



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО  
(Первый казачий университет)»**

Липецкий казачий институт пищевых технологий (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Кафедра «Дисциплин технологического менеджмента»

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)  
ПРАКТИКИ**

По направлению подготовки:

19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья"

Профиль подготовки:

Технология консервов и пищевых концентратов

Квалификация выпускника

Бакалавр

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная.

2015 г.

Данная программа составлена в соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ №1383 от 27 ноября 2015 года «Об утверждении положения о практике обучающихся осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования». Программа соответствует требованиям ФГОС ОП. Положение о практике определяет порядок организации и проведения практики обучающихся студентов осваивающих ОП ВО, формы и способы ее проведения, а также виды практики обучающихся. Программа практики включает в себя:

- указания вида практики;
- способы и формы ее проведения;
- указание места практики в структуре ОП;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях, либо в академических часах.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие требования к организации практики.....	4
2. Содержание практики, методические рекомендации к ее прохождению.....	8
3. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....	15
4. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	17
5. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	19
6. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации студентов по практике .....	21
Приложения.....	24

## **1. Общие требования к организации практики**

Производственная (преддипломная) практика является заключительным этапом подготовки специалистов высшей школы, позволяющим закрепить на деле полученные студентами теоретические знания.

### **1.1. Цель практики**

Целью производственной (преддипломной) практики является получение информации и приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки, ознакомление с производственным процессом, формирование представления о профессиональной деятельности в области производства консервированных пищевых продуктов, закрепление теоретического материала базовой части профессионального цикла дисциплин.

### **1.2. Продолжительность практики**

В соответствии с ФГОС ВО и учебным планом – 4 недели (в 8-м семестре).

### **1.3. Задачи практики:**

Задачами производственной (преддипломной) практики являются:

–ознакомление студентов со структурой предприятий, технологическими процессами и оборудованием;

–приобретение практических навыков выполнения технологических операций и обслуживания оборудования предприятий путем дублирования рабочих основных технологических специальностей, изучение прав и обязанностей мастера цеха, участка;

–способствование формированию профессионала, в совершенстве владеющего современной технологией производства, имеющего широкую научную и практическую подготовку, способного быть организатором и на практике применять полученные знания;

–освоение различных форм и методов управленческой деятельности;

–выработка навыков самостоятельного анализа информации, работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;

–сформировать чувство ответственности к выбранной профессии.

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

В результате прохождения данной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с планируемыми результатами освоения образовательной программы на основе ФГОС по данному направлению подготовки:

а) общекультурных (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

- способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);

- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

б) профессиональных (ПК):

- производственно-технологическая деятельность:

-способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

-способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

-способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

-способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

-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 (ПК-5);

-способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

-способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

-готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

-способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

-способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

-готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

-способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

-экспериментально-исследовательская деятельность:

-способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);

-готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

-готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

-готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

-способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

-организационно-управленческая деятельность:

-способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);

-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 (ПК-19);

-способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);

-способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);

-способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22);

-расчетно-проектная деятельность:

-способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);

-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 (ПК-24);

-готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);

-способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);

-способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

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

а) практические навыки

- навыки проведения инструктажа по рабочим местам (ПК-3);

- навыки организации работы на рабочем месте (ПК-10);

- навыки поддержания санитарно-гигиенических условий в цехах.

б) практические умения

- принять сырье по количеству и качеству (ПК-4);

- произвести переработку сырья;

- получить полуфабрикат и направить отходы на утилизацию.

в) универсальные компетенции

- направить сырье и полуфабрикат по направлению использования;

- определить выход полуфабриката и отходов из единицы сырья;

- провести технологический процесс переработки полуфабриката в незавершенное производство.

г) профессиональные компетенции

- вести учет сырья, полуфабриката, незавершенной производственной стадии и готовой продукции (ПК-6);

- вести микробиологический, химический и физико-химический контроль технологических стадий производства продукции (ПК-8);

- работать с контрольно-измерительными приборами;
- вести журнал ТХМК;
- принимать и отпускать продукцию производственного назначения.

#### 1.5. Место практики в структуре ОП

Производственная (преддипломная) практика является обязательным составным элементом образовательной программы (ОП) по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (степень бакалавр).

