

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии  
переработки продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического  
совета университета  
(протокол от 23 апреля 2025 г. № 08)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
\_\_\_\_\_ Р.А. Чмир  
«23» апреля 2025 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного  
питания

Направленность (профиль) - Технология продуктов функционального и  
профилактического питания

Квалификация - магистр

Мичуринск – 2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ .....	3
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	4
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	14
4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ .....	16
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ .....	18
6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ .....	20
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ .....	22
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	26
9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ .....	27
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	28
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	34

## 1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ

При реализации ОПОП ВО магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания предусмотрена производственная технологическая практика.

Вид практики – производственная. Тип производственной практики – технологическая практика.

Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики. В качестве баз практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности выбираются предприятия, отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки обучающегося и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой обучающихся.

Местом прохождения практики могут быть различные организации, занимающиеся коммерческой деятельностью на рынке товаров и услуг. На период практики обучающийся может быть зачислен на вакантную должность в соответствии с заданием по практике.

Производственная технологическая практика обучающихся проводится на предприятиях в сроки, установленные графиком учебного процесса.

Цели производственной технологической практики:

- формирование у обучающихся профессиональных компетенций, направленных на формирование системы знаний и навыков, получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

При проведении практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может быть организована:

- непосредственно в Университете, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки;
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между университетом и профильной организацией.

Задачами производственной технологической практики являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний по обработке, переработке и хранению пищевого сырья на предприятиях питания;
- приобретение профессиональных навыков на предприятиях общественного питания по производству полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения;
- освоение в производственных условиях принципов контроля за эффективностью деятельности предприятия питания, а также контроля за качеством и безопасностью сырья и продукции питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- подготовка отчета о прохождении производственной технологической практики.

Требования к организации производственной технологической практики определены следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;

приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания от 14.08.2020 № 1028;

- приказ Минобрнауки России "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" от 21.08.2020 № 1076;

-приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 № 885/390;

- профессиональный стандарт 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15. 06.2020. №329н)

-Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;

-локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

- для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Данный тип практики проводится в форме практической подготовки.

Производственная технологическая практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, утвержденным ректором от 23.09.2016.

Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) в организациях для лиц с ограниченными возможностями здоровья, являющихся инвалидами I и II групп, составляет не более 35 часов в неделю (статья 92 ТК РФ).

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) для обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – могут быть организованы посредством дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Практика в условиях обучения с применением ДОТ предусматривает предоставление отчетной документации на кафедру в установленные сроки в электронном (отсканированные документы) и/или бумажном варианте.

Задача отчета по практике обучающихся с применением ДОТ допускается с использованием компьютерных средств контроля знаний и средств телекоммуникации

## **2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

В результате прохождения производственной технологической практики обучающийся должен освоить следующие трудовые функции:

Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/01.7)

*Трудовые действия:*

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/01.7

Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продукции общественного массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания общественного массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проведение исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии

Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

трудовые функции:

Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/02.7)

*Трудовые действия:*

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/02.7

Организация выпуска новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Обучающийся, освоивший программу производственной технологической практики должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе

ле на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия;

ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач;

ПК-1. Способен разрабатывать технологические решения, технологии продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-1 ИД-1ук-1– Знает принципы и осуществляет сбор, отбор и обобщение информации для решения профессиональных задач	Не знает принципы и не осуществляет сбор, отбор и обобщение информации для решения профессиональных задач	Удовлетворительно знает принципы, но не осуществляет сбор, отбор и обобщение информации для решения профессиональных задач	Хорошо знает принципы и хорошо осуществляет сбор, отбор и обобщение информации для решения профессиональных задач	Отлично знает принципы и осуществляет сбор, отбор и обобщение информации для решения профессиональных задач
ИД-2ук-1– Умеет анализировать и систематизировать данные для принятия решений в различных сферах деятельности	Не умеет анализировать и систематизировать данные для принятия решений в различных сферах деятельности	Частично умеет анализировать и систематизировать данные для принятия решений в различных сферах деятельности	Хорошо умеет анализировать и систематизировать данные для принятия решений в различных сферах деятельности	Отлично умеет анализировать и систематизировать данные для принятия решений в различных сферах деятельности
ИД-3ук-1– Предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного подхода	Не предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного подхода	Удовлетворительно предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного подхода	Знает и предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного подхода	Отлично знает и предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного подхода
УК-4 ИД-2ук-4 – Применяет правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия	Не умеет применять правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия	Удовлетворительно умеет применять правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия	Не в полном объеме умеет применять правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия	В полном объеме применяет правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия

ИД-3	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
ИД-3 опк2 - Составляет в соответствии с нормами государственного языка РФ и иностранного языка документы (письма, эссе, рефераты и др.) для академического и профессионального взаимодействия	Не способен составлять в соответствии с нормами государственного языка РФ и иностранного языка документы (письма, эссе, рефераты и др.) для академического и профессионального взаимодействия	Частично составляет в соответствии с нормами государственного языка РФ и иностранного языка документы (письма, эссе, рефераты и др.) для академического и профессионального взаимодействия	Хорошо составляет в соответствии с нормами государственного языка РФ и иностранного языка документы (письма, эссе, рефераты и др.) для академического и профессионального взаимодействия
ОПК-2 ИД-1опк2 - Применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях	Не применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях	Удовлетворительно применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях	Хорошо применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях
ИД-2 опк2 - Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов	Не умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	Частично умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	Не в полной мере умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов
ИД-3 опк2 - Имеет представление о модернизации мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Не имеет представление о модернизации мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Частично имеет представление о модернизации мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Не в полном объеме имеет представление о модернизации мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-5 ИД-2 опк5 - Знает основные направления научно-исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Не знает основные направления научно-исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Удовлетворительно знает основные направления научно-исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Хорошо знает основные направления научно-исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

ских задач				
ИД-3 опк5 - Владеет научными знаниями и навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Не владеет научными знаниями и навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Частично владеет научными знаниями и навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Не в полном объеме владеет научными знаниями и навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	В полном объеме владеет научными знаниями и навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
ПК-1 ИД-1 пк1 - Умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Не умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Частично умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Хорошо умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Отлично умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания
ИД-2 пк1 - Знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	Не знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	Удовлетворительно знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	Не в полном объеме знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	В полном объеме знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания
ИД-3 пк1 - Владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Не владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Частично владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Хорошо владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Отлично владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания

В результате прохождения производственной технологической практики обучающийся должен:

**Знать:**

- технологические особенности производства высококачественной продукции питания различного назначения;
- требования к качеству сырья, готовой продукции и производству;
- основные виды брака на производстве и мероприятия по его предупреждению;
- возможные риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;
- процедуру контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;

- пути повышения эффективности использования пищевого сырья и производства пищевой продукции.

**Уметь:**

- анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия питания;

- устанавливать и определять приоритеты в области производства продукции питания различного назначения;

- составлять рецептуры и технологические схемы производства пищевой продукции различного назначения;

- проводить органолептическую и дегустационную оценку продукции питания;

- рассчитывать биологическую, пищевую и энергетическую ценностью продуктов питания;

- оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства.

**Владеть:**

- навыками установления и определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства;

- навыками принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами на предприятиях питания;

- навыками составления и ведения документации на предприятии питания;

- владение навыками разработки систем качества и безопасности продукции, предупреждения брака;

- умение оценивать риски в области качества и безопасности пищевой продукции.

- навыками разработки технологических решений и технологий продукции общественного питания

### **3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Производственная технологическая практика входит в часть Б2.В.01(П) Блока 2 «Практики», Б2.В.02(П).в учебном плане ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю - Технология продуктов функционального и профилактического питания.

Прохождение производственной технологической практики основано на знаниях, умениях и навыках, приобретенных при изучении следующих дисциплин: «Управление качеством в сфере производства продуктов функционального и профилактического питания на принципах ИСО и ХАССП», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Технология специальных видов питания», «Современные методы исследований сырья и продуктов питания», «Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции», «Технология продуктов функционального питания», «Разработка нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания».

В дальнейшем практические умения и навыки, сформированные в процессе прохождения производственной технологической практики, используются при прохождении, производственной преддипломной практики, государственной итоговой аттестации, в том числе подготовке выпускной квалификационной работы.

