

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.02.2025 10:10
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО Тюменский государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

«27» февраля 2025 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ **(технологическая)**

для направления подготовки

19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Программа магистратуры "Биотехнологии продуктов питания из
растительного сырья"

Уровень высшего образования – магистратура

Форма обучения: очная

Тюмень, 2025

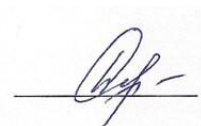
При разработке рабочей программы производственной практики в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1040

2) Учебный план основной образовательной программы 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «27» февраля 2025 г. Протокол № 9

Рабочая программа производственной практики одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «27» февраля 2025 г. Протокол № 4

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа производственной практики одобрена методической комиссией института от «27» февраля 2025 г. Протокол № 6

Председатель методической комиссии института



С.М. Каюгина

Разработчики:

Шевелева Т.Л., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук
Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют»

Директор института:



Н. Н. Устинов

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики - производственная.

Тип практики: технологическая

Форма организации образовательной деятельности при реализации производственной (технологической) практики - практическая подготовка.

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

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2	Способен осуществлять разработку новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-2пк-2 Разрабатывает и применяет новые технологии, технологические решения в области хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях	Знает: методы разработки и подбора новых технологий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях Умеет: использовать на практике знания по разработке и применению новых технологий производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий Владеет: практическими навыками разработки и применения новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		ИД-3 пк-2 Проводит подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знает: технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья Умеет: проводить подбор технологического оборудования для оптимизации технологического процесса Владеет: навыками подбора и эксплуатации технологического оборудования для реализации новых технологических решений
		ИД-4 пк-2 Осуществляет разработку и проектирование новых и существующих	Знает: методики разработки проектов новых и существующих производств продуктов питания из растительного сырья»

		производств для обеспечения конкурентоспособности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Умеет: проводить подбор технологического оборудования и автоматизированных линий при проектировании новых и существующих производств; Владеет: навыками технологического проектирования новых и существующих производств для обеспечения конкурентоспособности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
--	--	--	--

3. Место практики в структуре образовательной программы

Данная производственная практика относится к Блоку 2 обязательной части образовательной программы.

Производственная (технологическая) практика проводится на 1 курсе в 1 семестре по очной форме обучения.

4. Объем практик в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Общая трудоемкость производственной (технологической) практики составляет 4 недели 216 часов (6 зачетных единиц)

Вид учебной работы	Форма обучения
	очная
Вводная лекция	4
Производственная работа	160
Самостоятельная работа (всего)	52
<i>В том числе:</i>	
Подготовка отчета	52
Вид промежуточной аттестации	зачет
Общая трудоемкость, час.	216
зач. ед	6

5. Содержание практики

5.1. Содержание разделов практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1	2	3
1	Подготовительный этап	Инструктаж руководителя от Университета. Выдача договоров и дневников. Выдача заданий на практику. Содержание отчета по практике. Знакомство с предприятием и с условиями труда (руководство предприятия). Прохождение инструктажей по охране труда на предприятии

1	2	3
2	Производственно-технологический этап	Правила приема и контроля качества сырья. Требования к качеству сырья, нормативные документы, регламентирующие эти требования. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Формирование производственного ассортимента. Номенклатура выпускаемых изделий, оценка ассортиментного разнообразия продукции предприятия. Анализ нормативно-технической документации на продукцию, вырабатываемую предприятием. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Анализ правильности размещения оборудования и принятой технологической схемы. Проведение лабораторных исследований и пробных выпечек.
3	Заключительный этап	Сбор, систематизация и анализ материалов. Описание выполненного исследования и полученных результатов. Подготовка и оформление отчета по технологической практике.

5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Очная форма обучения

№ п/п	№ семес тра	Наименование раздела практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	1	Подготовительный этап	Подготовка отчета	2	зачет
2		Производственный этап	Подготовка отчета	32	зачет
3		Заключительный этап	Подготовка отчета	18	Защита отчета, зачет
ИТОГО				52	

5.2.1 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

6. Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в ФОСе (указаны в приложении 1.)

