



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)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор СКИШТБ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ  
им. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»



Н.С. Коржикова

«01» июня 2020 г.

**Рабочая программа дисциплины  
«Производственная практика»**

по направлению подготовки  
**«19.03.02 Продукты питания из растительного сырья»**  
профиль подготовки:  
**«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Квалификация:  
**« бакалавр »**

**Вязьма 2020г.**

Рабочая программа учебной дисциплины «**Производственная практика(научно-исследовательская работа)**» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (**высшее образование**), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 марта 2015 г № 211 учебного плана по основной профессиональной образовательной программе **высшего образования «Продукты питания из растительного сырья»**.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана рабочей группой в составе: Степаненкова Л.Н. к.т.н., ст преподаватель Бойко М.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  
ученая степень, ученое звание, должность



(подпись)

Л.Н.Степаненкова к.т.н.

Рабочая программа учебной дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры Технологии продуктов питания и экспертизы  
Протокол № 1 от «29» мая 2020 года

Заведующий кафедрой  
ученая степень, ученое звание




(подпись)

Л.Н.Степаненкова к.т.н.

Рабочая программа учебной дисциплины рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей *(при совместной разработке или разработке по заказу)*:

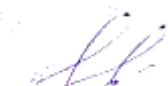
Наименование организации-работодателя  
должность ОАО « Вяземский хлебокомбинат» ,  
директор



(подпись)

Н.Н. Антонова

Наименование организации-работодателя  
должность МО « Вяземский район» ,  
специалист отдела потребительского рынка



подпись

Л.И. Баврина

Рабочая программа учебной дисциплины рецензирована и рекомендована к утверждению:

Рабочая программа учебной дисциплины рецензирована и рекомендована к утверждению:


ученая степень, ученое звание, должность, место работы



(подпись)

Е.Н. Кучерова к.э.н. доцент  
кафедры ТППиЭ СОКИПТ

ученая степень, ученое звание, должность, место работы



(подпись)

М.А. Лешина к.э.н. доцент  
ТППиЭ СОКИПТ

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие сведения .....	5
1.1.	Вид практики, форма и способ ее проведения .....	5
	.....	5
1.2.	Цель и задачи практики.....	5
1.3.	Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы .....	7
1.4.	Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы .....	7
1.5.	Место проведения практики .....	11
2.	Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах.....	12
3.	Содержание практики.....	12
3.1.	Содержание практики в соответствии с планируемыми результатами.....	12
3.2.	Календарный план-график проведения практики .....	14
4.	Формы отчетности по практике .....	15
5.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по итогам прохождения практики.....	16
5.1.	Форма промежуточной аттестации обучающегося по результатам прохождения практики.....	16
5.2.	<i>Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....</i>	16
5.3.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	22
5.4.	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы .....	24
5.5.	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций .....	27
6.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы для прохождения практики.....	27
6.1.	Основная литература .....	27
6.2.	Дополнительная литература .....	27
7.	Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», используемых при проведении практики.....	28
8.	Методические указания для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание практики.....	28
9.	Информационно-технологическое обеспечение практики.....	30
9.1.	Информационные технологии .....	30
9.2.	Программное обеспечение .....	30

9.3. Информационные справочные системы .....	30
10. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями .....	30
11. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по учебной дисциплине .....	31
12. Образовательные технологии (при реализации учебной практики на базе ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)	32
13 Лист регистрации изменений .....	32

## **1. Общие сведения**

### **1.1. Вид практики, форма и способ ее проведения**

**Производственная практики (Научно-исследовательская работа)** является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Целью производственной практики (Научно-исследовательская работа) является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранной специальности, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам бакалавриата, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки.

**Тип практики: научно-исследовательская работа** Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

### **1.2. Цель и задачи практики**

Целью производственной практики (Научно-исследовательская работа) является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранной специальности, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам бакалавриата, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки.

Основными задачами производственной практики (Научно-исследовательская работа) являются:

1. Сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
2. Овладение методами исследования и проведения экспериментальных работ;
3. Овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных;
4. Подготовка тезисов доклада к выступлению на научной конференции или статьи для опубликования;
5. Изучение требований к оформлению нормативной, научно-технической документации.

**В соответствии с результатами обучения задачами данной практики являются:**

**экспериментально-исследовательская деятельность:**

изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и

малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;

- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- проведение измерений;
- анализ и математическая обработка экспериментальных данных;
- использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;
- использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

**организационно-управленческая деятельность:**

- организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;
- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
- мотивация работников производства;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;
- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;
- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

**расчетно-проектная деятельность:**

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов; отдельных участков предприятия

Производственная практика проводится на базе сторонней организаций / на базе Университета под руководством преподавателей кафедры « Технологии продуктов питания и экспертизы товаров». В исключительных случаях по заявлению студента производственная практика может проводиться на базе Университета / на базе сторонней организаций. Программа производственной практики основной профессиональной образовательной программы « Продукты питания из растительного сырья» по направлению подготовки 19.03.02 « Продукты питания из растительного сырья» ( высшее образование ) представлена в приложениях.