#### **3.1 Матрица соотнесения разделов (этапов) производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) и формируемых в них профессиональных компетенций**

Компетенции

Разделы (этапы) производственной технологической практики	УК-1	УК-4	ОПК-2	ОПК-5	ПК-1	Общее количество компетенций
<b>Подготовительный этап.</b> Характеристика места прохождения практики Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и деятельностью места прохождения практики. Изучение действующих нормативно-технических документов, регулирующих деятельность предприятий питания, а также информации о приоритетных направлениях в области производства продукции питания различного назначения. Инструктаж по технике безопасности.	+	+	+	+	+	5
<b>Основной (технологический) этап.</b> Технология производства продукта питания различного назначения (рецептура, описание технологической схемы и используемого оборудования) Требования к органолептическим и физико-химическим показателям качества продукта питания. Правила оформления и подачи. Условия хранения продукта питания.	+	+	+	+	+	5
<b>Заключительный этап.</b> Сбор, обработка и анализ собранных материалов и их интерпретация. Написание отчета о прохождении практики. Защита отчета о прохождении практики.	+	+	+	+	+	5

## 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

### 4.1 Объем, продолжительность производственной технологической практики

Производственная технологическая практика программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю - Технология продуктов функционального и профилактического питания составляет для очной формы обучения – 1 курс, 2 семестр – 12 недель (18 зач. ед, 648 акад. часов) и заочной формы обучения 2 курс – 12 нед. (18 зач. ед, 648 акад. часов).

Форма контроля – зачет с оценкой.

Распределение трудоемкости производственной технологической практики

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения (2 семестр)	по заочной форме обучения (2 курс)
Общая трудоемкость дисциплины	648	648
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	2	2
лекции	2	2
Самостоятельная работа	646	646

Контроль	-	4
Вид итогового контроля	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой

## 4.2 Содержание практики

### 4.2.1 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Введение. Принципы организации и проведения первого производственного этапа прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности для прохождения практики.	2	2	УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1

### 4.2.2 Виды работ и график прохождения практики

№ п.п.	Разделы (этапы) практики и виды работ	Объем практики (в ак. часах) по неделям и видам работ, включая самостоятельную работу												Формы контроля	
		неделя													
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII		
1	<b>Подготовительный этап.</b> Характеристика места прохождения практики. Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и деятельностью места прохождения практики. Изучение действующих нормативно-технических документов, регулирующих деятельность предприятий питания, а также информации о приоритетных направлениях в области производства продукции питания различного назначения. Инструктаж по технике безопасности.	54	54											Отметка в дневнике практики	
2	<b>Основной (технологический) этап.</b> Технология производства продукта питания различного назначения (рецеп-			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	Отметка в дневнике практики	

	тура, описание технологической схемы и используемого оборудования) Требования к органолептическим и физико-химическим показателям качества продукта питания. Правила оформления и подачи. Условия хранения продукта питания.												
3	<b>Заключительный этап.</b> Сбор, обработка и анализ собранных материалов и их интерпретация. Написание отчета о прохождении практики. Защита отчета о прохождении практики.											54	Отметка в дневнике практики Отчет
ИТОГО		648											

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Производственная технологическая практика включает общие вопросы для всех обучающихся по данной ОПОП ВО и индивидуальную часть, направленную на выполнение конкретного задания.

Общее руководство практикой осуществляется руководителем практики от организации. Руководство индивидуальной частью работы осуществляется научным руководителем каждого обучающегося (руководителем выпускной квалификационной работы) и отражается в индивидуальном задании.

Руководитель практики от организации:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период прохождения практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты практики обучающихся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обучающиеся в период прохождения практики должны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальными заданиями;
- подчиняться действующими в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники пожарной безопасности и производственной санитарии;
- представить своевременно руководителю практики дневник, письменный отчет о прохождении практики.

В зависимости от места прохождения практики обучающимся, содержание практики может различаться, что отражается в индивидуальном задании на практику.

#### **Основные этапы производственной технологической практики:**

*Подготовительный этап.* Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и деятельностью места прохождения практики. Изучение действующих нормативно-технических документов, регулирующих деятельность предприятий питания, а также информации о приоритетных направлениях в области производства продукции питания различного назначения. Инструктаж по технике безопасности.

*Основной (технологический) этап.* Изучение и анализ материально-технического обеспечения производства продуктов питания. Изучение и практическое освоение технологии производства определенного вида продукта питания различного назначения. Освоение методик расчета биологически активной и пищевой ценности выбранного продукта питания, а также проведения его дегустационной оценки. Определение требований к показателям качества и безопасности данного продукта питания в соответствии с действующей нормативно-технической документацией. Изучение возможных рисков в области обеспечения качества и безопасности производства продукта питания. Разработка системы качества и безопасности производства продукта питания. Оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

*Заключительный этап.* Сбор, обработка и анализ собранных материалов и их интерпретация. Написание дневника и отчета о прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика). Защита отчета о прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

## **6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

По результатам производственной технологической практики обучающийся обязан предоставить: рабочий график (план) проведения практики (Приложение А), индивидуальное задание (Приложение Б), дневник практики (Приложение В), характеристику с места прохождения практики, письменный отчет о прохождении практики.