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

7.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-2	ИД-2ПК-2 Разрабатывает и применяет новые технологии, технологические решения в области хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях	Знает: методы разработки и подбора новых технологий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях Умеет: использовать на практике знания по разработке и применению новых технологий производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий Владеет: практическими навыками разработки и применения новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Вопросы к защите отчета
	ИД-3 ПК-2 Проводит подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знает: технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья Умеет: проводить подбор технологического оборудования для оптимизации технологического процесса Владеет: навыками подбора и эксплуатации технологического оборудования для реализации новых технологических решений	Вопросы к защите отчета

7.2. Шкала оценивания

«Зачтено» - проводит подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса, разрабатывает и применяет новые технологии, технологические решения в области хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств: знает методы разработки и подбора новых технологий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья; умеет проводить подбор технологического оборудования для оптимизации технологического процесса, использовать на практике знания по

разработке и применению новых технологий производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий, владеет практическими навыками разработки и применения новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях навыками подбора и эксплуатации технологического оборудования для реализации новых технологических решений.

все виды самостоятельной работы выполнены;

своевременно представлен отчет с приложением необходимых документов;

материал в отчете изложен последовательно, четко и логически стройно, проведен полный сбор необходимой информации

на защите обучающийся отвечает на все вопросы, полностью владеет представленным материалом, аргументированно излагает свою позицию;

отзыв руководителя технологической практики от предприятия положительный.

«Не зачтено» - виды самостоятельной работы не выполнены или выполнены не полностью;

несвоевременно представлен отчет, отсутствуют необходимые документы;

материал в отчете изложен непоследовательно, собрана неполная информация;

на защите обучающийся затрудняется с ответами на поставленные вопросы, не владеет представленным материалом;

отзыв руководителя технологической практики от предприятия отрицательный.

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

1. Гуревич П.С. Психология и педагогика [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / П.С. Гуревич. — Электрон. текстовые данные. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 320 с. — 5-238-00904-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71046.html>
2. Гуревич П.С. Психология [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / П.С. Гуревич. — Электрон. текстовые данные. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 319 с. — 5-238-00905-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71045.html>
3. Калюжный А.С. Психология и педагогика [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.С. Калюжный. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 322 с. — 978-5-4486-0138-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72814.html>
4. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 400 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40910.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Корячкина, С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон. дан. — СПб.: 2011. — 400 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90677> — ЭБС «ЛАНЬ»
6. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры. [Электронный ресурс] / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Электрон. дан. — СПб.: ГИОРД, 2016. — 360 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69879> — ЭБС «ЛАНЬ»

7. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий. [Электронный ресурс] / З.Н. Пашук, Т.К. Апет, И.И. Апет. — Электрон. дан. — СПб.: ГИОРД, 2011. — 400 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4901> — ЭБС «ЛАНЬ»
8. Ступницкий В.П. Психология [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / В.П. Ступницкий, О.И. Щербакова, В.Е. Степанов. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2017. — 519 с. — 978-5-394-02063-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60467.html>
9. Шапкарина, А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская. — Электрон. дан. — Воронеж: ВГУИТ, 2016. — 183 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/92217> — ЭБС «ЛАНЬ»
10. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ А.С. Романов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 287 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4165.html>.— ЭБС «IPRbooks»

