

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2021
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 03 » июня 2021 г.

ПРОГРАММА ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

для направления подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2021

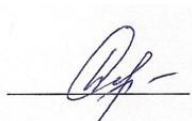
При разработке рабочей программы преддипломной практики в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «27» мая 2021 г. Протокол № 11

Рабочая программа преддипломной практики одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «03» июня 2021 г. Протокол № 6

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа преддипломной практики одобрена методической комиссией института от «08» июня 2021 г. Протокол № 7^а

Председатель методической комиссии института

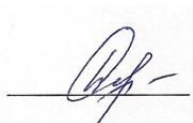


О.А. Мелякова

Разработчики:

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

Директор института:



Г.А. Дорн

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – производственная. Тип практики: преддипломная практика. Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма организации образовательной деятельности при реализации преддипломной практики - практическая подготовка.

Преддипломная практика проводится с целью получения профессиональных умений, опыта профессиональной деятельности и сбора данных для выполнения выпускной квалификационной работы.

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

Коды компетенции	Результаты освоения	Перечень планируемых результатов обучения практики
ПК – 1	ИД-5 ПК-1 Определяет технологическую эффективность работы оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе, применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: технологическое оборудование и методы организации –технологического процесса хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; Умеет: определять эффективность работы технологического оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе Владеет: методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	ИД-6 ПК-2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: технологические процессы в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах; Умеет: выполнять основные технологические операции производства продуктов питания из растительного сырья; Владеет: навыками проведения основных технологических процессов.
ПК-3	ИД-2 ПК-3 Проводит анализ состава предприятий отрасли, выполняет технико-экономическое обоснование и расчеты для проектирования нового строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	Знает: состав предприятий отрасли, содержание технико-экономического обоснования для нового строительства, реконструкции или модернизации действующих предприятий; Умеет: выполнять технологические расчеты и составлять технологические схемы при проектировании новых или модернизации существующих производств; Владеет: навыками выполнения технико-экономического обоснования и расчетов строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика относится к Блоку 2 обязательной части образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре по очной форме обучения и на 5 курсе в 10 семестре по заочной форме обучения.

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

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 108 часов (3 зачетных единицы)

Вид работы	Очная форма обучения
	Семестр 8
Самостоятельная работа (всего)	106,5
В том числе:	
Производственная работа	72
Подготовка отчета	34,5
Вид промежуточной аттестации	зачет
	1,5
Общая трудоемкость час.	108
зач. ед.	3

5. Содержание практики

5.1. Содержание разделов практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	Подготовительный	Организация практики. Подготовка документации, приказа. Выдача дневников. Знакомство с предприятием, условиями труда и руководством предприятия. Производственный инструктаж.
2.	Производственно-технологический	Изучение истории и организационной структуры предприятия, основных технико-экономических показателей. Описание направления работы предприятия, ассортимента продукции, описание технологических схем, сырья и материалов. Проведение расчета производственных рецептур готовых изделий, основного и дополнительного сырья. Назначение и техническая характеристика технологического оборудования. Расчет складских помещений для хранения сырья и готовой продукции. Наличие и назначение вспомогательных и административно-бытовых помещений. Компоновка оборудования в производственном цехе. Выполнение заданий. Наблюдения, измерения. Сбор данных к отчету.
3.	Анализ полученной информации и подготовка отчета	Заключительный отчет по преддипломной практике

5.2 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Очная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела преддипломной практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	2	3	4	5	6
1	8	Подготовительный	Знакомство с предприятием, условиями труда и руководством предприятия. Производственный инструктаж.	12	Собеседование (зачет)
2		Производственно-технологический	Изучение истории и организационной структуры предприятия, основных технико-экономических показателей. Описание направления работы предприятия, ассортимента продукции, описание технологических схем и технологического оборудования. Компоновка оборудования в производственном цехе. Выполнение заданий. Наблюдения, измерения. Сбор данных к отчету.	72	Собеседование (зачет)
3		Анализ полученной информации и подготовка отчета	Сбор и анализ информации для литературного обзора и технологической части выпускной квалификационной работы. Выполнение научно-исследовательской части выпускной квалификационной работы. Сбор данных к отчету. Заключительный отчет по преддипломной практике	24	Защита отчета по преддипломной практике
ИТОГО:				108	

