

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.02.2025 12:12
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО 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
(преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская
работа)

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: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Форма организации образовательной деятельности при реализации производственной (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) - 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-4	Способен осуществлять разработку новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-3 ПК-4 Использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	Знает: методы организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях Умеет: разрабатывать и внедрять в производство научно-исследовательские разработки, в том числе, экспериментальные, в области технологий производства и новых продуктов питания из растительного сырья Владеет: практическими навыками разработки и применения научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов

3. Место практики в структуре образовательной программы

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

Производственная (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) проводится на 2 курсе в 4 семестре по очной форме обучения.

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

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 недель, 324 часа (6 зачетных единиц).

Вид работы	Очная форма обучения
	Семестр 4
Вводная лекция	4
Лабораторные исследования	60
Производственная работа	120
Самостоятельная работа (всего)	140
В том числе	
Анализ литературных данных по теме исследований	60
Подготовка отчета	80
Вид промежуточной аттестации (зачет)	зачет
Общая трудоемкость час. зач. ед.	324 9

5. Содержание практики

5.1. Содержание разделов практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	Подготовительный	Выдача заданий и дневников. Знакомство с предприятием, условиями труда и руководством предприятия. Производственный инструктаж.
2.	Производственно-технологический	Определение объекта и предмета научных исследований. Критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме научных исследований.
3.	Научно-исследовательский	Выполнение заданий. Наблюдения, измерения. Сбор данных к отчету. Участие в семинарах, конференциях; публикация статей по выбранной тематике исследований.
4.	Заключительный	Заключительный отчет по преддипломной практике

5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Очная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела преддипломной практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	4	Подготовительный	Определение места проведения исследований. Сбор информации о предприятии.	44	зачет
2		Производственно-технологический	Определение объекта и темы научных исследований. Выбор методики проведения исследований.	80	зачет
3		Научно-исследовательский	Сбор данных к отчету. Анализ и обработка экспериментальных данных по теме научных исследований. Участие в семинарах, конференциях; публикация статей.	120	зачет
4		Заключительный	Анализ полученной информации и подготовка отчета. Защита отчета по преддипломной практике	80	Защита отчета, зачет
ИТОГО:				324	

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-4	ИД-3 ПК-4 Использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении	Знает: методы организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях Умеет: разрабатывать и внедрять в производство научно-исследовательские разработки, в	Вопросы к защите отчета

	экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	том числе, экспериментальные, в области технологий производства и новых продуктов питания из растительного сырья Владеет: практическими навыками разработки и применения научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов	
--	---	---	--

7.2. Шкала оценивания

«Зачтено» - использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья все виды самостоятельной работы выполнены;

- знает: методы организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях;

- умеет: разрабатывать и внедрять в производство научно-исследовательские разработки, в том числе, экспериментальные, в области технологий производства и новых продуктов питания из растительного сырья;

- владеет: практическими навыками разработки и применения научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов.

- 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 преддипломной 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 преддипломной 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

а) основная литература

1. Алексеев Г.В. Формирование заготовок мелкоштучных хлебобулочных изделий с управлением реологическими свойствами теста [Электронный ресурс]/ Алексеев Г.В., Иванова А.С.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2013.— 117 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/18386.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Драгилев А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 360 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40950.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Кондратьева Е.И. Технология и организация производства продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кондратьева Е.И.— Электрон.текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62312.html>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.В. Борисова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013.— 148 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62565.html>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Разработка технологии производства зернового хлеба с применением электроконтактного способа выпечки [Электронный ресурс]: монография/ Г.А. Сидоренко [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 210 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61401.html>.— ЭБС «IPRbooks»

6. Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология [Электронный ресурс]/ Спиричев В.Б., Шатнюк Л.Н., 8. Позняковский В.М.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 547 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5715.html>.— ЭБС «IPRbooks»

7. Стабровская О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Стабровская О.И., Романов А.С., Марков А.С.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 224 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40887.html>.— ЭБС «IPRbooks»

б) дополнительная литература

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Л.Я.Ауэрман – М.: Профессия, 2003. – 415 с.

2. Магомедов Г.О. Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. Учебное пособие/ Магомедов Г.О., Корчагин В.И., Журавлев А.А.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 143 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27334>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Маюрникова Л.А. Основы научных исследований в научно-технической сфере [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Маюрникова Л.А., Новосёлов С.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт

пищевой промышленности, 2009.— 123 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14381.html>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Козлов А. , Мхитарян В.С., Шишов В.Ф. Статистический анализ данных в Excel: Учеб. Пособие. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 320 с.

5. Куприянов А.В. Технология и организация производства продукции и услуг. Конспект лекций [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куприянов А.В.— Электрон.текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 136 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61418.html>.— ЭБС «IPRbooks»

в) ресурсы сети «Интернет»

1. <http://protect.gost.ru/> Нормативные и технические документы на конкретные виды продукции (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СанПин и др.).

2. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность продукции на территории РФ).

3. www.agro-prom.ru Информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке «Агропром»

4. www.agris.ru Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным ним отраслям «Агрис»

5. <http://www.e.lanbook.com> - электронно-библиотечная система издательства «Лань».

г) журналы

1. Журнал «Хлебопродукты» <http://www.khlebpod.ru>

2. Журнал «Хлебопечение России» www.foodprom.ru

3. Журнал «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» www.hipz.foodset.ru

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

1. Microsoft Office Standard;

2. Компас 3D вер.18.