**Тип производственной практики научно-исследовательская работа** Непрерывно – согласно календарному учебному графику и учебному плану подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

### **1.3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Производственная практика реализуется как дисциплина Б 2 .П.2 основной профессиональной образовательной программы «**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**» по направлению подготовки 19.03.02 «**Продукты питания из растительного сырья**» очной и заочной формам обучения.

Практика студентов университета является составной частью основной образовательной программы высшего образования.

Дисциплины, на освоении которых базируется производственная практика: пищевая химия, медико-биологические и санитарные нормы качества пищевых продуктов, процессы и аппараты пищевых производств, физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья, введение в технологии продуктов питания, технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания, системы управления технологическими процессами, информационные технологии, системы менеджмента безопасности пищевой продукции, метрология, стандартизация, сертификация, основы реологии пищевых масс, основы технологии сырья для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, технологическое оборудование, новые конструкционные материалы.

### **1.4. Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих **общекультурных компетенций ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, общепрофессиональных компетенций ОПК 1, ОПК 2, и профессиональных компетенций ПК 13, ПК 14 ,ПК 15, ПК 18. ПК 19,** в соответствии с основной профессиональной образовательной программой «**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**» по направлению подготовки 19.03.02 «**Продукты питания из растительного сырья**».

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен продемонстрировать следующие результаты:

Компетенция	Описание компетенции	Результат обучения
ОК 1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	Знать основы философских учений, главные этапы и закономерности развития исторического общества Уметь использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности Владеть

		способностью осознания социальной значимости своей деятельности
ОК3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (	Знать русский и иностранные языки в объеме, позволяющим решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия Уметь логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь Владеть Способностью к коммуникации для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК4	способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	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
ОК5	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать методы и средства познания, обучения и самоконтроля Уметь постоянно совершенствоваться и самостоятельно организовывать исследовательские развивающие программы Владеть навыками планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации
ОК 6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах	Знать нормативно- правовые основы, регламентирующие профессиональную деятельность



	деятельности	<p>Уметь использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</p> <p>Владеть способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность</p>
ОК 9	осознанием значимости своей будущей профессии, обладание мотивацией к выполнению профессиональной деятельности	<p>Знать классификацию отраслей пищевой промышленности и краткую их характеристику</p> <p>Уметь оценивать значимости своей будущей профессии, обладать мотивацией к выполнению профессиональной деятельности</p> <p>Владеть мотивацией к обучению по выбранному направлению подготовки</p>
ОПК1	способностью 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	<p>Знать теоретический и экспериментальный материал в области технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий с использованием информационных технологий</p> <p>Уметь осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ научно-технической и па информации по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Владеть навыками представления информации</p>
ОПК2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать основные биохимические, микробиологические, коллоидные, тепло-массообменные и другие процессы, проте- кающие при производстве хлеба, кондитер- ских и макаронных изделий и факторы на них влияющие</p> <p>Уметь оценивать влияние биохимических, микробиологических, коллоидных, тепломассообменных и других процессов на ход технологического процесса производства продуктов отрасли и предложить мероприя- тия по его совершенствованию</p> <p>Владеть приемами воздействия на ход тех- нологического процесса с целью его оптими- зации и повышения качества</p>

		продуктов отрасли знать свойства
ПК 13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	<p>Знать порядок проведения литературного поиска с использованием патентной и научно-технической информации по теме исследований; источники информации о современных достижениях техники и технологии; способы и методы осуществления защиты объектов интеллектуальной собственности</p> <p>Уметь анализировать информацию о достижениях техники и технологии на предмет использования в своей производственно-технологической деятельности; проводить патентные поиски; применять на практике теоретические положения изучаемых курсов;</p> <p>Владеть практическими навыками разработки нормативной и технологической документации</p>
ПК 14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	<p>Знать Основы и правила написания отчетов и научных публикаций</p> <p>Уметь проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований</p> <p>Владеть Методиками проведения измерений и наблюдений</p>
ПК 15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	<p>Знать организацию теххимического контроля и учета на пищевых предприятиях</p> <p>Уметь использовать знания, необходимых для производственных испытаний</p> <p>Владеть практическими навыками использования нормативной и технологической документации в области исследований, разработок и</p>

		внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство
ПК 18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Знать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания Уметь оценивать достижения науки в технологии продуктов питания Владеть методиками оценки современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья
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	Знать параметры оптимальных технических и организационных решений Уметь производить расчет технико-экономической эффективности Владеть методиками расчета при выборе эффективности и выборе оптимальных технических и организационных решений