#### 1.6. Форма отчетности по практике

Отчет о прохождении практики (см. приложение).

## 2. Содержание практики, методические рекомендации к ее прохождению

### 2.1. Тематический план и содержание практики

#### 1. Подготовительный этап

- а) инструктаж по технике безопасности;
- б) инструктаж по обработке и анализу полученной информации; подготовке отчета по практике;
- в) постановка целей и задач научного исследования при прохождении практики

#### 2. Основной этап практики

Работа студентов на рабочих местах в основных технологических цехах и отделах (участках) и сбор материала для отчета.

- а) изучение технологических схем и работы основного технологического оборудования.
- б) изучение организации теххимического и микробиологического контроля.
- в) изучение вспомогательных цехов предприятия
- г) изучение вопросов техники безопасности, производственной санитарии, охраны окружающей среды.
- д) изучение первичного учета производства.
- е) Выполнение поверочных расчетов оборудования, сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, потребности в энергоресурсах, технико-экономический анализ схемы, разработка рекомендаций по повышению эффективности производства и совершенствованию технологических процессов.
- ж) выполнение индивидуального задания.
- е) обработка результатов работы, составление таблиц, графиков и т.п., литературная обработка результатов.

#### 3. Отчетный этап

- а) составление письменного отчета о прохождении практики.
- б) выполнение проектной части – вычерчивание аппаратурно-технологической схемы производства.
- в) представление отчета по практике вместе с дневником руководителю практики от кафедры технологии машин и оборудования пищевых производств.



Перед прохождением студентами практики на местах, непосредственно на предприятии или в организации, заведующий кафедрой, ответственный за ее проведение, проводит организационное собрание студентов. Оно является достаточно важным мероприятием, так как от него зависит порядок проведения практики, дисциплина студентов, уровень овладения ими профессиональными знаниями, соблюдение сроков прохождения практики.

На организационном собрании студентов рассматриваются следующие вопросы:

распределение студентов по местам практики;

доведение до студентов информации о руководителях практики от кафедры дисциплин технологического менеджмента и от организации, на которой проводится практика;

формулирование целей и задач практики;

изложение требований к трудовой дисциплине во время прохождения практики;

информирование о необходимости соблюдать правила техники безопасности и внутреннего распорядка в местах практики;

изложение требований к ведению дневника практики и оформлению отчета о практике.

Для руководства практикой студентов распоряжением заведующего выпускающей кафедрой назначаются руководители от университета, распоряжением руководителя организации - руководитель практики от организации.

Работа руководителей практики должна быть направлена на обеспечение условий для овладения студентами практическими навыками работы и профессиональными компетенциями.

Руководитель практики от кафедры должен установить связь с организацией, в которой проходит практика с целью контроля за ее прохождением.

Руководитель практики от выпускающей кафедры должен:

До начала практики:

-изучить программу практики студентов института, распоряжения директора института (филиала) по организации и проведению практики,

-провести инструктаж студентов, дать методические указания по выполнению программы практики в соответствии с требованиями, разъяснить специфику проведения практики;

-ознакомить руководителей практики от организации с программой и методикой проведения практики, требованиями к студентам-практикантам и критериями оценки их работы во время практики.

В период практики:

-осуществлять контроль за выполнением студентами программы практики и индивидуальных заданий;

-оказывать студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики, индивидуальных заданий, и сборе материалов и написании отчетов.

В конце практики:

- проверить отчеты студентов по практике, которые представляются вместе с отзывом-характеристикой руководителя практики от организации;
- провести защиту отчетов;
- обобщить результаты прохождения студентами практики, выработать рекомендации по повышению качества практической подготовки студентов и представить их на заседание кафедры.

## 2.2. Условия реализации практики

Организацию и методическое руководство производственной (профессиональной) практикой студентов по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», осуществляет кафедра «ДТМ» ЛКИПТ (филиал) ФГОУ ВО МГУТУ имени К.Г.Разумовского (ПКУ).

