



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ
К.Г.РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

Мега-факультет Технологий пищевых продуктов и технологического менеджмента

Кафедра технологии бродильных производств и виноделия им. Г.Г.Агабальянца

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой, д.т.н., проф.

Панасюк А.Л.
«30» августа 2021 г.

Программа преддипломной практики

Вид практики: Преддипломная

Способ проведения практики: Стационарная; выездная

Форма проведения практики: непрерывная

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Тип образовательной программы: Прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки: Технология бродильных производств и виноделия

Квалификация выпускника: Бакалавр

Москва 2021 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 года N 211, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования "Технология бродильных производств и виноделие".

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана рабочей группой в составе: доц., к.т.н. Бабаева М.В., доц. к.х.н. Жуковская С.В., доц., к.т.н. Казарцев Д.А., доц. к.т.н., Макаров С.Ю., д.т.н., проф. Панасюк А.Л.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, д.т.н., профессор



(подпись)

А.Л. Панасюк

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии бродильных производств и виноделия им. Г.Г. Агабальянца»
Протокол № 2 от 30 августа 2021

Заведующий кафедрой ТБПиВ,
д.т.н., профессор



(подпись)

А.Л. Панасюк

Рабочая программа рекомендована к утверждению представителем организации-работодателя:

И.О. директора «Всероссийского научно-исследовательского института пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности – филиала ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН», д.т.н.



К.В. Кобелев



Оглавление

1. Тип производственной практики	4
2. Цели производственной практики	4
3. Задачи производственной (преддипломной) практики	4
4. Место производственной (преддипломной) практики в структуре ОПОП ВО	4
5. Способ и формы проведения производственной практики	5
6. Место и время проведения производственной практики	5
7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики	5
8. Структура и содержание производственной практики	7
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике	8
11. Форма промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)	10
12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по практике	10
13. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики	18
14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	18
15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями	18
16. Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций	19
Лист регистрации изменений	22

1. Тип производственной практики- преддипломная практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

2. Цели производственной практики

Целями преддипломной практики являются:

- приобретение практических навыков выполнения технологических операций и обслуживания оборудования предприятий путем дублирования (работы) технологических специальностей, изучение прав и обязанностей мастера цеха, участка;
- освоение в практических условиях принципов организации и управления производством, анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

3. Задачи производственной (преддипломной) практики

Задачами практики преддипломной являются:

- изучение технологии процесса на предприятии;
- изучение технологических схем производства, нормативно - технической документации, сырья, оборудования, продукции;
- приобретение навыков, умений, опыта профессиональной деятельности для решения задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- изучение экологичности и безопасности технологического производства, организации и охраны труда;
- развитие умений и опыта разработки технической документации в составе коллектива предприятия;
- развитие умений и опыта в области контроля, качества технологического процесса в соответствии со стандартами, техническими условиями.

4. Место производственной (преддипломной) практики в структуре ОПОП ВО

Преддипломная практика входит в Блок 2 вариативной части и базируется на дисциплинах Блока 1, 2 основной образовательной программы 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», бакалавриата по направлению.

Для успешного прохождения преддипломной практики студент должен:

знать:

технические и программные средства реализации информационных технологий, основы работы в локальных и глобальных сетях, основные закономерности протекания химических и физических процессов;

теоретические основы и принципы химических и физико - химических методов анализа;

основы стандартизации сертификации продукции;

технологии производства алкогольных и безалкогольных напитков, соответствующие аппараты и методы их расчета;

основные принципы организации технологического производства, его иерархической структуры, методы оценки эффективности производства;

технологии и оборудование производства в соответствии с профилем подготовки;

основы системы бережливого производства;

уметь:

использовать основные химические и физические законы, справочные данные для решения профессиональных задач;

провести качественный и количественный анализ сырья и продукции с использованием химических и физико-химических методов анализа;

применять знания технологии для решения конкретных задач как

технологического, так и исследовательского характера, проектирования, моделирования, идентификации и оптимизации процессов технологии;

произвести выбор оптимального оборудования и произвести расчет технологических параметров для заданного процесса;

регулировать факторы, влияющие на протекание физико - химических и технологических процессов получения веществ и материалов;

