе собеседования с преподавателем должен дать подробную информацию о проведенных технологических операциях, а также свои замечания и выводы.



Для успешного прохождения учебной практики, обучающиеся должны показать как минимум удовлетворительные теоретические знания, практические навыки, отчетные материалы надлежащего качества.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

### **7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Семестр	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ПК-8- готовностью использовать методы хранения, первичной переработки продукции садоводства;	
7( 5)	Хранение, переработка плодов и овощей
5 (4 )	Технология хранения и транспортирования винограда
8( 5)	Технология виноделия
2(2 )	практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (ботаника)
4(3 )	практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (хранение, переработка плодов и овощей)
4(3 )	практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (технология виноделия)
8( 5)	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР

### **7.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

В качестве формы промежуточного контроля знаний по учебной практике предусмотрен зачёт.

В зависимости от результатов прохождения учебной практики и на основании собеседования с преподавателем по практике выставляются:

Оценка «зачтено» выставляется, если студент хорошо/полно отвечает на вопросы теоретического и практического характера по проблемам, изложенным в тексте отчета; документы по практике оформлены в

соответствии с требованиями; имеется положительная характеристика от руководителя базы практики.

Оценка «незачтено» выставляется, если студент не отвечает на вопросы теоретического и практического характера по проблемам, изложенным в тексте отчета и (или) имеется отрицательная характеристика от руководителя базы практики; документы по практике не оформлены в соответствии с требованиями.

### **7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения учебной практики по технологии виноделия**

#### **Примерные задания для учебной практики**

1. Сбор, доставка, приемка винограда на винзавод для промышленной переработки. Отбор объективной средней пробы от каждой партии для анализа качества и выбора направления его переработки.
2. Ознакомление с винзаводом по первичной переработке винограда, отдельными цехами и отделениями цехов винпукта-сырьевой площадкой, дробильной прессовым отделением и оборудованием, установленными в нем для дробления винограда, получения мезги и сусла, транспортерами для гребней и выжимки, отстойно-настойнобродильным отделением, винохранилищем, отделением по обработке и фильтрации виноматериалов.
3. Ознакомление с лабораторией ТХМК и методами контроля качества выпускаемой продукции, ее характеристикой. Ознакомление с работой вспомогательных цехов (котельная, мехмастерские, водоснабжение, цех утилизации отходов виноделия).
4. Изучение порядком подготовки предприятия к сезону переработки винограда, подготовка технологических емкостей и оборудования дробилок, стекателей, прессов, аппаратов для брожения и термообработки мезги.
5. Ознакомление со спиртохранилищем, расположением спиртохранилища, правилами приемки, транспортировки и хранением спирта ректификата, мероприятия по технике

безопасности и противопожарной профилактике спиртохранилища, цехом по разливу тихих вин.

#### **7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Подведение итогов учебной практики проводится в форме открытой защиты практики студентов перед преподавателем, ответственным за практику и студентами группы.

К защите практики допускаются студенты, своевременно и в полном объеме выполнившие программу практики и в указанные сроки, представившие всю отчетную документацию.

Защита практики представляет собой устный отчет студента-практиканта в виде доклада по итогам прохождения практики, проделанной работы, а также ответы на вопросы преподавателя.

В отчете должны быть освещены вопросы: обоснование актуальности деятельности организации, ее краткое описание (организационная структура, направления, цели, задачи деятельности организации), описание проблем, с которыми сталкиваются специалисты в ходе реализации своих функциональных обязанностей, инновационные формы работы, используемые специалистами службы, перспективы развития данной службы, учреждения, организации; степень удовлетворения практикой, предложения по совершенствованию практики, перспективы использования полученных в ходе практики знаний и навыков в дальнейшем.

Оценка практики выносится на основе количественных и качественных показателей, выполненных студентом заданий, представленной им отчетной документации, характеристики руководителя практики от предприятия (учреждения), заключения о результатах практики руководителем практики от вуза.