### 1.5. Место проведения практики

Производственная практика (научно-исследовательская работа) проводится на базе сторонней организации / на базе Университета под руководством преподавателей кафедры «Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики». В исключительных случаях по заявлению студента Производственная практика (научно-исследовательская работа) может проводиться на базе Университета / на базе сторонней организации. Практика проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего ОПОП профиля. Также обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Ключевыми базами проведения Производственной практики (научно-исследовательская работа) являются:

ОАО «Вяземский хлебокомбинат

ИП «Егоров К.В.» Кафе «Пицца Марио»

ООО "Европа"

ОАО "Хлебопек"

ОАО "Сафоновохлеб"

ООО «Водопад изобилия» кафе «Версаль»

ОАО «Слуцкий хлебозавод»,

ОАО «Слуцкий комбинат хлебопродуктов»

Вяземский филиал ООО «Келлогг Рус»

## **2. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах**

Общая трудоемкость производственной практики ( Научно-исследовательская работа) составляет 3 зачетных единиц., 108 часов, 2 недели

Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость					Форма текущего контроля
	Зач. ед.	Часов**			Кол-во недель (дней)	
		Всего	Практической работы	Самостоятельной работы		
Общая трудоемкость по Учебному плану	3	108	60	48		
Подготовительный этап.	1	36	20	16		Дневник по практике
Исследовательский этап	0.5	18	10	8		Дневник по практике
Аналитический этап	1	36	20	16		Дневник по практике
Завершающий этап.	0.5	18	10	8		Дневник по практике, отчет по практике
Вид промежуточной аттестации	зачёт/дифференцированный зачет					

Организация практики, подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, производственный (экспериментальный, исследовательский) этап, обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике.

## **3. Содержание практики**

### **3.1. Содержание практики в соответствии с планируемыми результатами**

№	Название тем разделов (вопросов) для самостоятельного изучения к практике	Содержание практики по дням прохождения	Результаты	
			вид отчетности	№ осваиваемой компетенции по ОПОП
1.	Подготовительный этап.	<p>Вводное занятие: – сформулировать цель и определить задачи практики</p> <p>Ознакомление с работой в химической лаборатории по определению физико-химических характеристик качества сырья и готовой продукции:</p> <p>Под руководством преподавателя-руководителя практики. - проведение инструктажа по технике безопасности, оформление журнала по технике безопасности; - инструктаж по противопожарной безопасности; соблюдение санитарных правил.</p>	Дневник по практике	ОК 1, ОК 3. ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОПК 1, ОПК 2, ПК 13, ПК 14 , ПК 15, ПК18. ПК19,
2.	Исследовательский этап	<p>Постановка задачи экспериментальной исследовательской части; -выбор объекта исследования; -подбор</p>	Дневник по практике	ОК 1, ОК 3. ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОПК 1, ОПК 2, ПК 13, ПК 14 , ПК 15, ПК18. ПК19,

		и анализ данных современной литературы; - изучение оборудования и инвентаря для проведения лабораторных анализов; - освоение лабораторных методов определения качества сырья и готовой продукции; -получение первичных экспериментальных результатов их описание и интерпретация		
3.	Аналитический этап	Анализ новых нормативных документов в области технического контроля	Дневник по практике	ОК 1, ОК 3. ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОПК 1, ОПК 2, ПК 13, ПК 14 , ПК 15, ПК18. ПК19,
4.	Завершающий этап.	Обработка и анализ полученных результатов .	Дневник по практике, отчет по практике	ОК 1, ОК 3. ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОПК 1, ОПК 2, ПК 13, ПК 14 , ПК 15, ПК18. ПК19,

### 3.2. Календарный план-график проведения практики

#### Рабочий план-график

*Производственная* практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья ( научно-исследовательская работа)

№ пп	Наименование этапов практики	День (дни) мероприятия	Содержание мероприятия
1	Подготовительный этап.	1-2	Вводное занятие: – сформулировать цель и определить задачи практики Ознакомление с работой в химической лаборатории по определению физико- химических характеристик качества сырья и готовой продукции: Под руководством преподавателя-руководителя практики. - проведение инструктажа по технике безопасности, оформление журнала по технике безопасности; - инструктаж по противопожарной безопасности; соблюдение санитарных правил
2	Исследовательский этап	3-5	Постановка задачи экспериментальной исследовательской части; -выбор объекта исследования; -подбор и анализ данных современной литературы; - изучение оборудование и инвентаря для проведения лабораторных анализов; - освоение лабораторных методов определения качества сырья и готовой продукции; - получение первичных экспериментальных результатов их описание
3	Аналитический этап	6-12	Анализ новых нормативных документов в области технического контроля
4	Завершающий этап.	13-14	Обработка и анализ полученных результатов .

