

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)
Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная преддипломная практика

Вид практики - производственная

Уровень основной профессиональной образовательной программы – магистратура
Направление подготовки – 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) – Технология продуктов из водных биоресурсов
Учебный план 2021 года разработки

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, учебного плана.

Программу разработали О.Е. Битютская, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ», О.В. Яковлев, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»
Протокол № 10 от 03.04.2023 г.

© ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

1 Тип практики, способ и формы ее проведения

Тип практики – преддипломная

Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики – дискретная.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП магистратуры обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения при прохождении практики:

Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Знает методы системного и критического анализа, методики разработки стратегии действий для выявления и решения проблемной ситуации.	Владеть: - методическими и практическими навыками анализа содержания проблемной ситуации отраслевого характера, как системы элементов и связей между ними с целью выработки оптимального пути её решения.
	УК-1.2. Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения.	Владеть: - методическими и практическими навыками поиска решения проблемной ситуации отраслевого характера в ходе научно-исследовательской работы, путем анализа существующего опыта по указанной проблеме и построения оптимального алгоритма её решения.
	УК-1.3. Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности.	Уметь: - планировать инновационную стратегию предприятия; - разрабатывать инновационную политику предприятия.
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.2. Умеет разрабатывать проект с учетом анализа альтернативных вариантов его реализации, определять целевые этапы, основные направления работ; объяснить цели и сформулировать задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта; управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.	Уметь: - разрабатывать концепцию выполнения исследовательского проекта в области технологии продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, включающую актуальность проблемы и значимость её решения, цели и задачи исследования, ожидаемые при её решении результаты, возможные сферы их применения; - анализировать спрос на инновационный продукт; - оценивать и выбирать нововведения; - разрабатывать детализированный план-график реализации исследовательского проекта с указанием критических точек контроля выполнения его этапов. - организовать и координировать слаженную работу участников исследовательского проекта.

Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
	<p>УК-2.3. Владеет методиками разработки и управления проектом; методами оценки потребности в ресурсах и эффективности проекта.</p> <p>УК-2.4. Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях.</p>	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами оценки и выбора нововведений; - навыками разработки рекомендаций (алгоритмов) практического использования результатов разработки исследовательских проектов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать и оформлять результаты реализации исследовательского проекта в виде презентаций, отчетов и иных печатных работ. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками публичного представления результатов разработки проектов на научно-практических конференциях и семинарах.
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<p>ОПК-2.2. Применяет основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания</p> <p>ОПК-2.3 Разрабатывает новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ объемов промысла различных видов водных биоресурсов, используя базы данных и информационно-справочные системы; - охарактеризовать основные объекты рыбного промысла. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы со статистическими базами данных по мировому рыболовству и аквакультуре. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные проблемы нутрициологии, биотехнологии, технологии пищевой продукции из водных биоресурсов; - функции компонентов пищи в обеспечении здоровья человека и качества пищевых продуктов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять достижения науки и опыт передовой технологии в научных исследованиях; - разрабатывать рецептуры композиций новых пищевых продуктов с заданными составом и свойствами и предлагать способы усовершенствования технологических процессов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспериментальными методами исследований; - методологией интерпретации результатов научных исследований.
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.2. Оценивает технологические риски, определяет критические контрольные точки и инновационно-технологические мероприятия по обеспечению безопасности разрабатываемых технологий и продуктов питания.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать опасные факторы и определять критические контрольные точки на основании метода «Дерево принятия решений». <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки элементов ХАССП; - навыками разработки СМБПП.

Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1. Применяет современные информационные технологии и программные средства для поиска, обработки и анализа данных.	Знать: - основы математического моделирования. Владеть: - навыками работы в программных пакетах Microsoft Excel, Statistica.
	ОПК-4.2. Умеет разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания.	Знать: - технологические схемы производства продуктов из ВБР; - формализованные данные потерь в основных процессах пищевых производств, требующие корректировки пищевой ценности продукта; - физиологические особенности и предпочтения людей тех групп, для которых проектируется продукт. Владеть: - методологическими принципами и подходами к созданию новых рецептур и технологий продуктов питания с заданными свойствами; - способами и методами обогащения пищевых систем; математическим аппаратом для расчета рецептур.
	ОПК-4.3. Применяет аналитические и статистические методы обработки экспериментальных данных для процедуры верификации.	Уметь: - осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. Владеть: - планированием эксперимента, обработкой и представлением полученных результатов; - навыками работы в программных пакетах Microsoft Excel, Statistica.
ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.1. Умеет формулировать научно-техническую задачу в сфере профессиональной деятельности на основе знания проблем отрасли и опыта их решения.	Знать: - стратегию развития рыбохозяйственного комплекса РФ, основную проблематику отрасли, современные направления научных исследований в области переработки водных биоресурсов. Уметь: - анализировать, обобщать и систематизировать информацию; ставить цель и формулировать задачи по её достижению.

	<p>ОПК-5.2. Осуществляет сбор и систематизацию информации об опыте решения научно-технических задач в сфере профессиональной деятельности.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - алгоритм научного поиска, характеристику основных элементов научной работы; - основные приемы аннотирования, реферирования и перевода специальной литературы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно изучать специализированную литературу и другую научно-техническую информацию; - использовать нормативную документацию, принятую в пищевой промышленности (законы Российской Федерации, технические регламенты, технические международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации); - использовать современные программные и технические средства информационных технологий. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно выбора современных методов поиска, критического анализа и синтеза информации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять этапы поиска авторского решения; - обосновать актуальность, новизну, теоретическую и практическую значимость собственного исследования. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией научного исследования - принципами и методами системного подхода для решения поставленных задач; - навыками творческого решения профессиональных задач. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональную терминологию; - аналитические методы обработки результатов исследования и методологию представления результатов в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией интерпретации результатов научных исследований; - навыками разработки презентации по результатам индивидуального научного исследования; - основными приемами ораторского искусства, научным стилем изложения собственной концепции.
	<p>ОПК-5.3. Разрабатывает и обосновывает выбор вариантов решения профессиональных задач</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - алгоритм научного поиска, характеристику основных элементов научной работы; - основные приемы аннотирования, реферирования и перевода специальной литературы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно изучать специализированную литературу и другую научно-техническую информацию; - использовать нормативную документацию, принятую в пищевой промышленности (законы Российской Федерации, технические регламенты, технические международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации); - использовать современные программные и технические средства информационных технологий. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно выбора современных методов поиска, критического анализа и синтеза информации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять этапы поиска авторского решения; - обосновать актуальность, новизну, теоретическую и практическую значимость собственного исследования. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией научного исследования - принципами и методами системного подхода для решения поставленных задач; - навыками творческого решения профессиональных задач.
	<p>ОПК-5.4. Представляет результаты своей профессиональной и научно-исследовательской деятельности в виде отчетов, тезисов доклада, научных статей, презентаций на русском и/или иностранном языках в соответствии с нормами и правилами, принятыми в научном сообществе.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональную терминологию; - аналитические методы обработки результатов исследования и методологию представления результатов в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологией интерпретации результатов научных исследований; - навыками разработки презентации по результатам индивидуального научного исследования; - основными приемами ораторского искусства, научным стилем изложения собственной концепции.

ПК-2. Способен разрабатывать техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов производства новых продуктов питания	ПК-2.1. Знает виды, структуру, требования к разработке нормативной и технической документации. ПК-2.2. Владеет навыками оформления технической документации.	Знать: - общие требования к разработке и оформлению технических условий на пищевую продукцию; стандарты организации и порядок их разработки. Уметь: - работать с нормативной и технической документацией, на их основе формировать требования к показателям качества и безопасности продуктов питания из водных биоресурсов. Владеть: - навыками разработки и оформлению технических условий на пищевую продукцию.
---	---	--

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика относится к обязательной части ОПОП. В соответствии с учебным планом преддипломная практика проводится на 2 курсе 4 семестре очной формы обучения и на 3 курсе 5 семестре заочной формы обучения.