Форма титульного листа отчета о прохождении технологической производственной практики представлена в приложении Г.

Рабочий график (план) практики обучающихся определяет содержание работы (вины работ), сроки и формы отчетности. График (план) должен разрабатываться обучающимся при консультативной помощи научного руководителя, окончательная редакция плана подлежит согласованию с руководителем практики.

Содержание производственной технологической практики должно быть раскрыто и представлено в плане таким образом, чтобы:

- обучающийся четко представлял характер, объем и виды работ, которые ему предстоит выполнить;
- научный руководитель и руководитель практики имел возможность эффективно контролировать и направлять работу обучающегося в режиме обратной связи.

Контроль выполнения работы по форме должен быть формирующим, т.е. основанным на обратной связи от руководителя практики к обучающемуся. При такой форме контроля руководитель практики, ознакомившись с результатом его работы по определенному виду, получает возможность в оперативном режиме корректировать работу обучающегося. В результате основанная на обратной связи формирующая оценка превращается в эффективный инструмент обучения.

Результатом производственной технологической практики является отчет о прохождении практики, который представляется обучающимся на выпускающую кафедру.

Содержание производственной технологической практики определяется компетенциями, которыми должен овладеть обучающийся по завершении данной работы.

По результатам выполнения производственной практики составляется отчет о прохождении практики по единой структуре.

#### **Структура отчета по производственной технологической практике:**

- титульный лист;
- индивидуальное задание обучающегося;
- рабочий график (план);
- оглавление;
- введение;
- характеристика места прохождения практики;
- рецептура и технология производства продукта питания различного назначения;
- требования к показателям качества и безопасности продукта питания;
- организация контроля качества производства продукта питания;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (при необходимости);
- дневник прохождения практики.

Рекомендуемый объем отчета – 25-30 страниц.

При составлении отчета следует придерживаться следующих общих требований: четкость и логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; конкретность изложения результатов практики; обоснованность выводов.

Качество содержания и изложения отчета о прохождении производственной технологической практики оценивается членом комиссии по защите отчета о практике.

По итогам производственной технологической практики обучающемуся выдается характеристика, отражающая уровень сформированности компетенций, степень выполнения программы практики и общую оценку за практику. Характеристика содержит данные о выполнении обучающимся программы практики, об отношении практиканта к работе, об оценке его умений и навыков применять теоретические знания на практике. Характеристика подписывается руководителем практики от организации (структурного подразделения), в которой она проводилась, заверяется печатью.

#### **Правила оформления отчета**

Отчет оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата А4, с од-

ной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем. Основной цвет шрифта – черный.

Поля страницы должны иметь следующие размеры: левое – 35 мм, правое – 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

Текст печатается через полтора интервала шрифтом Times New Roman, размер шрифта 14.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25.

Наименования всех структурных элементов отчета (за исключением приложений) записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 жирный). Точка после заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляется в нижней части листа справа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется (нумерация страниц – автоматическая).

Разделы имеют порядковые номера в пределах всего отчета и обозначаются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы основной части отчета следует начинать с нового листа (страницы).

При ссылках на структурную часть текста отчета указываются номера разделов, подразделов, пунктов, подпунктов, перечислений, графического материала, формул, таблиц, приложений, а также графы и строки таблицы, данного отчета. При ссылках следует писать: «... в соответствии с разделом 2», «... в соответствии со схемой 2», «(схема 2)», «в соответствии с таблицей 1», «таблица 4», «... в соответствии с приложением А» и т. п.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, на пример: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Необходимо указывать при переносе обозначение столбцов таблицы. В таблицах допускается применение 12 размера шрифта.

Приложения к отчету оформляются на отдельных листах, причем каждое из них должно иметь свой тематический заголовок и в правом верхнем углу страницы надпись «Приложение» с буквенным обозначением.

На последней странице заключения обучающийся пишет дату сдачи отчета и ставит подпись.