б) дополнительная литература

1. Громкова, М.Т. Педагогика высшей школы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Громкова М.Т. — Электронные текстовые данные. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. — 447с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24339>
2. Кузнецова Л.С. Технологии и организация производства кондитерских изделий / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. — 6-е изд., испр. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 480 с.
3. Нечаев А.П. Технологии пищевых производств / А.П. Нечаев, И.С.Шуб, О.М. Аношина и др. — М.: Колос, 2008. — 768 с.
4. Пащенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий /Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова — М.: КолосС, 2006. — 389 с.
5. Пучкова Л. И. Хлебобулочные изделия. Учеб.-метод, пособ. / Л.И. Пучкова - М.: МГУПП, 2000 - 59 с.
6. Хромеев В. М. Оборудование хлебопекарного производства. / В.М. Хромеев - М.: ПрофОбрИздат, 2000. - 319 с.
7. Цыганова Т.Б. Технологии и организация производства хлебобулочных изделий / Т.Б. Цыганова — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 448 с.
8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства /Т.Б.Цыганова - М.: ПрофОбрИздат, 2001. - 428 с.
9. Шарипов, Ф.В. Педагогика и психология высшей школы [Электронный ресурс]: учебное пособие/Шарипов Ф.В. — Электронные текстовые данные. — М.: Логос, 2012. — 448с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/9147>

в) ресурсы сети «Интернет»

www.foodprom.ru
www.hipz.foodset.ru

1. <http://www.khlebpord.ru> Журнал «Хлебопродукты»
2. <http://www.foodprom.ru> Журнал «Хлебопечение России»
3. <http://www.hipz.foodset.ru> Журнал «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»
4. www.mcx.ru - официальный сайт Министерства сельского хозяйства РФ
5. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru/>
6. Электронная гуманитарная библиотека <http://www.gumfak.ru/>

7. Российский общеобразовательный портал <http://www.school.edu.ru>
8. Российский образовательный форум <http://www.schoolexpo.ru>
9. ВикиЗнание: гипертекстовая электронная энциклопедия <http://www.wikiznanie.ru>
10. Педагогический энциклопедический словарь <http://dictionary.fio.ru>
11. Инновационная образовательная сеть «Эврика» <http://www.eurekanet.ru>
12. Центр дистанционного образования «Эйдос» <http://www.eidos.ru>
13. Электронная библиотека e-library
14. ЭБС «Издательства Лань»
15. ЭБС «IPRbooks»

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

1. Microsoft Office Standard
2. Microsoft Windows 10 Professional

10. Описание материально-технической базы, необходимая для проведения практики

1. Учебная лаборатория-пекарня 4-229 с оборудованием: печь хлебопекарная, печь ротационная «Муссон-ротатор», тестомес, тестоокруглитель, тестоделитель, мукопросеиватель, миксер VFM -20 с мясорубкой; прибор Журавлева, вискозиметр, термошкаф, «Кварц-21М», ИДК-3М, лабораторная центрифуга, печь муфельная ПМ-1; тестомесилка лабораторная У1-ЕТК; шкаф хлебопекарный ШХП-0,65; мельница ЛЗМ; шкаф сушильный СЭШ-3М; амилотест; рефрактометр; белизнамер «Блик-3».

2. Лаборатория качества сельскохозяйственной продукции ауд. 7-119, 7-117, 7-123 (АТИ) со следующим оборудованием: шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-0.65, шкаф хлебопекарный ШХЛ-0,65, тестомесилка, весы лабораторные, прибор для определения наличия клейковины ИДК-3, сушильный шкаф.

3. Кабинет для самостоятельной работы обучающихся 4-216: компьютеры (системный блок HP Compaq, монитор View Sonic), экран Projecta.

3. Для производственной практики (технологическая) используется база ООО «Хлебокомбинат «Абсолют», АО «Тюменский хлебокомбинат», ООО «Бисквитный двор», АО «Тюменский комбинат хлебопродуктов» и ряда других предприятий отрасли, которые находятся в городе Тюмени, на договорной основе. База включает производственные лаборатории и цеха с оборудованием, технологическими линиями, складами сырья и готовой продукции.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(технологическая)

для направления подготовки

19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Программа магистратуры "Биотехнологии продуктов питания из
растительного сырья"

Уровень высшего образования – магистратура

Разработчик: доцент, кандидат сельскохозяйственных наук Т.Л. Шевелева

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 4 от «27» февраля 2025 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2025