#### 4. Формы отчетности по практике

Формой отчетности по практике является: отчет по практике и дневник по практике, которые оформляются в соответствии с положением о практике обучающихся, осваивающих программы высшего образования-бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

## 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по итогам прохождения практики

### 5.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по результатам прохождения практики

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по итогам Производственной практики (Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) является дифференцированный зачет, который проводится в форме презентации результатов обучения в рамках пройденной обучающимся практики (защита отчета).

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

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ОК 1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	Знать основы философских учений, главные этапы и закономерности развития исторического общества Уметь использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности Владеть способностью осознания социальной значимости своей деятельности	Этап формирования знаний Этап формирования умений Этап формирования навыков и получения опыта
ОК3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и	Знать русский и иностранные языки в объеме, позволяющим решать	Этап формирования знаний



	иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (	задачи межличностного и межкультурного взаимодействия Уметь логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь Владеть Способностью к коммуникации для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Этап формирования умений  Этап формирования навыков и получения опыта
ОК4	способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	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	Этап формирования знаний  Этап формирования умений  Этап формирования навыков и получения опыта
ОК5	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать методы и средства познания, обучения и	Этап формирования знаний

		<p>самоконтроля Уметь постоянно совершенствоваться и самостоятельно организовывать исследовательские развивающие программы Владеть навыками планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации</p>	<p>Этап формирования умений</p> <p>Этап формирования навыков и получения опыта</p>
ОК6	<p>способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</p>	<p>Знать нормативно-правовые основы, регламентирующие профессиональную деятельность</p> <p>Уметь использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности Владеть способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность</p>	<p>Этап формирования знаний</p> <p>Этап формирования умений</p> <p>Этап формирования навыков и получения опыта</p>
ОК9	<p>осознанием значимости своей будущей профессии, обладание мотивацией к выполнению профессиональной деятельности</p>	<p>Знать классификацию отраслей пищевой промышленности и краткую их характеристику Уметь оценивать значимости своей будущей профессии, обладать мотивацией к выполнению профессиональной деятельности Владеть мотивацией к обучению по выбранному направлению подготовки</p>	<p>Этап формирования знаний</p> <p>Этап формирования умений</p> <p>Этап формирования навыков и получения опыта</p>

ОПК1	<p>способностью 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</p>	<p>Знать теоретический и экспериментальный материал в области технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий с использованием информационных технологий</p> <p>Уметь осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ научно-технической и па информации по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Владеть навыками представления информации</p>	<p>Этап формирования знаний</p> <p>Этап формирования умений</p> <p>Этап формирования навыков и получения опыта</p>
ОПК 2	<p>способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать основные биохимические, микробиологические, коллоидные, тепло-массообменные и другие процессы, протекающие при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий и факторы на них влияющие</p> <p>Уметь оценивать влияние биохимических, микробиологических, коллоидных, тепло-массообменных и других процессов на ход технологического процесса производства продуктов отрасли и предложить мероприятия по его совершенствованию</p> <p>Владеть приемами воздействия на ход технологического процесса с целью его оптимизации и повышения качества</p>	<p>Этап формирования знаний</p> <p>Этап формирования умений</p> <p>Этап формирования навыков и получения опыта</p>

		продуктов отрасли знать свойства	
ПК 13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Знать порядок проведение литературного поиска с использованием патентной и научно - технической информации по теме исследований ; источники информации о современных достижениях техники и технологии; способы и методы осуществления защиты объектов интеллектуальной собственности Уметь анализировать информацию о достижениях техники и технологии на предмет использования в своей производственно-технологической деятельности; проводить патентные поиски; применять на практике теоретические положения изучаемых курсов; Владеть практическими навыками разработки нормативной и технологической документации	Этап формирования знаний
			Этап формирования умений
			Этап формирования навыков и получения опыта
ПК 14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	Знать Основы и правила написания отчетов и научных публикаций Уметь проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований Владеть Методиками проведения измерений и наблюдений	Этап формирования знаний
			Этап формирования умений
			Этап формирования навыков и получения опыта

ПК 15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок промышленное производство	Знать организацию технохимического контроля и учета на пищевых предприятиях Уметь использовать знания, необходимых для производственных испытаний Владеть практическими навыками использования нормативной и технологической документации в области исследований, разработок и внедрения результатов исследований и разработок промышленное производство	Этап формирования знаний
			Этап формирования умений
			Этап формирования навыков и получения опыта
			Этап формирования умений
			Этап формирования навыков и получения опыта
			Этап формирования умений
ПК 18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Знать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания Уметь оценивать достижения науки в технологии продуктов питания Владеть методиками оценки современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Этап формирования знаний
			Этап формирования умений
			Этап формирования навыков и получения опыта
ПК 19	способностью владеть методиками расчета технико-экономической	Знать параметры оптимальных технических и организационных	Этап формирования знаний