Заочная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела преддипломной практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	2	3	4	5	6
		Подготовительный	Знакомство с предприятием, условиями труда и руководством предприятия. Производственный инструктаж.	12	Собеседование (зачет)
1	10	Производственно-технологический	Изучение истории и организационной структуры предприятия, основных технико-экономических показателей. Описание направления работы предприятия, ассортимента продукции, описание технологических схем и технологического оборудования. Компоновка оборудования в производственном цехе. Выполнение заданий. Наблюдения, измерения. Сбор данных к отчету.	72	Собеседование (зачет)
2		Анализ полученной информации и подготовка отчета	Сбор и анализ информации для литературного обзора и технологической части выпускной квалификационной работы. Выполнение научно-исследовательской части выпускной квалификационной работы. Сбор данных к отчету. Заключительный отчет по преддипломной практике	24	Защита отчета по преддипломной практике
ИТОГО:				108	

5.2.1 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Методические указания для написания отчета по преддипломной практике для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». /Автор-составитель: Т.Л. Шевелева – ГАУ Северного Зауралья, Тюмень, 2020 - 21 с. [Электронный ресурс]

6. Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в фондах оценочных средств (приложение 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 – 1	ИД-5 ПК-1 Определяет технологическую эффективность работы оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе, применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: технологическое оборудование и методы организации технологического процесса хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; Умеет: определять эффективность работы технологического оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе Владеет: методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Вопросы к защите отчета
ПК-2	ИД-6 ПК-2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: технологические процессы в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах; Умеет: выполнять основные технологические операции производства продуктов питания из растительного сырья; Владеет: навыками проведения основных технологических процессов.	Вопросы к защите отчета
ПК-3	ИД-2 ПК-3 Проводит анализ состава предприятий отрасли, выполняет технико-экономическое обоснование и расчеты для проектирования нового строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	Знает: состав предприятий отрасли, содержание технико-экономического обоснования для нового строительства, реконструкции или модернизации действующих предприятий; Умеет: выполнять технологические расчеты и составлять технологические схемы при проектировании новых или модернизации существующих производств; Владеет: навыками выполнения технико-экономического обоснования и расчетов строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий.	Вопросы к защите отчета

7.2. Шкала оценивания

«Зачтено» - использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологическими работами, все виды самостоятельной работы выполнены;

- знает: технологическое оборудование, технологические процессы и методы организации технологического процесса хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств;

- умеет: определять эффективность работы технологического оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе, выполнять технологические расчеты и составлять технологические схемы;

- владеет: навыками выполнения технико-экономического обоснования и расчетов технико-экономической эффективности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий.

- 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.

Шкала оценивания собеседования (защиты отчета)

Оценка	Описание
«Зачтено»	Программа практики выполнена в срок, сформированы профессиональные компетенции в рамках практики, в работе проявлена самостоятельность, творческий подход. Отчетная документация может содержать отдельные недочеты.
«Не зачтено»	Программа практики не выполнена, отсутствуют сформированные профессиональные компетенции, имеются нарушения норм и требований, предъявляемых к работе практиканта

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. 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»

2. 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»

3. 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»

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

4. 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»

5. 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»

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 с ним отраслям «Агрис»

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

г) журналы

1. Журнал «Хлебопродукты» <http://www.khlebprod.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 сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

для направления подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Разработчик: доцент, к.-с.-х.н. Т.Л.Шевелева

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 6 от « 03 » июня 2021 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2021

**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 для собеседования (защита отчета)

Наименование компетенции	Контрольные вопросы
<p>ПК – 1 Способен проводить расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ИД-5 ПК-1 Определяет технологическую эффективность работы оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе, применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>1. Система контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии.</p> <p>2. Вспомогательные службы и их роль в организации технологического процесса на предприятии.</p> <p>3. Организация теххимического контроля на предприятии.</p> <p>4. Хлебопекарные свойства муки</p> <p>5. Режимы и способы хранения сырья и готовой продукции.</p>
<p>ПК-2 Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ИД-6 ПК-2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>1. Технологические схемы, принятые на предприятии.</p> <p>2. Методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>3. Классификация показателей качества и порядок проведения анализов</p> <p>4. Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции</p> <p>5. Показатели качества мучных кондитерских и макаронных изделий</p> <p>6. Правила техники безопасности на предприятии.</p> <p>6. Требования санитарии и охраны труда на производственных участках</p> <p>8. Виды и порядок проведения производственных инструктажей.</p>
<p>ПК-3 Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>ИД-2 ПК-3 Проводит анализ состава предприятий отрасли, выполняет технико-экономическое обоснование и расчеты для проектирования нового строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий</p>	<p>1. Расчет рецептур изделий, основного и дополнительного сырья.</p> <p>2. Разработка новых видов продукции на предприятии</p> <p>3. Режимы и параметры основных технологических процессов на предприятии</p> <p>4. Перечень и характеристика технологического оборудования</p> <p>5. Особенности технологических операций на основных линиях.</p>

Критерии оценки защиты:

«Зачтено» - использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологическими работами, все виды самостоятельной работы выполнены;

- знает: технологическое оборудование, технологические процессы и методы организации технологического процесса хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств;

- умеет: определять эффективность работы технологического оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе, выполнять технологические расчеты и составлять технологические схемы;

- владеет: навыками выполнения технико-экономического обоснования и расчетов технико-экономической эффективности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий.