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения производственной практики (технологической)

1. Контрольные вопросы при защите отчета:

ПК-2 Способен осуществлять разработку новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

1. Характеристика и структура предприятия, ассортимент продукции.
2. История возникновения и развития предприятия.
3. Преимущества и недостатки технологического оборудования, используемого на предприятии.
4. Описание технологических схем, сырья и материалов.
5. Автоматизация производственных процессов на предприятии.
6. Предложения и рекомендации предприятию по выбору рациональных компоновочных решений.
7. Рекомендации по модернизации и замене технологического оборудования на предприятии.
8. Система контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии.
9. Вспомогательные службы и их роль в организации технологического процесса на предприятии.
10. Способы регулирования технологического оборудования.
11. Правила техники безопасности, производственная санитария и гигиена на предприятии.
12. Требования к размещению хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий.
13. Нормативно-техническая документация на предприятии.
14. Автоматизированные системы управления технологическим процессом на предприятии.
15. Системы автоматизированного проектирования и их применение на предприятии.

Критерии оценки защиты:

«зачтено»

- знает методы разработки и подбора новых технологий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья; умеет проводить подбор технологического оборудования для оптимизации технологического процесса, использовать на практике знания по разработке

и применению новых технологий производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий, владеет практическими навыками разработки и применения новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях навыками подбора и эксплуатации технологического оборудования для реализации новых технологических решений.

В отчете отражено выполнение задания, выданного перед началом практики, а также программы практики, отчет представлен своевременно с приложением необходимых документов, материал отчета изложен последовательно, четко и логически стройно, проведен полный сбор необходимой информации, на защите обучающийся отвечает на все вопросы, полностью владеет представленным материалом, аргументированно излагает свою позицию, имеется положительный отзыв руководителя технологической практики от предприятия.

«не зачтено»

- не знает методы разработки и подбора новых технологий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья; не умеет проводить подбор технологического оборудования для оптимизации технологического процесса, использовать на практике знания по разработке и применению новых технологий производства хлебопекарных, кондитерских и макаронных изделий, не владеет практическими навыками разработки и применения новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях навыками подбора и эксплуатации технологического оборудования для реализации новых технологических решений.

Отчет представлен несвоевременно, отсутствуют необходимые документы, материал в отчете изложен непоследовательно, собрана неполная информация, на защите обучающийся затрудняется с ответами на поставленные вопросы, не владеет представленным материалом, отзыв руководителя технологической практики от предприятия отрицательный.

2. Требования к подготовке и оформлению отчета:

Структура и содержание отчета:

Отчет должен содержать:

1. Титульный лист (приложение 1)

2. Задание на практику (приложение 2).

3. Введение, в котором указываются:

- цель, задачи, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполненных в результате учебной практики;

4. Основная часть

5. Заключение (навыки и умения, приобретенные в процессе прохождения практики).

6. Список использованных источников.

7. Приложения: дневник практики (Приложение 3),

отзыв руководителя практики от предприятия (Приложение 4).

Основная часть отчета должна отражать получение знаний, умений и практических навыков по формируемым компетенциям практики. Отчет по практике составляется в соответствии с программой прохождения практики.

Основное содержание отчета должно быть изложено не более чем на 30 машинописных страницах.

Все страницы отчета нумеруются по порядку от титульного листа до последней страницы. Номер страницы начинают проставлять с введения, учитывая предыдущие страницы, в нижнем правом углу листа.

Отчет набирается на компьютере, правила к оформлению отчета следующие: 14 шрифт, шрифт Times New Roman, интервал - полуторный.

Все главы и параграфы нумеруются по порядку (например, 1. - это нумерация главы, 1.1, 1.2 - нумерация параграфов в первой главе и т.д.). Название каждой главы и параграфа выделяются заглавными буквами.