	<p>эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	<p>решений Уметь производить расчет технико-экономической эффективности Владеть методиками расчета при выборе эффективности и выборе оптимальных технических и организационных решений</p>	<p>Этап формирования умений  Этап формирования навыков и получения опыта</p>
--	--	--	--

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

<b>Код компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенций</b>	<b>Показатель оценивания компетенции</b>	<b>Критерии и шкалы оценивания</b>
<p>ОК 1, ОК 3. ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОПК 1, ОПК 2, ПК 13, ПК 14, ПК 15, ПК 18. ПК 19</p>	<p>Этап формирования знаний</p>	<p>Дневник по практике, отчет по практике.</p>	<p>Формальный критерий.</p> <p>обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения учебной практики, технически грамотно оформленную и четко структурированную, качественно оформленную с наличием иллюстрированного / расчетного материала – 25-30 баллов;</p> <p>обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, технически грамотно оформленную и структурированную, оформленную с наличием иллюстрированного / расчетного материала – 21-24 баллов;</p> <p>обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам</p>

			<p>прохождения практики, технически грамотно оформленную и структурированную, качественно оформленную без иллюстрированного / расчетного материала – 16-20 баллов;</p> <p>обучающийся не в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, оформленную не структурировано и без иллюстрированного / расчетного материала – 1-15 баллов</p> <p>обучающийся не представил отчетную документацию – 0 баллов.</p> <p><b>От 0 до 30 баллов</b></p>
<p>ОК 1, ОК 3. ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОПК 1, ОПК 2, ПК 13, ПК 14, ПК 15, ПК 18. ПК 19</p>	<p>Этап формирования умений</p>	<p>Дневник по практике, отчет по практике.</p>	<p>Содержательный критерий. индивидуальное задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы, подкрепленные теорией – 40-50 баллов;</p> <p>индивидуальное задание выполнено верно, даны аналитические выводы, подкрепленные теорией, однако отмечены погрешности в отчете, скорректированные при защите – 31-39 баллов;</p> <p>индивидуальное задание выполнено верно, даны аналитические выводы, неподкрепленные теорией – 26-30 баллов;</p> <p>индивидуальное задание выполнено не до конца, аналитические выводы приведены с ошибками, не подкрепленные теорией – 5-25 баллов;</p> <p>индивидуальное задание не выполнено, аналитические выводы приведены с ошибками, не подкрепленные теорией – 0 баллов</p>

			<b>От 0 до 50 баллов</b>
<p>ОК 1, ОК 3. ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОПК 1, ОПК 2, ПК 13, ПК 14, ПК 15, ПК 18. ПК 19</p>	<p>Этап формирования навыков и получения опыта</p>	<p>Дневник по практике, отчет по практике.</p>	<p>Презентационный критерий. защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил четкие и полные ответы; задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы к решению задачи, подкрепленные теорией - 15-20 баллов; защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил полные ответы, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании - 11-14 баллов; защита отчета проведена без использования мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил не полные ответы - 1-10 баллов; защита отчета не проведена, на заданные вопросы обучающихся не представил ответы 0 баллов.</p> <p>От 0 до 20 баллов</p>

**5.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,**



## **характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Ожидаемые результаты от научно-исследовательской работы следующие:

– знание основных положений методологии научного исследования и умение при- менить их при работе над выбранной темой выпускной квалификационной работы;

– умение использовать современные методы сбора, анализа и обработки научной информации;

– умение изложить научные знания по проблеме исследования в виде отчетов публикаций,, докладов.

По результатам прохождения производственной практики (Научно-исследовательская работа) обучающимися в виде научно-исследовательской работы на кафедре или в лабораториях вуза составляется отчет по НИР. Содержание данного отчета определяется спецификой выбранной темы научно-исследовательской работы; объем – не более 10 страниц в отдельном разделе общего отчета. Отчет по научно-исследовательской работе визируется руководителем работы. Качество выполнения научно- исследовательской работы учитывается при вынесении общей оценки практики

Наиболее интересные результаты работ докладываются на конференциях студентов , молодых ученых и аспирантов, организуемых институтом, факультетом перерабатывающих технологий, кафедрой технологии хранения и переработки растениеводческой продукции. Лучшие из научно-исследовательских работ могут быть рекомендованы для представления на открытый конкурс научных работ среди студентов вузов России.

При разработке программы научно-исследовательской работы вуз предоставляет возможность студентам-бакалаврам:

- осуществлять сбор, обработку и анализ информации по теме (заданию);
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении разработок;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступить с докладом на конференции.