Преддипломная практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, и основывается на теоретических знаниях и практических навыках, приобретённых студентами в процессе обучения, и является логическим завершением подготовки магистра.

Преддипломная практика формирует основные навыки работы при выполнении выпускной квалификационной работы магистра.

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях

Общая трудоемкость практики составляет 6 з.е., 216 ч.

Продолжительность практики – 6 недель.

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды учебной / производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный	Теоретическая подготовка: - прохождение инструктажей перед прохождением преддипломной практики; - дальнейшее углубленное изучение источников информации; - расширение знаний основных понятий, категорий и инструментов прикладных дисциплин (2 час.)	Собеседование
2	Основной	Практическая работа. Содержание и виды деятельности определяет руководитель практики индивидуально, согласно теме ВКР: - составление плана работ на практике; - осуществление поиска информации, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач и реализации намеченного плана. Например, патентный поиск по теме, изучение способов получения и ассортимента пищевых продуктов-аналогов, разрабатываемых в ВКР, изучение действующей НТД; - оформление проекта патента заявки на изобретение (полезную модель) и/или разработка проекта ТУ на новые виды продуктов;	Текущий контроль руководителя практики

		- осуществление выбора инструментальных средств для проведения экспериментов, расчетов в соответствии с разработанным планом; - апробация современных методов сбора, обработки и анализа данных, методов и процессов с помощью теоретических и математических моделей; - построение теоретических и математических моделей, анализ и содержательная интерпретация полученных результатов, в т. ч. математическое обоснование планируемого ассортимента выпускаемой продукции; - проведение маркетинговых исследований современного рынка разрабатываемой продукции; - определение основных мероприятий производственного контроля, охраны труда и охраны окружающей среды; - формирование библиографического списка; - обработка материала и написание чернового варианта магистерского исследования, отчета о практике, научной статьи, доклада (200 час.)	Текущий контроль руководителя за оформлением и работой студентов
3	Заключительный	Оформление материалов отчета (10 час.)	Проверка отчета
4	Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой (4 час.)	

Преддипломная практика предполагает подготовку аналитических материалов к магистерской диссертации по предварительно выбранной теме, исследуемой, в том числе в ходе научно-исследовательской работы, а также выступление с докладом на итоговой научно-практической конференции.

В ходе прохождения практики студент: совершенствует и развивает свой интеллектуальный и общекультурный уровень, осваивает методологию и методы исследования, необходимые для формирования теоретических и практических основ профессиональной деятельности, приобретает, в том числе с помощью информационных технологий, и использует в практической деятельности новые знания и умения, включая области смежных знаний, формирует навыки организационно-управленческих решений и готовность нести за них ответственность, использует знание иностранных языков, как средства решения профессиональных задач, развивает навыки публичной и научной речи.

Преддипломная практика может включать в себя научно-исследовательский раздел и актуальные прикладные исследования.

6 Форма отчетности по практике

В период прохождения практики студенты составляют отчет по практике.

Рекомендованное содержание отчета по производственной практике:

1. Краткая характеристика предприятия, организации, учреждения.
2. Цели и задачи прохождения практики, временной период, дается отчет о конкретно выполненной работе в период практики. Содержание этого раздела должно соответствовать индивидуальному заданию и требованиям, предъявляемым к отчету программой практики.
3. В заключении студент должен сделать свои выводы об итогах практики.
4. Список использованной литературы оформляется в соответствии с принятыми стандартами.
5. Приложение содержит вспомогательный материал: таблицы, схемы, формы отчетности, копии и проекты составленных студентом документов и др. Его страницы не входят в общий объем работы. Приложения располагаются после списка использованной литературы. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы.

Формой промежуточной аттестации является зачет с оценкой. К зачету допускаются студенты при условии полного выполнения программы практики, недопущения грубых

нарушений дисциплины, предъявления руководителю практики отчёта о практике. На основании защиты отчёта о практике практиканту выставляется оценка по следующим критериям.