работать в качестве пользователя персонального компьютера;

применять инструменты бережливого производства при решении профессиональных задач;

владеть:

методами проведения физических измерений, методами корректной оценки погрешностей при проведении эксперимента;

теоретическими методами описания свойств сырья, экспериментальными методами определения физико – химических свойств сырья и готовой продукции;

методами технологических расчетов отдельных узлов и деталей технологического оборудования;

навыками проектировании простейших аппаратов технологической промышленности;

методами математической статистики для обработки результатов активных и пассивных экспериментов, пакетами прикладных программ для моделирования технологических процессов;

навыками взаимодействия в цепочке процесса системы бережливого производства.

Преддипломная практика проводится по завершении полного цикла теоретического обучения и предшествует выполнению квалификационной работы бакалавра.

5. Способ и формы проведения производственной практики

Способ проведения практики: *стационарная; выездная.*

Формы проведения практики: *дискретная.*

Практика проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся.

6. Место и время проведения производственной практики

Сроки проведения практик устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком, с учетом теоретической подготовленности студентов и возможностей учебно-производственной базы университета, предприятий, учреждений и организаций.

Преддипломная практика проводится в межсессионный период в течение 6 недель.

Время проведения определяется согласно учебному плану перед началом государственной итоговой аттестации.

Преддипломная практика может быть организована на предприятиях, в организациях, учреждениях, НИИ, лабораториях или иных местах, установленных университетом.

Общая трудоемкость производственной практики 9 зачетных единиц, 324 часов.

7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции:

Общекультурные компетенции

ОК-5-способность к самоорганизации и самообразованию

Общепрофессиональные компетенции

ОПК-1-способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

Производственно-технологическая деятельность

ПК-1- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
ПК-2- способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-3-способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
ПК-4-способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
ПК-5-способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
ПК-6- способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;
ПК-7- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;
ПК-8- готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
ПК-9-способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;
ПК-10-способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;
ПК-11-готовность выполнить работы по рабочим профессиям;
ПК-12- способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
ПК-18-способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
ПК-19- способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

- ПК-20-способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;
- ПК-21- способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;
- ПК-22- способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;
- ПК-23 -способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;
- ПК-24- способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-25- готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений;
- ПК-26 -способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;
- ПК-27-способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

8. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 9 зачетных единиц 324 часа.

№	Наименование раздела (этапа) практики	Форма контроля
1	<u>Подготовительный этап:</u> Постановка целей и задач производственной практики. Вводный инструктаж и инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Противопожарные мероприятия. Меры оказания первой медицинской помощи. Сдача зачета.	Собеседование
2	<u>Производственный этап:</u> Проведение ознакомительных лекций в заводоуправлении, на установке по темам: -производственная и организационная структура предприятия; -права и обязанности руководителей предприятия и аппарата управления; -функциональные связи между службами и цехами. Генеральный план завода и расположение основного оборудования. Место установки в схеме завода: -материальный баланс установки; -качество сырья и выпускаемой продукции; -экономические характеристики предприятия; -основное оборудование установки (реакторы, сепараторы, емкости, теплообменники,	Собеседование

	абсорберы, десорберы, насосы, компрессоры); - структура заводской лаборатории (основные показатели качества анализируемой продукции, принцип работы основных приборов и оборудования лаборатории)	
3	<u>Заключительный этап:</u> Обработка и анализ полученной информации. Составление технологических схем, обоснование используемого оборудования. Оформление отчёта, списка литературы, подготовка доклада. Публичная защита отчета, подготовка презентации. Защита отчета	Зачет с оценкой

* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом.¹

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике

При защите производственной преддипломной практики используются активные методы обучения:

- рефлексированная игра;
- компьютерная деловая игра;
- разбор конкретных производственных ситуаций;
- текущий контроль успеваемости с использованием компьютерного тестирования.

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Для руководства практикой, проводимой в Университете, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета.

Руководитель практики от Университета:

- совместно с руководителем практики от профильной организации составляет

¹для обучающихся по индивидуальному учебному плану - учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).