Вопросы к зачету:

1. Технология натуральных белых столовых вин
2. Технология полусухих и полусладких вин
3. Классическая и купажная схема их получения

4. Классификация и характеристика мускатных и токайских вин
5. Технология получения кагора.
6. Технология и технологическая схема производства вина типа Мадеры.
7. Характеристика вина типа портвейн.
8. Сортимент винограда для производства портвейна.
9. Особенности технологии производства вина типа Хереса.
10. Сорта винограда для получения хересных виноматериалов.
11. Технология производства ароматизированных виноматериалов.
12. Технология производства игристых вин.
13. Сортимент классических сортов винограда для производства игристых вин.
14. Технология переработки вторичного сырья винодельческой промышленности.

#### **8. Перечень учебной литературы и ресурсы сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

##### *а) основная литература:*

1. Зармаев, А.А. Виноградарство с основами первичной переработки винограда: учеб. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61359>
2. Технология переработки винограда : учебник / Е. П. Шольц, В. Ф. Пономарев. — М.: Агропромиздат, 1990. - 447с.

##### *б) дополнительная литература:*

3. Красные столовые вина: биохимия, технология, энотерапия: монография /А.М. Авидзба и др. — Краснодар: ФГБНУ СКЗНИСиВ, 2016. — 192с
4. Методы контроля качества и безопасности винодельческой продукции: методические рекомендации /Т.И. Гугучкина и др. — Краснодар: ФГБНУ СКФНЦСВВ, 2018. — 59с.

5. Виноградарство с основами виноделия / Отв.ред. Л.В. Кравченко. – Ростов – на – Дону: Изд-во СКНЦ ВШ, 2003. – 472с.
6. Косюра, В. Т. Основы виноделия: учебное пособие, реком. МСХ РФ. – М. : ДеЛи принт, 2004. - 440с. - ISBN 5-943-43-062-8.

в) Электронные ресурсы сети «Интернет»

1. Министерство сельского хозяйства РФ.- [mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

	Наименование электроннобиблиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 112/140/2017, от 25/10/2017 21.12.2017 по 20.12.2018гг
2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Лесное хозяйство и лесоинженерное дело»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Соглашение № 21 от 21.12.2017г 21.12.2017 по 20.12.2018гг
4	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» СанктПетербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19
5	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г.
6	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени

г) Программное обеспечение и Интернет - ресурсы

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>

**9. Перечень информационных технологий, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В процессе организации практики руководителями от кафедры применяются современные информационные технологии:

В процессе организации практики руководителями от кафедры применяются современные информационные технологии:

- *Мультимедийные технологии:* проектор, ноутбук, персональный компьютер, комплекты презентаций, учебные фильмы.
- *Компьютерные технологии и программные продукты:* Консультант плюс; Гарант.

**10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

1. Оборудование по технологии виноделия
2. Цеха и винохранилища
3. Дробилки
4. Лабораторное оборудование по определению качества винограда и виноматериалов

## **11. Особенности организации практики обучающихся с учетом особенностей для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При определении мест учебной практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на защите практики. Студент-инвалид имеет право воспользоваться помощью компьютера для персонального сопровождения во время прохождения аттестации:

### **а) для слабовидящих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
  - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

### **б) для глухих и слабослышащих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости, поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме.

**в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет проводится в устной форме.



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет  
имени М.М. Джамбулатова» Направление на практику**

Студент \_\_\_\_\_

направляется на учебную / производственную практику \_\_\_\_\_

наименование \_\_\_\_\_  
предприятия (организации)

на период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Декан факультета \_\_\_\_\_

Ректор \_\_\_\_\_

(проректор)

расшифровка подписи

Заключение руководителя предприятия (организации)

Студент \_\_\_\_\_ за время прохождения практики с  
\_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ полностью выполнил (а) задание по учебную /  
производственную практике

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Руководитель \_\_\_\_\_  
М.П.