Оценка «отлично» выставляется при предъявлении отчёта по практике, полном понимании сущности вопросов по программе практики, полном, последовательном и доказательном ответе на все вопросы и дополнительные вопросы, чётком понимании и владении профессиональной лексикой, знакомстве с основной и дополнительной литературой.

Оценка «хорошо» выставляется при предъявлении отчёта по практике, понимании сущности вопросов, доказательном ответе на все вопросы программы практики, владении профессиональной лексикой, знании нормативной документации, знакомстве с литературой в объёме основного учебника.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при предъявлении отчёта по практике, понимании сущности вопросов, недостаточно последовательном и доказательном, но верном ответе на все вопросы, правильном решении задач, понимании профессиональной лексики, знакомстве с нормативной документацией, знакомстве с литературой в объёме конспекта лекций или основного учебника.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при невыполнении программы практики, несоответствии содержания отчёта по практике настоящей программе практики.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приведен в обязательном приложении к программе практики.

8 Перечень учебной литературы, необходимых для проведения практики

Наименование	Количество экземпляров в библиотеке ФГБОУ ВО «КГМУ»
1. Ким, И. Н. Санитарная обработка рыбоперерабатывающих предприятий [Текст] : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; Управление науки и образования Федерального агентства по рыболовству; ФГОУ "ЦУМК". — М. : Колос, 2010. — 310 с. : табл. — (Учебник). — Библиогр.: с. 302-304. — ISBN 978-5-10-004067-5.	16
2. Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности [Текст] : учебник для вузов / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — 3-е изд., испр. и доп. — СПб. : , 2013. — 329 с. : рис., табл. — (Учебники для вузов. Специальная литература). — Библиогр.: с. 324-325. — ISBN 978-5-8114-1464-2.	135
3. Пищевая безопасность гидробионтов [Текст] : учебное пособие для высших учеб. заведений / Г. Н. Ким [и др.] ; Управление науки и образования Федерального агентства по рыболовству, ФГОУ "ЦУМК". — М. : Моркнига, 2011. — 647 [5] с. : рис., табл. — (Учебник). — Библиогр.: с. 640-643. - ISBN 978-5-903081-31-8.	24
4. Технология рыбы и рыбных продуктов [Текст] : учебник для вузов / С. А. Артюхова, В. В. Баранов, Н. Э. Бражная ; ред. А. М. Ершов ; Управление науки и образования Федерального агентства по рыболовству. — М. : Колос, 2010. — 1063 с. : граф., рис. — (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). — Библиогр. в конце глав. — ISBN 978-5-10-004111-	14
5. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (от 18 октября 2016 года № 162). — 135 с. — Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/420394425 .	

9 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	http://lib.kgmtu.ru/
Образовательная платформа Юрайт	https://urait.ru/
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»	http://docs.cntd.ru
Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации	http://pravo.gov.ru/
Справочная правовая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/
RSCI платформа Web of Science - база данных лучших российских журналов	http://www.technosphera.ru/news/
Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»	http://window.edu.ru/
База данных Научной электронной библиотеки	http://elibrary.ru/

10 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по практике

Наименование программного продукта	Назначение (базы и банки данных, тестирующие программы, практикум, деловые игры и т.д.)	Тип продукта (полная лицензионная версия, учебная версия, демоверсия и т.п.)
Операционная система (Microsoft Windows 10 Pro или Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level)	Комплекс системных и управляющих программ	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет (Microsoft Office Pro Plus 2016 или Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN 1 License No Level)	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет LibreOffice	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Свободно распространяемое программное обеспечение

11 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Преддипломная практика проходит стационарно на базе ФГБОУ ВО «КГМТУ». Допускается прохождение практики на базе учреждений (предприятий, организаций) пищевой промышленности различных форм собственности, проводящих исследования, отвечающие целям и задачам практики.

Организации, учреждения и предприятия, а также учебно-научные подразделения университета обеспечивают рабочее место студента компьютерным оборудованием в объемах, достаточных для достижения целей практики.