Место прохождения практики определяется в соответствии с заключенными договорами с организациями или студент определяет самостоятельно, согласовывая свой выбор с руководителем практики от кафедры и с руководителем практики от организации. Основной характеристикой баз учебной практики, независимо от организационно-правовых форм, форм собственности и масштабов деятельности, является соответствие направлению «Продукты питания и растительного сырья».

Согласно установленным срокам (в соответствии с графиком учебного процесса) студент должен подать в деканат Института технологического менеджмента заявление с указанием места прохождения практики (см. приложение). Для руководства практикой студентов назначаются руководители практики от высшего учебного заведения и от предприятий (учреждений, организаций). Место практики закрепляется приказом. От предприятия (учреждения, организации), выбранного в качестве места практики студент обязан предоставить договор и (или) письмо (см. приложение), подтверждающий готовность данной организации обеспечить студенту возможность прохождения практики.

Для успешного прохождения учебной практики обучающиеся используют знания, умения и компетенции, сформированные в ходе изучения дисциплин базовой и вариативной части учебного плана 1 года обучения по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (степень бакалавр).

В результате прохождения учебной практики у студентов формируются элементы компетенций, необходимых для изучения дисциплин учебного плана последующих курсов обучения.

Для направления студентов на практику в установленные сроки институтом (филиалом) подготавливаются следующие документы:

договоры, заключенные между Университетом и организациями и/или письма от организаций о приеме студентов на практику;

приказы о направлении студентов на практику (в соответствии с договором и/или на основании заявления).

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики в организациях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст.92 ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст.91 ТК РФ).

С момента зачисления студентов на рабочие места в качестве практикантов на период практики на них распространяются Правила охраны труда и Правила внутреннего распорядка, действующие в этой организации.

#### Обязанности руководителя практики от организации

1. Ознакомить практикантов с правилами внутреннего распорядка, порядком получения материалов и документов, обращения с ними.
2. Осуществлять контроль за работой практикантов.
3. Ознакомиться с дневником и содержанием отчета по преддипломной практике, подготовленным студентом, заверить их подписью и печатью.
4. Подготовить отзыв о прохождении студентом практики.

#### Обязанности студента-практиканта

- изучить программу по практике;
- получить в деканате института направление на практику;
- совместно с научным руководителем выпускной квалификационной работы определить перечень вопросов, которые необходимо изучить на практике в рамках темы работы, а также объем и содержание информационного материала, в частности цифровых данных, который необходимо получить в организации;
- выполнить полностью программу практики с учетом задания;
- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- систематически отчитываться перед руководителями практики о проделанной работе;
- в конце практики оформить отчет, дневник, получить краткий отзыв-характеристику, заверить перечисленные документы у руководителя практики от организации (подпись, печать), подписать отчет у руководителя практики от кафедры;
- после окончания практики представить отчет на кафедру для получения отзыва и(или) защиты.

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

Основная

1. Могильный М.П. Пищевые и биологически активные вещества в питании.- М.: ДеЛи принт, 2007.- 240 с.
2. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы / Л.А. Сарафанова.- СПб.: Профессия, 2007.- 256 с.
3. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации / Л.А. Сарафанова.- 6-е изд., испр. и доп.- СПб.: ГИРД, 2005.- 200 с.
4. Сарафанова Л.А. Современные пищевые ингредиенты, особенности применения / Л.А. Сарафанова.- СПб.: Профессия, 2009.- 208 с.
5. Технологии пищевых производств: учебник для вузов / под ред. А.П. Нечаева.- М.: КолосС, 2008.- 768 с. Гриф.

Дополнительная:

1. Бабарин, В.П. Стерилизация консервов: справочник / В.П. Бабарин.- СПб.: ГИОРД, 2006.- 312 с.: ил.
2. Технология консервирования растительного сырья: учебник для вузов / Э.С. Гореньков и др.- СПб.- ГИОРД, 2014.- 320 с. Гриф.
3. Технологии пищевых производств: учебник для вузов / под ред. А.П. Нечаева.- М.: КолосС, 2008.- 768 с. Гриф.
4. Сарафанова Л.А. Современные пищевые ингредиенты, особенности применения / Л.А. Сарафанова.- СПб.: Профессия, 2009.- 208 с.
5. Технологии пищевых производств: учебник для вузов / под ред. А.П. Нечаева.- М.: КолосС, 2008.- 768 с. Гриф.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.konservatsiya.ru> – Консервный бизнес
2. <http://www.fruit-inform.com/ru> - АПК-ИНФОРМ- Овощи и фрукты
3. <http://www.eLibrary.ru> - научная электронная библиотека
4. <http://www.cnsnb.ru> - центральная научная сельскохозяйственная библиотека.