Заклучение выпускающей кафедры о прохождении учебной/производственной практики

Студент с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ проходил (а) учебную /  
производственную практику \_\_\_\_\_

наименование предприятия (организации)

и по итогам защиты заслуживает \_\_\_\_\_ оценки

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Приложение №2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ М.М.ДАЖМБУЛАТОВА»

ФАКУЛЬТЕТ \_\_\_\_\_

	УТВЕРЖДАЮ
	_____
	_____
	И.О. Фамилия руководителя практики от Университета «__» _____ 20__ г.

**РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)**

**учебной практики**

(практика по получению первичных профессиональных умений и навыков,  
в том числе первичных умений и навыков научно-  
исследовательской деятельности)

Обучающегося \_\_\_\_ курса обучения учебной группы № \_\_\_\_\_

Направление подготовки / специальность \_\_\_\_\_  
(код и наименование)

№ п/п	Этапы (периоды) практики НИР	Вид работ	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
----------	------------------------------------	-----------	---	------------------

1	Организационный этап	1. Организационное собрание (конференция) для разьяснения целей, задач, содержания и порядка прохождения практики 2. Инструктаж по технике безопасности. 3. Разработка индивидуального задания.		
2	Основной этап	1. Сбор информации. 2. Обработка, систематизация и анализ фактического и теоретического материала.		
3	Заключительный этап	Составление отчета по практике		
		Защита отчета по практике		

Срок прохождения практики: \_\_\_\_\_

(указать сроки) Место прохождения практики:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 (указывается полное наименование организации в соответствии с уставом, а также фактический адрес)

Рассмотрено на заседании кафедры \_\_\_\_\_

(протокол от «    » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_)

Приложение

№3

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**ИМЕНИ М.М.ДАЖМБУЛАТОВА»**

**ФАКУЛЬТЕТ \_\_\_\_\_**

СОГЛАСОВАНО  _____ _____ _____ И.О. Фамилия руководителя практики от профильной организации «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ  _____ _____ _____ И.О. Фамилия руководителя практики от Университета «__» _____ 20__ г.
---	---

## СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

### учебной практики

(тип практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Обучающегося \_\_\_\_ курса обучения учебной группы № \_\_\_\_\_

Направление подготовки / специальность \_\_\_\_\_  
(код и наименование)

№ п/п	Этапы (периоды) практики НИР	Вид работ	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
1	Организационный этап	1. Организационное собрание (конференция) для разьяснения целей, задач, содержания и порядка прохождения практики 2. Инструктаж по технике безопасности. 3. Разработка индивидуального задания.		
2	Основной этап	1. Сбор информации. 2. Обработка, систематизация и анализ фактического и теоретического материала.		
3	Заключительный этап	Составление отчета по практике Защита отчета по практике		

Срок прохождения практики: \_\_\_\_\_  
(указать сроки)

Место прохождения практики:

\_\_\_\_\_ (указывается полное наименование организации в соответствии с уставом, а также фактический адрес)

Рассмотрено на заседании кафедры \_\_\_\_\_

(протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г. № \_\_\_\_\_)

Приложение №4

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

Направление подготовки: \_\_\_\_\_

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на \_\_\_\_ вид \_\_\_\_ практику (указать тип практики).....)

для \_\_\_\_\_

(ФИО обучающегося полностью)

Обучающегося \_\_\_\_ курса

учебная группа № \_\_\_\_\_

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_, адрес \_\_\_\_\_

организации: \_\_\_\_\_

(указывается полное наименование структурного подразделения Университета.... / профильной организации и её структурного подразделения, а также их фактический адрес)

Срок прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г. **Цель**

**прохождения практики:**

**Задачи практики:**

**Содержание практики, вопросы, подлежащие изучению:**

**Планируемые результаты практики:**

знать: уметь:

владеть:

Рассмотрено на заседании кафедры \_\_\_\_\_

(протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г. № \_\_\_\_\_)

СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
<i>Руководитель практики от профильной организации</i> «__» _____ 20__ г.	<i>Руководитель практики от Университета</i> «__» _____ 20__ г.

Задание принято к исполнению: \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

обучающегося)

(подпись)