- 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.

Отчет по практике должен быть выполнен с соблюдением требований к титульному листу, содержанию, структуре, правилам оформления. 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.

3. Дневник практиканта 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 студент отчитывается за выполнение программы и индивидуального задания по практике. В нем по дням указываются виды работ, выполнявшиеся обучающимся в период прохождения преддипломной практики.

4. Отчет по преддипломной практике. В отчете должно быть содержательно отражено выполнение всех пунктов индивидуального задания, выданного студенту перед началом практики, а также всех пунктов программы практики. Отчет о прохождении практики студент 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.

Аттестация по итогам научно-исследовательской работы проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя работы.

Отчет по итогам преддипломной практики должен содержать следующие разделы:

1. Титульный лист.
2. Задание на преддипломную практику.
3. Введение, в котором указываются:
 - цель, задачи, место, дата начала и продолжительность практики;
 - перечень основных работ и заданий, выполненных в результате преддипломной практики;
4. Технологическая часть, содержащая:
 - характеристику и структуру предприятия, ассортимент продукции;
 - описание технологических схем, сырья и материалов;
 - расчет рецептур готовых изделий, основного и дополнительного сырья;
 - характеристика технологического оборудования;
 - расчет складских помещений для сырья и готовой продукции
5. Компонировка производственных, складских и административно-бытовых помещений.
6. Технохимический контроль на предприятии.
7. Охрана труда, производственная санитария и гигиена.
8. Заключение (выводы) о преддипломной практике.
9. Список использованных источников.
10. Приложения

К отчету должны прилагаться отзывы о прохождении преддипломной практики студентом, составленные руководителем преддипломной практики от предприятия и руководителем выпускной квалификационной работы. Для написания отзывов используются данные наблюдений за производственно-технологической и научно-исследовательской деятельностью обучающегося, результаты выполнения заданий, отчет о проведенной работе.

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 преддипломной практики.

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

Министерство сельского хозяйства
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра «Технологии продуктов питания»

Задание на преддипломную практику

Студент:	
Направленность (профиль):	19.03.02. Продукты питания из растительного сырья «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
Сроки прохождения:	
Краткое содержание задания:	<i>например, технология и оборудование по производству 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****

Руководитель _____
должность, степень, ФИО, подпись, дата

Задание принял к исполнению _____
ФИО студента, подпись, дата

Примечания:

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

** критерии успешного прохождения практики остаются неизменным согласно шаблона.

Министерство сельского хозяйства
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
 Инженерно-технологический институт
 Кафедра «Технологии продуктов питания»

ДНЕВНИК

преддипломной практики студента

Фамилия _____

Имя и отчество _____

Направление подготовки 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья

Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Курс, группа _____

Сроки практики с _____ по _____

Наименование предприятия _____

Руководитель практики от университета _____

(должность, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия _____

(должность, Ф.И.О.)

Дата	Содержание работ

Министерство сельского хозяйства
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:

Руководитель практики: должность, степень, ФИО

Подпись руководителя:

Тюмень, 20__

Рекомендации:

1. Общий объем отчета – не менее 20 тыс. знаков (около 20-30 страниц).
2. Шрифт Times New Roman – 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.

ОТЗЫВ

о прохождении преддипломной практики

студента _____

направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Инженерно-технологический институт

Кафедра «Технологии продуктов питания»

в период с _____ по _____ 20__ года.

(Текст отзыва)

С отчетом по преддипломной практике студента ознакомлен:

Кафедра руководителя: «Технологии продуктов питания»

ФИО руководителя: _____

Должность, звание: _____
_____ *(подпись)*

Дата: _____

Рекомендации по составлению отзыва:

1. Текст отзыва составляется руководителем в произвольной форме.
2. В отзыве следует отразить полноту и качество выполнения программы преддипломной практики, отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики, проявленные профессиональные компетенции и качества, высказать замечания с точки зрения списка и содержания поставленных задач в индивидуальном задании практики.
3. В конце отзыва руководитель практики рекомендует оценку «зачтено», «не зачтено».

ОТЗЫВ

руководителя практики от предприятия о прохождении преддипломной практики студента

для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «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 и качества, 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».