Иллюстрации, схемы, графики, диаграммы и т.д. должны носить название «рисунок», их нумерация может быть или сквозной, или в пределах каждой главы (например, рис. 1.2). Табличный материал оформляется в виде таблиц, в правом углу листа над заголовком таблицы помещают надпись «Таблица» с указанием ее номера (например, таблица 1.3), нумерация также может быть сквозной или в пределах главы, заголовок таблицы пишется по центру листа.

В список литературы включаются все использованные источники, располагают их в алфавитном порядке. При ссылке в тексте на какой-либо источник, приводят порядковый номер по списку литературы, заключенный в квадратные скобки с указанием страницы, на которой находится цитата (например, [5, с. 27]).

Приложение оформляют как продолжение отчета после списка использованной литературы. В состав приложения должен входить дневник по производственной (педагогической) практике. Каждое приложение начинается с новой страницы. В правом верхнем углу листа пишется Приложение № 1, 2 и т.д.

Критерии оценки отчета:

«зачтено» - отчет подготовлен, согласно требованиям к структуре и содержанию, представленный материал соответствует цели и задачам производственной (технологической) практики.

«не зачтено» - подготовленный отчет не отвечает требованиям к структуре и содержанию, представленный материал не соответствует цели и задачам производственной (технологической) практики.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

Отчет о прохождении
производственной практики (технологическая)
в 20__-20__ учебном году

Место прохождения практики:

Студент: _____ ФИО _____
Группа: _____

Руководитель: _____
должность, степень, ФИО

Подпись руководителя: _____

Тюмень, 20__

Рекомендации:

1. Общий объем отчета – не менее 20 тыс. знаков (около 20-30 страниц).
2. Шрифт TimesNewRoman – 14, заголовок – 14, полужирный.
3. Межстрочный интервал – 1,5.
4. Поля: левое – 2 см, правое – 2 см, верхнее и нижнее – 2 см.5. Нумерация страниц (внизу, справа) обязательна.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 Государственный аграрный университет Северного Зауралья
 Инженерно-технологический институт
 Кафедра Технологии продуктов питания

Задание производственной практики (технологическая)

Магистрант: (Ф.И.О)	
Направленность (магистерская программа):	19.04.02. Продукты питания из растительного сырья «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
Сроки прохождения:	
Краткое содержание задания:	<i>например, этапы организации производства обогащенных кондитерских изделий*</i>
Решаемые задачи:	1.
	2.
	N
Критерий успешного прохождения практики:	положительный отзыв руководителя ФИО**
Форма отчетности:	отчет по практике***
Срок сдачи задания:	дата****

Руководитель практики _____

должность, степень, ФИО, подпись, дата

Задание принял к исполнению _____

ФИО магистранта, подпись, дата

Примечания:

* помимо указанного примера краткого содержания задания, содержание может быть разработано индивидуально научным руководителем в рамках темы выпускной квалификационной работы

** критерии успешного прохождения практики остаются неизменным согласно шаблону

производственной практики магистранта

(должность, Ф.И.О.)

[illegible]

ОТЗЫВ

**руководителя практики от предприятия
о прохождении производственной практики (технологическая практика)
магистранта
для направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного
сырья», магистерская программа «Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий»**

Инженерно-технологический институт

Кафедра Технологии продуктов питания

в период с _____ по _____ 20__ года.

(Текст отзыва)

Ф.И.О руководителя практики от предприятия:

Должность: _____

_____ *(подпись)*

Дата: _____

Рекомендации по составлению отзыва:

1. Текст отзыва составляется руководителем практики от предприятия в произвольной форме.
2. В отзыве следует отразить качество выполнения программы производственной (технологической) практики, отношение к выполнению заданий, полученных в период практики, проявленные профессиональные компетенции, высказать замечания с точки зрения отношения обучающегося к практической работе на предприятии.
3. В конце отзыва руководитель практики от предприятия рекомендует оценку обучающемуся («зачтено», «не зачтено»).