Список использованной литературы группируется в алфавитном порядке. Ссылки в тексте на опубликованные материалы должны быть в квадратных скобках. Оформление ссылки на литературу должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информатизации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ Р 7.0.5-2008 Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов.

Образец оформления дневника прохождения производственной технологической практики оформляется согласно образцу, представленному в приложении Д.

Текст отчета и дневника должен быть сброшюрован.

## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

## **7.1 Паспорт фонда оценочных средств производственной технологической практики**

№ п/п	Контролируемые этапы практики	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	количество
1.	<b>Подготовительный этап.</b> Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и деятельностью места прохождения практики. Изучение действующих нормативно-технических документов, регулирующих деятельность предприятий питания, а также информации о приоритетных направлениях в области производства продукции питания различного назначения. Инструктаж по технике безопасности.	УК-1, УК-4, ОПК-2,ОПК-5, ПК-1		
2.	<b>Основной (технологический) этап.</b> Изучение и анализ материально-технического обеспечения производства продуктов питания. Изучение и практическое освоение технологии производства определенного вида продукта питания различного назначения. Освоение методик расчета биологически активной и пищевой ценности выбранного продукта питания, а также проведения его дегустационной оценки. Определение требований к показателям качества и безопасности данного продукта питания в соответствии с действующей нормативно-технической документацией. Изучение возможных рисков в области обеспечения качества и безопасности производства продукта питания. Оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.	УК-1, УК-4, ОПК-2,ОПК-5, ПК-1	Дневник Отчет о прохождении практики	1 1
3.	<b>Заключительный этап.</b> Сбор, обработка и анализ собранных материалов и их интерпретация. Написание отчета о прохождении практики. Защита отчета о прохождении практики.	УК-1, УК-4, ОПК-2,ОПК-5, ПК-1	Вопросы к защите отчета (зачет с оценкой)	25

## **7.2 Перечень вопросов к защите отчета о прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**

1. Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии (или организации), где проходили производственную практику (УК-1, УК-4, ОПК-2,ОПК-5, ПК-1).
2. Перечислите источники продовольственного снабжения предприятия (УК-1, УК-4, ОПК-2,ОПК-5, ПК-1).
3. Условия хранения продуктов в складских помещениях (УК-1, УК-4, ОПК-2,ОПК-5, ПК-1).

4. Эффективность утилизации витаминов, содержащихся в обогащенных пищевых продуктах (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1).
5. От каких показателей зависит эффективность работы предприятия питания? (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1)
6. Условия использования рекомендуемого суточного набора продуктов? (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1).
7. Что включает в себя производственная программа цеха? (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1)
8. Температурный режим и продолжительность процесса обработки выбранного Вами изделия (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1).
9. Номенклатура продуктов функционального и профилактического питания (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1).
10. Перспективы развития индустрии питания в регионе? (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1)
11. В чем заключается первичная кулинарная обработка овощей? (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1)
12. Характеристика социально-ориентированных предприятий общественного питания на современном этапе развития страны (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1).
13. Общая характеристика жарочного оборудования. Использование новых физических методов для выполнения процесса жарки (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1).
14. В чем заключается контроль качества и безопасности сырья и готового изделия, согласно ХАССП? (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1)
15. БАД - Биологически активные добавки (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1).
16. Выбор пищевых добавок (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1).
17. Что в себя включает производственная санитария? (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1)
18. Перечислите основные технологические процессы в кулинарном цехе (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1).
19. Какие меры по охране труда должны соблюдаться на предприятии общественного питания? (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1)
20. От каких показателей зависит площадь складского помещения? (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1)
21. Особенности технической оснащенности цеха? (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1)
22. Характеристика тары для хранения сырья (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1).
23. Требования к экологической безопасности продуктов функционального и профилактического питания (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1).
24. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1).
25. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов (УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1).

### **7.3 Критерии оценки ответов на вопросы при защите отчета**

При выставлении оценки за практику учитываются:

- актуальность темы исследования;
- соответствие содержания теме;
- наличие элементов новизны и практической значимости;
- обоснованность методов исследования;
- логичность представленного материала;
- обоснованность выводов.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 38-50 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 25-37 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 18-24 баллов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 0-17 баллов.