Аттестация по итогам производственной практики (Научно-исследовательская ра- бота) проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя работы. По итогам промежуточной аттестации выставляется зачет с оценкой

Отчет по итогам научно-исследовательской работы должен содержать следующие разделы:

- титульный лист (приложение В);
- индивидуальный план научно-исследовательской работы (приложение А);
- введение (в нем указываются цель, задачи, продолжительность прохождения практики);
- основная часть (методика проведения эксперимента, анализ полученных данных, статистическая обработка экспериментальных данных, обоснование необходимости выполнения дополнительных исследований);

заключение (навыки и умения, приобретенные в процессе прохождения практики, выводы о значимости проведенного исследования для написания выпускной квалификационной работы, возможность апробации полученных результатов на конференциях

-список использованных источников

№ п/п этапа	Код компетенции	Наименование этапов формирования компетенций	Типовые контрольные задания/иные материалы
1.	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОПК 1, ОПК 2, ПК 13, ПК 14 , ПК 15, , ПК18. ПК19,	Этап формирования знаний	Изучить рабочую программу практики и методические рекомендации по ее прохождению. Пройти вводный инструктаж руководителя практики от предприятия по охране труда, правилам техники безопасности на рабочем месте и правила корпоративной и организационной культуры. Знакомство с учредительными документами, регламентирующими деятельность организации. Получить индивидуальное задание на практику. Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике.
2.	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОПК 1, ОПК 2, ПК 13, ПК 14 , ПК 15, , ПК18. ПК19,	Этап формирования умений	Провести подбор методов исследования для выполнения индивидуального задания по практике. <i>Изучение и анализ локальных нормативных актов и подбор научных источников для написания отчета.</i> Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике. Обработка и анализ результатов исследования. Обобщение и систематизация результатов исследования, формирование выводов и заключения. Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике.
3.	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 9, ОПК 1, ОПК 2, ПК 13, ПК 14 , ПК 15, , ПК18. ПК19,	Этап формирования навыков и получения опыта	Подготовка отчетной документации к защите, получение отзыва руководителя практики от предприятия. Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике. Презентационные материалы по практике

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

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы Ответы обучающегося оцениваются каждым педагогическим работником по **100-балльной шкале**, а итоговая оценка по практике в целом по **пятибалльной системе** выставляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

В соответствии с формальным и содержательным критериями и шкалами, приведенными в разделе 5,3 настоящей программы формируется текущий рейтинг обучающегося. Презентационный критерий формирует - рубежный рейтинг обучающегося. Устанавливается следующая градация перевода рейтинговых баллов обучающихся в 5-тибалльную систему аттестационных оценок:

<b>Академический рейтинг обучающегося</b>	<b>Аттестационная оценка обучающегося по учебной дисциплине в национальной системе оценивания</b>
баллы	Отлично
баллы	Хорошо
баллы	Удовлетворительно
баллы	Неудовлетворительно

## **6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы для прохождения практики**

### **6.1. Основная литература**

- 1.** Пучкова Л.И. Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть 1. Технология хлеба - С-Пб.: ГИОРД, 2005. – 559 с. То же ( Электронный ресурс) ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт» <http://rucont.ru/> ;

### **.6.2. Дополнительная литература**

- 1.** Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства - С-Пб.: Профессии, 2003. – 414 с. То же ( Электронный ресурс) ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт» <http://rucont.ru/> ;
- 2.** Драгилев А.И. и др. Технологическое оборудование: хлебопекарные, макаронное и кондитерское - М.: «Академия», 2004. - 432 с. То же ( Электронный ресурс) ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт» <http://rucont.ru/> ;
- 3.** Инструкция по нормированию расхода муки (выхода хлеба) в хлебопекарной промышленности (под ред. член-корр. РАСХН, проф., д.э.н. А.П. Косован и проф., д.т.н. Р.Д. Поландова- М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-103с. То же ( Электронный ресурс) ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт» <http://rucont.ru/> ;

## **7. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», используемых при проведении практики**

- 1) Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://consultant.ru>.
- 2) Справочная правовая система «Гарант». Режим доступа: <http://garant.ru>.

## **8. Методические указания для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание практики**

Освоение обучающимся Производственной практики ( Научно-исследовательская работа) предполагает ознакомление обучающегося с выполнением обучающимся индивидуального задания в период проведения практики, изучение материалов в ходе самостоятельной работы, а также на месте проведения практики под управлением руководителя практики от принимающей организации. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения практики и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программой. Ее может представить руководитель практики на установочной конференции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Производственной практики ( Научно-исследовательская работа) проходит в форме самостоятельной работы, а также практической работы в направленной организации. При подготовке к каждому виду занятий необходимо помнить особенности формы его проведения.

Подготовка к практической работе в организации заключается в следующем.