рабочий график (план) проведения практики;

- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;

- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;

- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;

- осуществляет подбор организаций, на которых обучающиеся могут проходить практику соответствующего вида, участвует в отборе и проводит инструктивно-методическое сопровождение руководителей практики от организаций;

- готовит предложения по оформлению договорных отношений с организациями по вопросам проведения практики;

- организовывает и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;

- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;

- своевременно информирует Университет о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;

- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу совместно с руководителями практики от организаций;

- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;

- несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;

- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;

- комплектует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков в соответствующий Учебный офис.

Тема индивидуального задания выбирается руководителем практики от кафедры с учетом возможностей базы практики, ее отраслевой принадлежности и должна быть внесена в задание на практику и дневник студента перед началом практики.

Продолжительность рабочего дня при прохождении практики на предприятиях составляет для обучающихся: в возрасте до 16 лет – не более 24 часов в неделю; в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю; в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю; для обучающихся – инвалидов I или II группы – не более 35 часов в неделю.

С момента зачисления на преддипломную практику на обучающихся распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном порядке.

Обязанности обучающегося:

- выполнять индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;

- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка организации;

- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности;

- по окончании практики предоставлять руководителю практики от кафедры письменный отчет;

- проходить аттестацию по итогам практики.

11. Форма промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

Результаты прохождения преддипломной практики предусматривают отчет по прохождению практики, включая электронный вариант презентации, аттестационный лист, подписанный руководителем. Требование к отчету по преддипломной практике. Отчет о практике является документом, в котором приводятся собранные во время практики материалы и результаты работы обучающегося. Отчет составляется каждым обучающимся, подписывается им и руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия (установки).

12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по практике

В процессе прохождения преддипломной практики осуществляется комплексная проверка следующих результатов практики продемонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию	Знать: содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности
		Уметь: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности
		Владеть: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
ОПК-1	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: виды информации, состав информационного обеспечения систем управления пищевыми производствами и показатели качества информации
		Уметь: работать с компьютером как средством управления информацией, используя информационные, компьютерные и сетевые технологии
		Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: основные понятия биохимии, строение и функции углеводов, аминокислот, белков, жиров, витаминов и их метаболизм, кинетику ферментативных реакций, основы генной инженерии в объеме, необходимом для понимания биохимических процессов в производстве продуктов питания из растительного сырья
		Уметь: осуществлять качественный и количественный анализ аминокислот, белков, углеводов, жиров и витаминов в растворах, растительных и животных продуктах; прогнозировать химические и биохимические превращения основных

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		компонентов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья Владеть: навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных биохимических исследований в области переработки растительного сырья
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Знать: свойства сырья и полуфабрикатов Уметь: определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства Владеть: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья Уметь: Использовать прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья Владеть: Навыками прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Знать: методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий Уметь: Использовать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в профессиональной деятельности Владеть: Навыками методов технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
ПК-4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Знать: технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин Уметь: применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин Владеть: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-5	<p>способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: пути и средства профессионального самосовершенствования; основы линейной алгебры и аналитической геометрии, дифференциального и интегрального исчисления, ряды и их сходимость, разложение элементарных функций в ряд, методы решения дифференциальных уравнений первого и второго порядка, теории вероятностей и математической статистики, необходимые для успешного изучения математических и инженерных дисциплин. Методы решения задач высшей математики.</p> <p>Уметь: анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи.</p> <p>Владеть: навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.</p>
ПК-6	<p>способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть: Навыками использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК-7	<p>способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p>	<p>Знать: Методы управления действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p> <p>Уметь: осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p> <p>Владеть: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p>
ПК-8	<p>готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного</p>	<p>Знать: Требования к нормативной документации и</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	<p>потребностям рынка</p> <p>Уметь: обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p> <p>Владеть: Навыками обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	<p>Знать: Основы работы с публикациями в профессиональной периодике</p> <p>Уметь: работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</p> <p>Владеть: Навыками работы с публикациями в профессиональной периодике в профессиональной деятельности</p>
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	<p>Знать: Теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</p> <p>Владеть: Навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения</p>
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	<p>Знать: Теоретические основы работы по рабочим профессиям</p> <p>Уметь: Выполнять работы по рабочим профессиям</p> <p>Владеть: Навыками работы по рабочим профессиям</p>
ПК-12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<p>Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>Уметь: Применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: Навыками применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>Уметь: Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	<p>Владеть: Навыками применения статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знать: современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p> <p>Уметь: Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p> <p>Владеть: Навыками оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты</p>
ПК-19	способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	<p>Знать: методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p> <p>Уметь: Производить расчет технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p> <p>Владеть: Навыками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>
ПК-20	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	<p>Знать: принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков</p> <p>Уметь: Понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: Навыками понимания принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-21	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	<p>Знать: принципы выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Уметь: Осуществлять выбор рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Владеть: Навыками выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях</p>
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	<p>Знать: принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности</p> <p>Уметь: Применять принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности</p> <p>Владеть: Навыками системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности в профессиональной деятельности</p>
ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	<p>Знать: основные методы выполнения проектов с использованием компьютерных технологий при разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств</p> <p>Уметь: применять элементы инженерной и компьютерной графики при разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств</p> <p>Владеть: компьютерными программами при разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств</p>
ПК-24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		<p>Владеть: Навыками проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК-25	<p>готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</p>	<p>Знать: Теоретические основы технико-экономического обоснования</p> <p>Уметь: Обосновывать и защищать проектные решения</p> <p>Владеть: Навыками использования технико-экономического обоснования проектных решений и их защиты</p>
ПК-26	<p>способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p>	<p>Знать: существующие стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Уметь: использовать существующие стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Владеть: методами расчета технологической части проектов и подготовки заданий на разработку смежных частей проектов</p>
ПК-27	<p>способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: методики компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть: навыками обоснования и осуществления технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</p>