## **7.4 Критерии оценки отчета о прохождении производственной технологической практики**

№ п/п	Наименование критерия	Максимальное количество баллов
1.	Структура отчета (основные составные части, наличие цели, задач, наличие обобщающих выводов в заключении, логичность изложения основных вопросов, взаимосвязь всех разделов отчета друг с другом и с общей проблемой)	10
2.	Полнота раскрытия содержания программы практики	20
3.	Отношение обучающегося, системность, прилежание и т.д.	10
4.	Качество оформления отчета (правильность и грамотность изложения и оформления материала в соответствии с требованиями программы практики)	5
5.	Сроки предоставления отчета (соответствие срокам сдачи, установленным в рабочем графике (плане) проведения практики)	5
Итого		50

## **7.5 Шкала оценочных средств**

Итоги прохождения производственной технологической практики оцениваются в рейтинговых баллах. Итоговый рейтинг (100 баллов) складывается из выполнения отчета (50 баллов) и защиты отчета (50 баллов). Итоговая оценка знаний, обучающихся по практике определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти бальную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) Зачтено с оценкой «отлично»	Оформление отчета и дневника о прохождении практики выполнено на высоком профессиональном уровне в соответствии с методическими указаниями. Систематизированные, глубокие и полные знания по всем вопросам практики. Систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы; Враженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации. Высокий уровень исполнения заданий практики. Высокий уровень сформированности заявленных в программе практики компетенций.	отчет (37-50 баллов); вопросы по отчету (38-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) – Зачтено с оценкой «хорошо»	Качественное оформление отчета и дневника о прохождении практики. Умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности. Правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы. Средний уровень сформированности заявленных в программе практики компе-	отчет (25-37 баллов); вопросы по отчету (25-37 баллов)

	тенций.	
Пороговый (35-49 баллов) – Зачтено с оценкой «удовлетворительно»	Достаточный уровень оформления отчета и дневника о прохождении практики. Умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности. Логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок. Минимальный уровень сформированности заявленных в программе практики компетенций.	отчет (17-25 баллов); вопросы по отчету (18-24 баллов)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	Низкий уровень оформления отчета и дневника о прохождении практики. Наличие грубых ошибок при ответе на вопросы. Низкий уровень исполнения заданий. Заявленные в программе практики компетенции в полном объеме не сформированы.	отчет (0-17 баллов); вопросы по отчету (0-17 баллов)

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### 8.1 Учебная литература

1. Венецианский, А.С. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие. (электронный ресурс) / А.С. Венецианский, О.Ю. Мишина. - эл. данные. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014 – 80 с.-Режим доступа <http://e.lanbook.com/book/76609>-Загл. с экрана.
2. Перфилова, О.В. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О.В. Перфилова, В.Ф. Винницкая, В.А. Бабушкин, С.И. Данилин. - Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2017. - 117 с.
3. Скальный, А.В. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии./ А.В. Скальный, И.А. Рудаков, С.В. Нотова, Т.И. Бурцева, В.В. Скальный, О.В. Баранова - Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. - 117 с. <http://window.edu.ru/resource/665/19665>.
4. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общ. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 176 с. — (Серия : Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/96417837-89DD-42F4-B910-DC9B3FEF9D52](http://www.biblio-online.ru/book/96417837-89DD-42F4-B910-DC9B3FEF9D52).
5. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Товароведение», «Технология продукции и организация общественного питания» / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова, Н.И. Давыденко, ред.: В.М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — СПб. : ГИОРД, 2016.— 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-8 — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/294618>.
6. Никифорова, Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания: учеб. пособие/ Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун-т, Т.А. Никифорова.— Оренбург: ОГУ, 2016 .— 118 с. — Эл. ресурс <https://rucont.ru/read/2381497?file=618342&f=2381497>-загл. с экрана.
7. Перфилова, О.В. Методические рекомендации по прохождению производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) / О.В. Перфилова, А.С. Ратушный, В.А. Бабушкин, Е.Н. Третьякова – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2017.
8. Третьякова, Е.Н. Современные методы исследования сырья и продуктов питания: учебное пособие / Е.Н. Третьякова, Н.А. Грачева. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2021.

9. Тебекин, А. В. Управление качеством: учебник для бакалавриата и магистратуры / А.В. Тебекин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 410 с. — (Серия: Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-03736-4. — Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/2D9ADC68-CDDC-4F29-8AA4-6B6AE97A6BF2](http://www.biblio-online.ru/book/2D9ADC68-CDDC-4F29-8AA4-6B6AE97A6BF2).

10. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. — М.: ДеЛи принт, 2002. — 236 с.

