



**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 УЧЕБНОЙ 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.....	7
3. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....	9
4. Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	10
5. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики....	12
6. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации студентов по практике	13
Приложения.....	16

1. Общие требования к организации практики

1.1. Цель учебной практики

Цели учебной практики по направлению 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья (степень бакалавр):

- получение практических навыков применения теоретической информации полученной в ходе изучения основных дисциплин;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с проблематикой, выбранной специализации: овладение методикой работы с первоисточниками и материалами периодической печати для углубления и актуализации теоретической подготовки обучающегося;
- закрепление и углубление теоретических знаний студентов;
- расширение профессионального кругозора обучающихся;
- изучение опыта работы организаций в соответствующей сфере деятельности, соответствующей.

1.2. Продолжительность учебной практики

В соответствии с ФГОС ВПО и учебным планом – 4 недели (во 2-м семестре – 2 недели, в 4 семестре – 2 недели).

1.3. Задачи учебной практики:

- закрепление приобретенных теоретических знаний (акцентируя внимание на тех дисциплинах, которые являются базовыми по выбранной специализации):
 - ознакомление со структурой организации – объекта учебной практики;
 - изучение содержания деятельности предприятия или организации – объекта практики;
 - изучение содержания нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятия или организации.
- приобретение опыта работы в коллективах при решении ситуационных социально-экономических задач: изучение принципов построения информационно-правовых баз данных, применяемых на практике, а также приобретение практического опыта их применения: изучение дополнительного материала, публикуемого в периодической печати, с целью актуализации знаний, полученных в процессе обучения.

1.4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами 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 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 учебной практики обучающийся должен:

Знать: структуру предприятия, его специализацию, мощности предприятия и его подразделений по сырью и готовой продукции, сырьевую базу (видовой состав сырья, ассортимент готовой продукции), условия транспортировки и хранения, показатели, характеризующие качество продукции, технологию производства продукции (последовательность технологических операций, их назначение, режимы), условия хранения и транспортировки, работу основного технологического оборудования, мероприятия по охране труда и природы на предприятии, основные виды брака на производстве, порядок отбора сырья, методику разработки новых видов продукции.

Уметь: составлять принципиальные процессуальные схемы производства продукции, производить рациональную расстановку и загрузку рабочих, обеспечивающих бесперебойную работу участка, проводить теххимический и микробиологический контроль продукции.

1.5. Место учебной практики в структуре ОП

Учебная 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 1).

2. Содержание практики, методические рекомендации к ее прохождению

2.1. Тематический план и содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды и содержание работы на практике	Формы контроля
1.	Подготовительный этап:	-ознакомительные лекции, личные встречи со студентами, инструктаж перед началом практики	Контроль ответственного за практику
2.	Производственно-экспериментальный этап:	-мероприятия по сбору и систематизации фактического и учебного материала, наблюдения, измерения, выполнение индивидуального задания	Контроль руководителей практики от университета и предприятия
3.	Подготовка отчета	-обработка полученного материала, написание отчета, описание результатов индивидуального задания, выполнение графической части	Защита отчета по практике на кафедре. Дифференцированный зачет с оценкой

2.2. Условия реализации практики

Учебная практика проводится в МГУТУ им К.Г. Разумовского (ПКУ) и в других организациях. Место прохождения учебной 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 из растительного сырья».

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 в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации.

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 2). Для руководства практикой студентов назначаются руководители практики от высшего учебного заведения и от предприятий (учреждений, организаций). Ме-

сто практики закрепляются приказом. От предприятия (учреждения, организации), выбранного в качестве места практики студент обязан предоставить договор и (или) письмо (см. приложение 3), подтверждающий готовность данной организации обеспечить студенту возможность прохождения практики.

Перед выходом на практику студент обязан ознакомиться на кафедре с программой учебной 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.

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

Основная

1. Сарафанова Л.А. Современные пищевые ингредиенты, особенности применения / Л.А. Сарафанова.- СПб.: Профессия, 2009.- 208 с.
2. Технологии пищевых производств: учебник для вузов / под ред. А.П. Нечаева.- М.: КолосС, 2008.- 768 с. Гриф. Дополнительная

Дополнительная литература

1. Кавецкий Г.Д. Процессы и аппараты пищевых технологий: учебник для вузов / Г.Д. Кавецкий.-3-е изд., перераб. и доп.- М.: КолосС, 2008.- 591 с. Гриф.
2. Машины и аппараты пищевых производств. В 3 кн. Кн. 1.: учебник / под ред. В.А. Панфилова.- 2-е изд.- М.: КолосС, 2009.- 610 с.: ил. Гриф.
3. Машины и аппараты пищевых производств. В 3 кн. Кн. 2.: учебник / под ред. В.А. Панфилова.- 2-е изд.- М.: КолосС, 2009.- 847 с.: ил. Гриф.
4. Машины и аппараты пищевых производств. В 3 кн. Кн. 3.: учебник / под ред. В.А. Панфилова.- 2-е изд.- М.: КолосС, 2009.- 551 с.: ил. Гриф.
5. Технологии пищевых производств: учебник для вузов / под ред. А.П. Нечаева.- М.: КолосС, 2008.- 768 с. Гриф.
6. Бабарин, В.П. Стерилизация консервов: справочник / В.П. Бабарин.- СПб.: ГИОРД, 2006.- 312 с.: ил.

7. Технология консервирования растительного сырья: учебник для вузов / Э.С. Гореньков и др.- СПб.- ГИОРД, 2014.- 320 с. Гриф.

8. 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

- Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации - www.minfin.ru.

- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ - 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 ЛКИПТ (филиал) «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 ЛКИПТ (филиал) 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 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.

Для проведения учебной практики ЛКИПТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» 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 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) ЛКИПТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», 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. 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 та-

ким 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 учебной практики – зачет.

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 «зачтено» студент должен набрать не менее 60 баллов.

Студенты, имеющие стаж работы по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», имеют право на перезачет на основании их заявления и в случае, если стаж работы по данному направлению составляет не менее одного года, что подтверждается справкой с места работы или копией трудовой книжки, заверенной надлежащим образом.

Студент получает оценку «Незачтено», если программа практики не выполнена, студент получил отрицательный отзыв по месту прохождения практики, студент не отвечал или отвечал неверно на заданные вопросы при защите отчета по практике.

Оценка за учебную 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.

Методические рекомендации по составлению отчета по практике приведены в приложении.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Образец титульного листа отчета по учебной 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 учебной 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

Приложение 2

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 учебной практики по направлению

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

в период с «_» _____ 20__ г. по «_» _____ 20__ г.

_____ Подпись, дата

Приложение 3

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 учебной 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

Рекомендации по составлению отзыва-характеристики руководителя практики

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 5
Образец дневника по учебной 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

Рекомендации по оформлению отчета студента по практике

По итогам практики студент формирует письменный отчет о её прохождении. Отчет должен содержать титульный лист (оформленный в соответствии с приложением 1), дневник прохождения практики с замечаниями и подписью руководителя (оформленный в соответствии с приложением 5), содержание, введение, где указываются цели и задачи практики, место прохождения практики, основные методы работы и используемые средства. Далее в отчете по учебной практике приводятся разделы, в которых описываются: общие сведения о деятельности организации, выполняемые виды работ, изученные документы на занимаемой должности, приобретенные знания, умения и навыки, в конце 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.

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

Общий объем отчета о прохождении практики: десять – двадцать страниц печатного текста, оформленных в формате Word, шрифтом Times New Roman 14, интервал 1,5.