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
<p>«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p>«пороговый» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>«продвинутый» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>«высокий» Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
Описание критериев оценивания			
<p>– выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – не подготовлен отчетно производственной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>– выполнено 60%-69% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>– выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; – структура отчета соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>– выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; – в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>
<p>оценка «неудовлетворительно»</p>	<p>«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»</p>	<p>«зачтено» с оценкой «хорошо»</p>	<p>«зачтено» с оценкой «отлично»</p>

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

Основная литература

1. Остриков, А.Н. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие.— Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012.— 614с.— Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4887
2. Панфилов В.А. Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий [Электронный ресурс]: учебное пособие.— Электрон. дан.— СПб.: Лань, 2013.— 912с.— Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=6599
3. Сажин С.Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан.— СПб. : Лань, 2012.— 440 с.— Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4134

Дополнительная:

1. Алексеев, Г.В. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, В.А. Головацкий [и др.]. — Электрон. дан. — СПб.: ГИОРД, 2012. — 252 с.— Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4878
3. Технологии пищевых производств: учебник для вузов/под ред. А.П. Нечаева.-М.: КолосС, 2008.-768 с.

Информационные технологии обучения:

1. Использование справочных ресурсов.
- 2 Поиск информации в глобальной сети Интернет

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

Лаборатория технологии химии спирта, ликероводочных изделий и хлебопекарных дрожжей: учебная аудитория для занятий лабораторного и практического типа, дипломного проектирования (выполнения ВКР), проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 109004, г. Москва, Большой Дровяной пер., д. 13/7, стр. 2, ауд. 16.

Оборудование: рабочие места обучающихся, рабочее место преподавателя, классная доска, холодильник, термостат, столы лабораторные, стол лабораторный с мойкой, весы лабораторные, тумба, весы хозяйственные, плитка индукционная, плитки электрические, микропивоварня, бродильные емкости, аламбик медный, перегонные аппараты, бюкс, штатив лабораторный, рН- метр, гомогенизатор, ультратермостат, шкаф, рефрактометр, мельница для солода.

15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных

студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррективы как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При изучении дисциплины используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.

- проведение видеоконференций, лекций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.

- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОП.

- проведение занятий, консультаций, защит курсовых работ и т.д. на базе консультационных пунктов, обеспечивающих условия для доступа туда лицам с ограниченными возможностями.

- предоставление видеолекций, позволяющих изучать материал курса дистанционно.

- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

16. Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	«пороговый» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	«продвинутый» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	«высокий» Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

Описание критериев оценивания			
<p>– выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;</p> <p>– не подготовлен отчет по производственной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой;</p> <p>– в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена не сформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>– выполнено 60%-69% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;</p> <p>– структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой;</p> <p>– обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>– выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов;</p> <p>– структура отчета соответствует рекомендуемой;</p> <p>– в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>– выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;</p> <p>– структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы;</p> <p>– в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных</p>

			программой практики.
оценка «неудовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «хорошо»	«зачтено» с оценкой «отлично»

Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета кафедры «Технология бродильных производств и виноделия им. Г.Г. Агабальянца ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата)», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 г. № 211.	Протокол заседания ученого совета кафедры № 1 от «01» сентября 2016 г.	01.09.2016
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением ученого совета кафедры «Виноделие и неорганическая аналитическая химия»	Протокол заседания ученого совета кафедры № 1 от «01» сентября 2017 г.	01.09.2017
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением ученого совета кафедры «Виноделие и неорганическая аналитическая химия»	Протокол заседания ученого совета кафедры № 1 от «01» сентября 2018 г.	01.09.2018
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением ученого совета кафедры «Технология бродильных производств и виноделия им. Г.Г. Агабальянца»	Протокол заседания ученого совета кафедры № 1 от «01» сентября 2019 г.	01.09.2019
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением ученого совета кафедры «Технология бродильных производств и виноделия им. Г.Г. Агабальянца»	Протокол заседания ученого совета кафедры № 2 от «24» февраля 2020 г.	01.09.2020
6	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением ученого совета кафедры «Технология бродильных производств и виноделия им. Г.Г. Агабальянца»	Протокол заседания ученого совета кафедры № 2 от «24» февраля 2021 г.	01.09.2021
7	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»	Протокол заседания Ученого совета № 14 от «28» апреля 2021 года	01.09.2021
8	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением Ученого совета	Протокол заседания Ученого совета № 1 от «30» августа 2021 года	01.09.2021

Приложение 1
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г. Разумовского
(Первый казачий университет)»
Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического
менеджмента»

ДНЕВНИК
прохождения _____ практики
(вид, тип практики)

Обучающийся _____
(ФИО)

Направление подготовки _____

Профиль подготовки _____

Форма обучения _____

Курс _____

Группа _____

Руководитель практики от
кафедры _____

(наименование кафедры)

(ФИО)

Руководитель практики от профильной организации

(наименование организации)

(ФИО)

Содержание

1. Правила заполнения дневника
2. Основные положения
3. Направление на практику
4. Индивидуальное задание
5. Рабочий график практики
6. Заключение по итогам практики
7. Отзыв руководителя практики от организации

1. Правила заполнения дневника

- 1.1. Дневник заполняется обучающимся регулярно в течении всей практики. При получении дневника необходимо заполнить титульный лист, разделы 4 5 (совместно с руководителем практики от кафедры).
- 1.2. Записи в разделе 5 ведутся ежедневно и включают сроки и краткие сведения о проделанной работе.
- 1.3. В разделе 6 обучающийся дает краткое заключение по итогам практики.
- 1.4. Раздел 7 заполняется руководителем практики от организации, заверяется подписью и печатью.
- 1.5. Оформленный дневник сдается вместе с отчетом о прохождении практики.

2. Основные положения

- 2.1. Требования к организации практики регламентируются ФГОС ВО, Положением Минобрнауки РФ о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования.
- 2.2. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебными планами и ежегодными календарным графиком учебного процесса.
- 2.3. Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:
 - выполнять задания, предусмотренные программами практик;
 - соблюдать правила внутреннего трудового распорядка организации/предприятия;
 - соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
 - своевременно представить и защитить отчет руководителю практики от кафедры;
 - в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса явиться в организацию для прохождения практики.
- 2.4. Формой отчетности обучающихся о прохождении практики являются дневник и письменный отчет.