#### **4. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Информационные технологии, используемые при проведении практики, охватывают все ресурсы, необходимые для управления информацией, особенно

компьютеры, программное обеспечение и сети, необходимые для создания, хранения, управления, передачи и поиска информации.

При проведении практики студенты используют следующие информационные технологии:

Сети (телефонные и компьютерные)

Терминалы (персональный компьютер, телефон, телевизор)

Услуги (электронная почта, поисковая система)

Программное обеспечение:

Пользовательские (по выбору организации)

Например,

MS-DOS

Windows

Windows 3.x;

Windows 95, Windows 98, Windows ME;

Windows NT, Windows 2000, Windows XP, Windows Vista, Windows 7, Windows 8, Windows 10.

Интернет-приложения (по выбору организации)

Например,

Internet Explorer

Почта Windows

Outlook Express

Outlook Web Access

Основные компоненты Windows

Microsoft Messenger for Mac

NetMeeting

MSN Internet Access

MSN Explorer

Microsoft Silverlight

Skype

Офисные приложения

Microsoft Office

основные — Word, Excel, Outlook, PowerPoint, OneNote.

дополнительные — Access, InfoPath, Publisher, FrontPage, Groove, SharePoint Designer, Visio, Picture Manager, Photo Editor or PhotoDraw, Project, Communicator, Assistant

для Mac OS — Word, Excel, Outlook, PowerPoint, Entourage

не поддерживаемые — Binder, Schedule Plus, Mail, Outlook Express

Microsoft Works

Антивирусы (по выбору организации)

Например,

Windows Defender

Microsoft Forefront Security for Exchange

Microsoft Forefront Security for SharePoint

Интернет-ресурсы:

- Официальный сайт Правительства Российской Федерации - [www.правительство.рф](http://www.правительство.рф)

- Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации - [www.minfin.ru](http://www.minfin.ru).

- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ - [www.gks.ru](http://www.gks.ru)

«Экономика и жизнь» - [http:// www.akdi.ru](http://www.akdi.ru)

"Информационный портал" - <http:// www.aup.ru>

Информационные технологии, используемые при проведении практики, должны быть достаточными для достижения целей практики. Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения задания по практике и написанию отчета.

Организации, учреждения и предприятия, а также учебно-научные подразделения» ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)» должны обеспечить рабочее место студента компьютерным оборудованием в объемах, достаточных для достижения целей практики.

В ходе прохождения учебной практики студенты ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» используют все необходимые информационные технологии.

## **5. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

Материально-техническое обеспечение практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения задания по практике и написанию отчета.

Организации, учреждения и предприятия, а также ЛКИПТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» должны обеспечить рабочее место студента компьютерным оборудованием в объемах, достаточных для достижения целей практики.

Для проведения учебной практики Институт предоставляет все необходимое материально-техническое обеспечение.

Особенности организации 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.

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся.

При определении мест учебной практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ЛКИПТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» учитывает 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.

## **6. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации студентов по практике**

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

В результате прохождения данной учебной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с планируемыми результатами освоения образовательной программы на основе ФГОС ВПО по данному направлению подготовки (см. п. 1.4)

6.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы в результате прохождения практики необходимы следующие материалы: отзыв-характеристика руководителя практики со стороны предприятия (организации) и (или) Института отчет о практике, выполненный в соответствии с рекомендациями, дневник по практике (формы и рекомендации по оформлению данных документов – см. приложения).

Полностью оформленный отчет студент сдает на кафедру, одновременно с дневником и отзывом, подписанными непосредственно руководителем практики от базы практики. Организация, реквизиты которой указаны в отчете студента, должна соответствовать данным приказа о распределении на практику.

Проверенный отчет по практике, защищается студентом руководителю практики от кафедры.

При защите отчета студенту могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, в соответствии с учебным планом (см. Приложение 7).