С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к прохождению практики поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

С этой целью:

- внимательно прочитайте индивидуальное задание по практике и программу практики;
- ознакомьтесь с методическими рекомендациями выполнения индивидуального задания;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите руководителю практики;

Подготовка к самостоятельной работе

При подготовке и самостоятельной работе во время проведения практики следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время практики, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

*Предварительная подготовка к самостоятельной работе* в период проведения Производственной практики ( Научно-исследовательская работа) заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной

работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практики.

*Самостоятельная работа в период проведения* практики включает:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации;
- ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение эмпирических данных, полученных в результате работы в организации;
- своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики и представление ее руководителю практики от кафедры;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

*Практическая работа в организации в период проведения* практики включает:

- ознакомление с индивидуальным заданием на период прохождения практики в организации;
- сбор данных и эмпирических материалов, необходимых для выполнения индивидуального задания на период прохождения практики;
- несение ответственности за выполняемую работу в организации и ее результаты по итогам практики.

Необходимо помнить, что при прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях составляет для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 35 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 Трудового кодекса РФ). Для обучающихся в возрасте до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практики в организациях составляет не более 24 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса РФ).

При определении продолжительности пребывания обучающихся в организациях в период практики также необходимо руководствоваться решениями (рекомендациями) учебно-методических объединений.

*Обработка, обобщение* полученных результатов самостоятельной работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный дневник прохождения практики и отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается руководителю практики. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки на защите практики.

### Подготовка к дифференцированному зачету.

К дифференцированному зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней прохождения практики. Освоение Производственной практики ( Научно-исследовательская работа) в период зачетно-экзаменационной сессии невозможно в связи со строго заданными учебным планом сроками практики.

При подготовке к зачетам (без оценки и с оценкой) обратите внимание на защиту отчета и подготовку презентации по итогам прохождения практики на основе выданных индивидуальных заданий и утвержденной программы практики.

После предложенных указаний у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по итогам прохождения практики.

## **9. Информационно-технологическое обеспечение практики**

### **9.1. Информационные технологии**

1. Персональные компьютеры;
2. Доступ к интернет
3. Проектор.

<h3><b>9.2. Программное обеспечение</b></h3>
--

1. Microsoft Office (Word, Excel),

### **9.3. Информационные справочные системы**

1. Консультант Плюс

## **10. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями**

<p>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 оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.</p>
--

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.

## 11. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по учебной дисциплине

Для прохождения Производственной практики ( Научно-исследовательская работа) в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «**Продукты питания из растительного сырья**» используются:

**Учебная аудитория для занятий лекционного типа** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет).

**Учебная аудитория для занятий семинарского типа:** оснащена специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом); техническими средствами обучения (видеопроjectionное оборудование, средства звуковоспроизведения, экран и имеющие выход в сеть Интернет),

Проводятся занятия в специализированных лабораториях оснащенной специализированной мебелью (стол для преподавателя, парты, стулья, доска для написания мелом) техническими средствами обучения, а также специализированным лабораторным оборудованием рефрактометр ИРФ-22, термостат, калориметр, стаканы, термометры, пробирки, вольтметр, гальванический элемент раствор хлорида калия или хлорида натрия, РН-метр, электроды, каломельные электроды, буферные системы, кондуктометр, ФЭК, вискозиметр Оствальда, термометр, прибор Ребиндера. Имеется вся необходимая посуда и химические реактивы

№	Наименование и назначение
1	Плакаты аппаратурно-технологических схем и отдельных видов оборудования хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств
2	Макеты: - поточно-механизированная линия по производству отливных видов конфет; - первичная переработка какао бобов, получение какао тертого и какао масла.
3	Лабораторное оборудование: - оборудование для проведения пробных лабораторных выпечек; - оборудование для производства кондитерских полуфабрикатов и изделий; - оборудование для прессования и сушки макаронных изделий.
4	Отраслевые каталоги оборудования хлебопекарной, макаронной и кондитерской отраслей промышленности.
5	ГОСТ, ОСТ на сырье и готовые изделия.
6	Рецептуры на хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия.
7	Библиотека – книги по технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств и др.
8	Каталоги ассортимента продукции предприятий. Журналы, проспекты, брошюры для потребителей.
9	Образцы ряда видов сырья и полуфабрикатов.

## 12. Образовательные технологии (при реализации учебной практики на базе ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

. В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги, мозговые штурмы и др ) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями работодателей.

Освоение практики предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес учебных занятий, проводимых в интерактивных формах составляет не менее 10 % аудиторных занятий (определяется учебным планом ОПОП).