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; 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. (указать материально-техническую базу как университета, так и принимающей стороны)

Для преддипломной практики используется база ООО «Хлебокомбинат «Абсолют», ЗАО ХК «Фонд», ООО ОАО «Тюменский хлебокомбинат», ИП «Шарий» «Бисквитный двор», ОАО «Тюменьхлебопродукт» и ряда других предприятий отрасли на договорной основе, включающая 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
(преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская
работа)

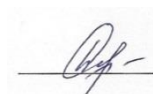
для направления подготовки
19.04.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Программа магистратуры "Биотехнологии продуктов питания из
растительного сырья"

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
преддипломной практики**

1. Контрольные вопросы при защите отчета:

ПК-4 Способен осуществлять разработку новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

1. Система контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии.
2. Вспомогательные службы и их роль в организации технологического процесса на предприятии
3. Прогрессивные технологические схемы, принятые на предприятии.
4. Правила техники безопасности, производственная санитария и гигиена на предприятии.
5. Техническая характеристика оборудования, необходимого для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач на предприятии.
6. Правила составления функциональной и технологических схем для производства продуктов питания из растительного сырья.
7. Характеристика и структура предприятия, ассортимент продукции.
8. Анализ технологических схем, сырья и материалов.
9. Организация теххимического контроля с использованием современных информационно-измерительных комплексов.
10. Методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
11. Расчет рецептур изделий, основного и дополнительного сырья.
12. Разработка новых видов продукции с целью их внедрения и использования на предприятии
13. Порядок оформления научно-технической документации.
14. Правила составления и оформления научных отчетов, обзоров, докладов и статей.
15. Использование информационных технологий, современных компьютерных сетей, программных продуктов на предприятии.
16. Автоматизация производственных процессов на предприятии.
1. Организация и управление научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами на предприятии.
17. Предложения и рекомендации предприятию по выбору рациональных компоновочных решений.
18. Подбор и расчет технологического оборудования по цехам с использованием наиболее прогрессивных технологических схем производств.
19. Современные обоснованные проектные решения на предприятии.
20. Методики проведения исследований качества готовой продукции.

Критерии оценки защиты:

- знает: методы организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на автоматизированных технологических линиях;
 - умеет: разрабатывать и внедрять в производство научно-исследовательские разработки, в том числе, экспериментальные, в области технологий производства и новых продуктов питания из растительного сырья;
 - владеет: практическими навыками разработки и применения научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов.
 - 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 преддипломной 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 преддипломной практики от предприятия отрицательный.

2. Требования к подготовке и оформлению отчета:

По результатам преддипломной практики составляется заключительный отчет о работе в целом. В отчете следует дать краткую характеристику предприятия, и более подробно осветить проблемы, исследуемые в выпускной квалификационной работе.

В приложении к отчету должны быть представлены первичные документы, рабочие документы, а также документы, отражающие специфику организации. Для оформления результатов преддипломной практики рекомендуется следующий порядок размещения материала для сдачи на кафедру:

1. Договор на преддипломную практику с подписью руководителя и печатью принимающей организации.
2. Отзыв-характеристика с места практики с подписью руководителя от предприятия и печатью принимающей организации.
2. Дневник магистранта по преддипломной практике.

Дневник составляется обучающимся в соответствии с указаниями программы, индивидуальным заданием и (или) дополнительными заданиями руководителя преддипломной практики. Дневник о прохождении практики является основным документом, по которому магистрант отчитывается за выполнение программы и индивидуального задания по практике. В нем по дням указываются виды работ, выполнявшиеся обучающимся в период прохождения преддипломной практики.

3. Отчет по преддипломной практике. В отчете должно быть содержательно отражено выполнение всех пунктов индивидуального задания, выданного магистранту

перед началом практики, а также всех пунктов программы практики. Отчет о прохождении практики магистрант обязан предоставить на кафедру для проверки в течение 7 дней после даты окончания практики. В течение следующих 7 дней руководитель практики проверяет его, назначает дату защиты, по результатам которой выставляет окончательную оценку.

Содержание отчета должно соответствовать заданию и структуре.

.. Рекомендуемый объем отчета – от 20 до 30 стр.

При составлении отчета следует придерживаться следующих общих требований:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- четкость формулировок;
- конкретность изложения результатов работы;
- соответствие структуре отчета;
- обоснованность выводов и предложений.

Качество содержания и изложения отчета по преддипломной практике оценивается руководителем по следующим критериям:

- наличие положительного отзыва руководителя;
- наличие всех необходимых документов, прилагающихся к отчету (договор, отзыв-характеристика, дневник)
- содержание отчета;
- наличие и качество публикаций и выступлений;
- ответы на дополнительные вопросы.

Критерии оценки отчета:

«зачтено» - отчет подготовлен, согласно требованиям к структуре и содержанию, представленный материал соответствует цели и задачам производственной (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа).

«не зачтено» - подготовленный отчет не отвечает требованиям к структуре и содержанию, представленный материал не соответствует цели и задачам производственной (преддипломной практики, в том числе научно-исследовательская работа).

.

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
преддипломной практики
в 20__-20__ учебном году

Место прохождения практики:

Студент:
Группа:

Научный руководитель:
должность, степень, ФИО

Подпись научного 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 преддипломной практики

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, технология и оборудование по производству новых видов хлебобулочных изделий *</i>
Решаемые задачи:	1.
	2.
	N
Критерий успешного прохождения практики:	положительный отзыв руководителя ФИО**
Форма отчетности:	отчет по практике***
Срок сдачи задания:	дата****

Научный руководитель _____

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 шаблона

Фамилия

Имя и отчество

Курс, группа

Сроки практики с	по
------------------	----

Наименование предприятия

Руководитель практики от университета

(должность, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия _____

(должность, Ф.И.О.)

[illegible]

ОТЗЫВ
руководителя практики от предприятия
о прохождении преддипломной практики 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)

ФИО 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 преддипломной 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»).