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на практику повторно в свободное от учебы время или отчисляется из Университета.

Непредставление студентами отчетов в установленные сроки следует рассматривать как нарушение дисциплины и невыполнение учебного плана. К таким студентам могут быть применены меры взыскания - не допуск к сессии или к посещению занятий до сдачи и защиты отчета и т.д.

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

Форма оценки производственной (преддипломной) практики – дифференцированный зачет.

Оценка за практику выставляется по пятибалльной системе (при этом принимается во внимание отзыв руководителя практики, правильность выполнения отчета в соответствии с требованиями настоящей программы):

«Отлично» - программа практики выполнена в полном объеме, сформулированы выводы и рекомендации по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, приложены копии соответствующих документов;

«Хорошо» выполнена большая часть программы практики: раскрыты отдельные вопросы предлагаемого плана отчета, сделаны выводы и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, приложены копии соответствующих документов;

«Удовлетворительно» - программа практики выполнена не полностью: рассмотрены отдельные вопросы плана отчета, сделаны отдельные выводы относительно деятельности объекта прохождения практики, не приложены соответствующие копии документов;

«Неудовлетворительно» — программа практики не выполнена, студент получил отрицательный отзыв по месту прохождения практики.

Оценка за производственную практику приравнивается к оценкам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. Результаты защиты отчета по практике проставляются в ведомости и зачетной книжке студента.

Зачет может проводиться с учетом балльно-рейтинговой системы оценки (по выбору преподавателя). Модульно-рейтинговая карта оценивания компетенций приведена в п.6.2. Для получения оценки «удовлетворительно» студент должен набрать от 60 до 79 баллов, для получения оценки «хорошо» - от 70 до 89 баллов, для получения оценки «отлично» - от 90 до 100 баллов.



## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Приложение 1

#### Образец заявления студента

#### Образец заявления студента

Директору ЛКИПТ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»

\_\_\_\_\_ М.Г. Покидов

от студента \_\_\_\_ курса по  
направлению 19.03.02

Продукты питания из растительного сырья

\_\_\_\_\_ формы обучения,

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

#### Заявление

Прошу направить меня в \_\_\_\_\_

(Полное наименование организации)

для прохождения преддипломной практики по направлению

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

в период с «\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ Подпись, дата

**Приложение 2**  
**Образец письма предприятия (организации)**  
На фирменном бланке

Директору ЛКИПТ (филиал)  
МГУТУ им К.Г. Разумовского

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Предприятие \_\_\_\_\_ согласно принять

Студента \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения по  
направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
для прохождения преддипломной практики  
на период с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в соответствии  
с учебной программой.

Руководителем практики от предприятия назначается

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность

Необходимая информация для выполнения программы практики будет  
предоставлена.

Генеральный директор \_\_\_\_\_  
Подпись Ф.И.О.

Дата, Печать

(если письмо не на фирменном бланке)

Ф.И.О. ответственного лица – руководители практики

Контактный телефон

### **Приложение 3**

#### **Рекомендации по составлению отзыва-характеристики руководителя практики от предприятия (организации)**

Отзыв-характеристика на работу студента во время практики должен содержать следующие сведения:

Фамилия, имя, отчество практиканта.

1. Наименование организации, в которой проходил практику студент, период прохождения, должность практиканта и руководитель практики.

2. Отношение студента к работе (интерес, инициатива, самостоятельность, исполнительность, дисциплинированность и др.)

3. Объем и характер выполненной студентом работы на практике.

4. Качество выполняемой студентом работы, степень проявленной самостоятельности, уровень овладения необходимыми компетенциями, особенно:

- готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе

- способность находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность

- способность к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности

- способность понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны

- способность организовать деятельность малой группы, созданной для реализации конкретного экономического проекта

5. Помощь, оказанная студентом в выполнении отдельных заданий, в улучшении управленческой, планово-аналитической и других видов работы организации.

Отзыв должен быть подписан руководителем организации или руководителем практики от организации. Подпись заверяется печатью организации.

**Приложение 4**  
**Образец титульного листа отчета по практике**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»  
ЛКИПТ (филиал) ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)**

Кафедра *«Дисциплин технологического менеджмента»*

**ОТЧЕТ**  
**по преддипломной практике**

Место прохождения практики: ОАО «Лебедянский»

Студента – Киселева Е.А.