Компьютерные классы (ауд. 213, 214):

- персональный компьютер – 12 шт. с входом в локальную сеть;
- персональный компьютер – 10 шт. с входом в локальную сеть.

Приложение А
Форма титульного листа отчета по практике

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Керченский государственный морской технологический университет»**

Технологический факультет

Кафедра технологии продуктов питания

**ОТЧЁТ
по производственной преддипломной практике**

(сроки практики)

Отчет проверил:

Руководитель практики
от предприятия

Отчет выполнил:

Студент гр. _____

Шифр _____

М. П.

Руководитель практики
от кафедры ТПП

Отчет допущен к защите _____
(дата и подпись руководителя)

Отчет защищен с оценкой _____
(оценка, дата защиты)

Защиту принял: _____
(фамилия и инициалы принимающего и подпись)

Керчь, 20 __ г.

Приложение Б
Форма задания на практику

**Задание
на производственную преддипломную практику**

Выдано обучающемуся ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
_____ курса _____ группы

(Ф.И.О. обучающегося)

Для прохождения практик на:

(полное наименование предприятия (организации) прохождения практики)

Дата начала практики _____

Дата окончания практики _____

Дата сдачи отчета по практике _____

Теоретическая часть задания:

1. _____
2. _____
3. _____

Виды работ, обязательные для выполнения

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых проектов, выпускных квалификационных работ, решения практикоориентированных задач, и т.д.)

Задание выдал руководитель практики от ФГБОУ ВО «КГМТУ»

« _____ » « _____ » 20 ____ г. _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Задание согласовал руководитель практики от профильной организации

« _____ » « _____ » 20 ____ г. _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Приложение В

Форма отчета руководителя практики

ОТЧЕТ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

о практике студентов группы _____ по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения»

Вид практики: _____ преддипломная

Продолжительность практики в соответствии с учебным планом _____ недель,
с _____ по _____

Распределение обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации

№	Ф.И.О. студента	База практики	Фактические сроки прохождения практики	Оценка по практике (4-х бал. шкала)	Руководитель практики от предприятия, Ф.И.О, контактный телефон

Итоги практики:

1 Цель, задачи практики

Цель и задачи практики приводятся в соответствии с Программой практики. Указывается, достигнута ли цель, задачи, освоены ли компетенции.

2 Краткое изложение процесса прохождения практики

Описывается ход реализации программ практики на предприятии. Анализируются возможности реализации программ практики базами практики и целесообразность их использования в дальнейшем.

3 Анализ характеристик практикантов, данных предприятиями по результатам практики

Дается обобщенная характеристика профессиональной подготовки, дисциплинированности, отношения к работе практикантов. Резко отрицательные характеристики прилагаются к отчету.

4 Положительные моменты при прохождении практики

5 Недостатки и замечания по прохождению практики

6 Контроль хода практики

Предпринятые формы контроля (выезды руководителя практики от кафедры на предприятия, связь с руководителями практик от предприятий по телефону). Выявленные случаи нарушения дисциплины.

Списочная численность группы _____ студентов _____ чел.

Не направлены на практику _____, не явились для защиты отчета _____.
Указываются ФИО студента и причина.

Средний балл защиты отчетов по практике _____.

7 Предложения кафедры по улучшению прохождения практики

Руководитель практики _____
(должность, фамилия и инициалы, подпись, дата)

Отчет утвержден на заседании кафедры, протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Зав. кафедрой технологии продуктов питания _____
(подпись, дата)

Приложение Д

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Керченский государственный морской технологический университет»**

Совместный рабочий график проведения практики

Название предприятия: _____

Сроки проведения практики: _____

Название практики: _____

Мероприятия*	Дата	Место проведения	Ответственное лицо
Организационное собрание			
Выполнение индивидуального задания			
Лекции (по необходимости)			
Консультации			
Итоговое собрание			

*-тип мероприятия устанавливаются на усмотрение руководителей

Руководитель практики от ФГБОУ ВО «КГМТУ»

« ____ » « ____ » 20 ____ г.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от организации

« ____ » « ____ » 20 ____ г.

(подпись)

(Ф.И.О.)