3. Направление на практику

ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» на основании договора № _____ от «___» _____ 20__ г. направляет обучающегося

_____ (ФИО)
для прохождения _____
практики

_____ (вид, тип практики)
В городе _____ на

_____ (наименование организации)
Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента» (институт)
Направление подготовки

Профиль подготовки _____

Форма обучения _____

Курс _____

Группа _____

Сроки прохождения практики:

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Руководитель практики от кафедры _____

_____ (наименование кафедры)
_____/_____/_____
(должность) / (ФИО)

Директор Института _____ / _____ / _____
(должность) (ФИО)

Прибыл в организацию
«___» _____ 20__ г.

Подпись ответственного лица

_____/_____/_____
(должность) (ФИО) МП

Убыл с организации

«___» _____ 20__ г.

Подпись ответственного лица

_____/_____/_____
(должность) (ФИО) МП

4. Индивидуальное задание

4.1. Содержание индивидуального задания на практику

—

4.2. Рекомендации по выполнению индивидуального задания

—

4.3. Планируемые результаты практики (необходимо указать компетенции)

—

Руководитель практики от кафедры _____

(наименование кафедры)
_____/_____
(должность) (ФИО)

Руководитель практики от профильной организации

(наименование организации)
_____/_____
(должность) (ФИО)

5. Рабочий график практики

№	Наименование задания	Дата	Отметка о выполнении	Примечания

Руководитель практики от кафедры _____

_____ / _____ /
(наименование кафедры) (ФИО)
_____ / _____ /
(должность) (ФИО)

Руководитель практики от профильной организации

_____ / _____ /
(наименование организации) (ФИО)
_____ / _____ /
(должность) (ФИО)

6. Заключение по итогам практики

Обучающийся _____ / _____
_ / _____
(подпись) (ФИО)

7. Отзыв руководителя практики от организации

Руководитель практики от профильной организации

(наименование организации)

(должность)

(ФИО)

МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г. Разумовского
(Первый казачий университет)»
Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического
менеджмента»

Кафедра _____

ОТЧЕТ
о прохождении _____ практики
(вид, тип практики)

Студента «____» курса _____ формы обучения
Направление подготовки _____
Фамилия _____
Имя _____
Отчество _____

Место прохождения практики _____
(полное наименование предприятия)

Срок прохождения практики с « ____ » _____ 20 ____ г. по « ____ »
_____ 20 ____ г.

Руководитель практики от кафедры _____

(наименование кафедры)

(фамилия, имя, отчество) (ученая степень, ученое звание)

Руководитель практики от организации

(наименование организации)

(должность) / _____
(ФИО)

ХАРАКТЕРИСТИКА

**Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации** Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Московский государственный
университет технологий и управления имени К.Г.
Разумовского
(Первый казачий университет)»
Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и
технологического менеджмента»

Отчет
защищен
с оценкой _____

Кафедра _____

ОТЧЕТ

о прохождении _____ практики
(вид, тип практики)

Студента: _____
(ФИО)

Направление подготовки _____

Курс: 4

Практику проходил(а) на _____
(наименование организации)

Ответственный за практику

(фамилия, имя, отчество) (ученая степень, ученое звание)

Срок практики по уч. плану с « » 20 г. по « » 20 г.

Подпись обучающегося _____
(подпись) (дата)

Подпись руководителя
практики от организации _____
(подпись) (дата)

(дата)

Подпись руководителя
практики от кафедры _____
(подпись) (дата)

Подпись заведующего кафедрой _____

(подпись)

(дата)

Содержание

Содержание	
1. Цель и задачи прохождения (тип) практики	
2. Характеристика объекта и предмета исследования:	
2.1. Предприятие:	
- краткая характеристика предприятия с организационной, экономической и финансовой точек зрения.....	
- краткая характеристика структуры организации, условия обеспечения ее деятельности.....	
- краткая характеристика функции отделов предприятия.....	
- краткая характеристика направления работы предприятия.....	
- краткая характеристика предприятия с экологической точки зрения и обеспечения безопасности работы персонала.....	
2.2. Ассортимент выпускаемой продукции:	
- характеристика основного ассортимента предприятия.....	
- анализ нормативных документов, используемых на предприятии	
2.3. Технологический процесс предприятия:	
- характеристика основных технологических линий предприятия.....	
- анализ технологических документов, используемых на предприятии.....	
2.4. Изучение зависимости показателей продукции от норм технологического режима производства.....	
Заключение	
Список используемой литературы.....	