Шифр: 2-1901-080100.62-13/029166

Подпись студента \_\_\_\_\_

Руководитель практики от института \_\_\_\_\_

Отчет поступил на кафедру \_\_\_\_\_

Дата защиты \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Подпись руководителя \_\_\_\_\_

**Липецк 2016 год**

**Приложение 5**  
**Образец дневника по практике**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»  
ЛКИПТ (филиал) ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)**

Кафедра *«Дисциплин технологического менеджмента»*

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

**Дневник**

**учебной практики студента**

Курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_ Фамилия \_\_\_\_\_  
И.О. \_\_\_\_\_

Дата	Содержание работы	Замечание руководителя практики от организации	Замечание руководителя практики от университета

## Приложение 6

### Рекомендации по оформлению отчета студента по практике

По итогам практики студент формирует письменный отчет о её прохождении. Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его деятельность в период практики. Подбор материалов и подготовка отчета осуществляются студентом в течение прохождения практики.

Отчет должен содержать титульный лист (оформленный в соответствии с приложением 4), дневник прохождения практики с замечаниями и подписью руководителя (оформленный в соответствии с приложением 5), содержание.

Далее в отчете по учебной практике приводятся следующие разделы:

**Введение.** Во введении дается краткая характеристика объекта исследования, его проблемы и перспективы развития.

**Раздел 1.** Общие сведения о предприятии: юридический адрес, организационно-правовая форма собственности, история создания и другие сведения.

**Раздел 2.** Основные направления деятельности предприятия, характеристика выпускаемой продукции, предоставляемых услуг, выполняемых работ, производственно-коммерческие связи: поставщики сырья и материалов, потребители готовой продукции.

**Раздел 3.** Сведения об ассортименте вырабатываемой продукции с указанием объемов выпуска и цен на нее.

**Раздел 4.** Производственная структура предприятия с указанием применяемой технологии и оборудования.

**Раздел 5.** Структура управления предприятием с изложением функций отдельных подразделений, их профессионального и количественного состава.

**Раздел 6.** Основные технико-экономические показатели предприятия за два-три последних полных календарных года и их анализ. При этом анализ технико-экономических показателей должен быть направлен на определение динамики показателей, объяснение причин их изменения, выявление намечающихся тенденций.

Например, производственная мощность предприятия в отчетном году увеличилась по сравнению с базисным годом на 10%. Следует пояснить, за счет применения какого оборудования и в каких цехах это произошло. Или объем производства в натуральном выражении в отчетном году снизился на 10% по сравнению с базисным. Необходимо объяснить какими причинами это было вызвано: реконструкция цехов, трудности со сбытом продукции, наличие сильных конкурентов и т.д.

**Раздел 7.** Анализ проблем, которые имеют место на предприятии в момент прохождения практики: слабая техническая оснащенность, недостаточно удачная организация производства и труда, трудности в работе коммерче-

ских и маркетинговых служб предприятия, недостатки в планировании ассортимента и объема продаж, приводящих к проблемам сбыта продукции, упущения в работе снабженческих структур, увеличение затрат, снижение качества продукции, уменьшение производительности труда и пр.

**Раздел 8.** Стратегия дальнейшего развития предприятия, предполагаемые пути решения имеющихся проблем.

Помимо перечисленных разделов по согласованию с руководителем в отчете могут быть представлены и другие материалы, обусловленные темой дипломной работы или предусмотренные индивидуальным заданием. Например, финансовый анализ.

В процессе выполнения программы практики студент должен исходить из того, что разрабатываемые им мероприятия должны иметь практическую ценность для данного предприятия, содержать элементы научного исследования, осуществляемые с помощью эффективных научных методов.

Для этого рекомендуется осуществить сбор информации по периодам (по месяцам) по таким ключевым показателям как: объемы производства продукции, спрос на товары потребления, цена, по которой осуществлялась реализация продукции и т.д.

В заключении отчета приводятся выводы с самооценкой студента о приобретении им необходимых компетенций и выполнении целей и задач практики.

Завершается отчет списком использованной литературы и источников.