В рамках Производственной практики ( Научно-исследовательская работа) предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

## 13 Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета 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 (высшее образование), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211 _____	Протокол заседания Ученого совета № 3 от «27» сентября 20_16 года	__ . __ . ____
2.	*	Протокол заседания Ученого совета № ____ от «__» _____ 2015 года	__ . __ . ____
3.	*	Протокол заседания Ученого совета № ____ от «__» _____ 2016 года	__ . __ . ____



4.	*	Протокол заседания Ученого совета № ____ от «__» _____ 2017 года	__ . __ . ____
5.	*	Протокол заседания Ученого совета № ____ от «__» _____ 2018 года	__ . __ . ____

**Приложения**  
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Смоленский областной казачий институт промышленных технологий и бизнеса**  
**(филиал) федерального государственного бюджетного образовательного**  
**учреждения высшего образования «Московский государственный университет**  
**технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий**  
**университет)»**

**ДНЕВНИК**

прохождения \_\_\_\_\_ практики  
(вид , тип практики)

**Обучающийся** \_\_\_\_\_ (ФИО)  
Институт \_\_\_\_\_  
Направление подготовки \_\_\_\_\_  
Профиль \_\_\_\_\_  
Курс \_\_\_\_\_ Форма обучения \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_  
Руководитель практики от \_\_\_\_\_ (ФИО)  
кафедры \_\_\_\_\_  
(наименование кафедры) \_\_\_\_\_

Руководитель практики от  
организации

(наименование  
организации)

---

(ФИО)

---

---

Вязьма - 2017

## Содержание

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

### 1. Правила заполнения дневника

1.1. Дневник заполняется обучающимся регулярно в течение всей практики. При получении дневника необходимо заполнить титульный лист, разделы 4 и 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 ежегодным календарным графиком учебного процесса.

2.3. Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- 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 « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г. направляет обучающегося \_\_\_\_\_ для прохождения \_\_\_\_\_ (ФИО) \_\_\_\_\_ (вид, тип

практики)

практики в городе \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_

— \_\_\_\_\_ (наименование организации)

Институт \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_

Профиль \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Сроки практики:

с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017г.

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_

(ФИО)

(наименование кафедры) \_\_\_\_\_

(подпись) \_\_\_\_\_

/

Директор института \_\_\_\_\_

(ФИО)/ \_\_\_\_\_

(печать) \_\_\_\_\_

Прибыл в организацию

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

Печать \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица \_\_\_\_\_

Убыл с организации

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

Печать \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица \_\_\_\_\_



кафедры \_\_\_\_\_  
 (наименование кафедры) \_\_\_\_\_  
 Руководитель практики от  
 организации \_\_\_\_\_ *(подпись)* / \_\_\_\_\_ *(ФИО)/*  
 (наименование  
 организации) \_\_\_\_\_

### 5. Календарный график практики

№ п/п	Наименование задания	Дата	Отметка о выполнении	Примечания
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				

### 6. Заключение по итогам практики

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_ *(подпись)* / \_\_\_\_\_ *(ФИО)/*

7.Отзыв руководителя практики от организации

За время практики

Ф.И.О

В ходе прохождения практики использованы

Проведены

За время практики выполнено

Трудности, испытываемые в процессе прохождения практики

Выводы

Оценка практики \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Руководитель практики от  
организации

(подпись)

/

(ФИО)/

(печать)

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
СМОЛЕНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ПРОМЫШЛЕННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ  
ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**

**ОТЧЕТ**

обучающегося о прохождении практики

Институт \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_  
Наименование подготовки \_\_\_\_\_  
Профиль \_\_\_\_\_  
Курс \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
ФИО обучающегося \_\_\_\_\_  
Вид практики \_\_\_\_\_  
Тип практики \_\_\_\_\_  
Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
*(наименование организации)*  
Срок прохождения практики \_\_\_\_\_

Обучающийся \_\_\_\_\_ *(подпись)* / \_\_\_\_\_ *(ФИО)/*

Руководитель практики от  
организации \_\_\_\_\_ *(подпись)* / \_\_\_\_\_ *(ФИО)/*

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Отчет защищен с оценкой \_\_\_\_\_

Руководитель практики от  
кафедры \_\_\_\_\_ *(подпись)* / \_\_\_\_\_ *(ФИО)/*

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ *(подпись)* / \_\_\_\_\_ *(ФИО)/*

Вязьма 2017г.



## Содержание отчета

1. Введение \_\_\_\_\_
2. Характеристика предприятия /организации: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Основная часть отчета по практике (должно отражать индивидуальное задание п.4 Дневника по практике и соответствовать рабочей программе практики) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Заключение \_\_\_\_\_
5. Список использованных источников \_\_\_\_\_
6. Приложения (при необходимости)

### 8 Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
6.	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета 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 (высшее образование), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211_____	Протокол заседания Ученого совета № 3 от «27» сентября 20_16 года	_27_.09_.____2016_
7.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «17» января 2017 года	17.01.2017 г.
8.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «23» января 2018 года	23.01.2018 г.
9.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «11» января 2019	11.01.2019 г.
10.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 10 от «29» мая 2020	29.05.2020 г.