При необходимости к отчету даются приложения.

В приложениях к отчету прилагаются выполненные студентами таблицы, рисунки (схемы, графики, диаграммы и т. д.), анкеты, копии различных документов, а также отзыв-характеристика на практиканта.

Страницы отчета нумеруются: номер страницы проставляется, начиная с содержания, располагается на листе по центру внизу.

Общий объем отчета о прохождении практики: двадцать – тридцать страниц печатного текста, оформленных в формате Word, шрифтом TimesNewRoman 14, интервал 1,5.

## Приложение 7

### Примерные вопросы к защите отчета по практике

1. Предприятие, характерные признаки и цель функционирования.
2. Малые предприятия: понятие и преимущества перед другими формами организаций.
3. Пути повышения эффективности использования основных фондов предприятия.
4. Показатели состояния и движения основных производственных фондов, предприятий.
5. Порядок формирования цены на продукцию предприятия.
6. Виды оценок основных фондов предприятий.
7. Производственная структура предприятий
8. Организационная структура предприятий.
9. Основные производственные организации, их сущность, структура и назначение.
10. Формирование и распределение прибыли предприятия.
11. Классификация предприятий по экономическим элементам.
12. Сырьевые ресурсы и показатели эффективности их использования на предприятии.
13. Пути эффективного использования сырьевых ресурсов предприятий.
14. Сущность и виды амортизации, ее назначение, методы определения.
15. Виды цен, их экономический смысл, и факторы влияющие на уровень цен.
16. Понятие трудовых ресурсов предприятия.
17. Показатели использования основных производственных фондов предприятий
18. Повременная и сдельная формы оплаты труда и их разновидности на предприятиях.
19. Сущность себестоимости, ее виды и экономическое значение на предприятиях.
20. Тарифная система оплаты труда на предприятии.
21. Экономическое содержание, состав и структура оборотных средств предприятий.
22. Определение списочного состава и среднесписочной численности работников предприятия.
23. Оценка эффективности использования оборотных средств, предприятия.
24. Классификация затрат по статьям калькуляции.
25. Производственная мощность предприятия и ее определение.
26. Классификация затрат, образующих себестоимость продукции предприятия.



27. Износ основных фондов предприятия виды износа и основные показатели.
28. Нормирование оборотных средств предприятий: значение и порядок определения нормы и норматива оборотных средств по производственным запасам.
29. Пути ускорения оборачиваемости оборотных средств предприятия.
30. Пути снижения себестоимости продукции предприятия.
31. Показатели измерения производительности труда предприятия.
32. Инвестиционная деятельность предприятий, виды и источники инвестиций.
33. Типы организационной структуры управления предприятия.
34. Понятие экономической эффективности предприятия и показатели, характеризующие ее (коэффициент эффективности, обобщающие и частные показатели).
35. Основные показатели эффективности капитальных вложений предприятий.
36. Понятие экономического эффекта и способы его определения в зависимости от влияния различных показателей.
37. Классификация основных фондов предприятий и пути определения их среднегодовой стоимости.
38. Производительность труда и пути ее повышения на предприятии.
39. Экономический смысл и виды рентабельности предприятия.
40. Организационно-правовые формы предприятий их преимущества и недостатки.
41. Современные подходы к управлению предприятием
42. Основы управления предприятием.
43. Организация управления предприятием.
44. Факторы, определяющие особенности управления предприятия.
45. Стиль и методы руководства предприятия
46. Управление производством предприятия.
47. Управление инновациями предприятия
48. Управление финансовой деятельностью предприятия.
49. Понятие и сущность стратегического управления предприятием.
50. Виды стратегий управления предприятием.
51. Выбор стратегий управления предприятием.
52. Малое предпринимательство в России.
53. Порядок создания предприятия.
54. Техничко-экономическое обоснование предприятия.
55. Риски в деятельности предпринимателя.
56. Регистрация предприятия.
57. Макроокружение и деловая среда организации.
58. Элементы инфраструктуры малого бизнеса.
59. Система государственной поддержки малого предпринимательства в России.
60. Проблемы и перспективы развития малого предпринимательства в России.
61. Функции и задачи инфраструктуры предприятий.
62. Сущность инновационного предпринимательства.