11 Периодические издания:

Журнал «Пищевая и перерабатывающая промышленность»

Журнал «Достижения науки и техники АПК»

Журнал «Молочная промышленность»

Журнал «Мясная индустрия»

Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»

Журнал «Пищевая промышленность»

Журнал «Ресторанные ведомости» с вложением журнала "RestoranoffМаркет" (РестораноффМаркет)

Журнал «Сыроделие и маслоделие».

## **9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ)**

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

### **9.1.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 04-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.02.2024 № 101/НЭБ/4712-п)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскопечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

### **9.1.2 Информационные справочные системы**

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 28.02.2025 № 12413 /13900/ЭС).

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 28.02.2025 № 194-01/2025).

### **9.1.3 Современные профессиональные базы данных**

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 05.09.2024 № 512/2024)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - [https://elibrary.ru/](https://elibrary.ru)

3. Портал открытых данных Российской Федерации - [https://data.gov.ru/](https://data.gov.ru)

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru).

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

### **9.1.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства**

№	Наименование	Разработчик ПО ( правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: беспречно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?phrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?phrase_id=415165</a>	Сублицензионный договор с ООО «Софтекс» от 09.12.2024 № б/н, срок действия: с 09.12.2024 по 09.12.2025
3	МойОфис Стандартный -	ООО «Новые облачные тех-	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?</a>	Контракт с ООО «Рубикон»

	Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	нологии» (Россия)		sphrase_id=2698444	от 24.04.2019 № 03641000008190000 12 срок действия: бес-срочко
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бес-срочко
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бес-срочко
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagiat.ru">https://docs.antiplagiat.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

### 9.1.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

### 9.1.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: [miro.com](https://miro.com)
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
5. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
6. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
7. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

### 9.1.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
---	---------------------	--	-------------------------	-----

1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	УК-1 УК-4 ПК-1	ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ИД-3 УК-4 ИД-1 ПК1 ИД-2 ПК1 ИД-3 ПК1
2.	Большие данные	Лекции Самостоятельная работа	УК-1 УК-4 ПК-1	ИД-1 УК-1 ИД-2 УК-1 ИД-3 УК-1 ИД-3 УК-4 ИД-1 ПК1 ИД-2 ПК1 ИД-3 ПК1

## 10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для проведения производственной технологической практики ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ располагает следующими лабораториями: лаборатория хлебопечения «БиоЗдравПродукт», научно-учебная лаборатория технологии консервирования и учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания.

1. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «БиоЗдравПродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/106)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mecnosud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MacapS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300 (инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксерпланетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTD.m.JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (научно-учебная лаборатория технологии консервирования) (г. Мичуринск, учхоз «Роща», 9/П)

Оснащенность:

1. Вытяжной зонт ВЗ-3, 1В,0\*0,8\*0,35 (2000\*800\*350) (инв. № 21013400762);
2. Компрессор воздушный ВК9316А (инв. № 21013400764);
3. Котел пищеварочный КЭ-104Ц (инв. № 21013400763);
4. Насос ОНЦ 0,5/5К5-0,18/2 с кожухом (инв. № 21013400765);
5. Насосная станция 70/50П-24 (инв. № 21013400761);
6. Плита электрическая ПЭ-0,24М (инв. № 21013400760);
7. Стенд-указатель двухсторонний (инв. № 2101065553);
8. Стенд-указатель односторонний (инв. № 2101065552);
9. Привод электромеханический (инв. № 1101047326);
10. Стерилизатор паровой (инв. № 2101042360);
11. Устройство укупорки УУ-5К (инв. № 2101044086);
12. Автомат подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047272);
13. Бункер автомата подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047282);
14. Головка укупорочная 1-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047283);
15. Головка укупорочная 2-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047284);
16. Головка укупорочная 3-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047285);
17. Головка укупорочная 4-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047286);
18. Ёмкость технологическая 50 л., из нержавеющей стали (инв. № 1101047327);
19. Комплект направляющих (автомат укупорочный) (инв. № 1101047281);
20. Контейнер передвижной ІВ-32 (инв. № 1101064056);
21. Механизм подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047280);
22. Привод (автомат укупорочный) (инв. № 1101047279);
23. Пульт управления (автомат укупорочный) (инв. № 1101047278);
24. Пульт управления подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047287);
25. Ротор транспортный (автомат укупорочный) (инв. № 1101047277);
26. Ротор укупорки (автомат укупорочный) (инв. № 1101047276);
27. Станина (автомат укупорочный) (инв. № 1101047274);
28. Устройство транспортное (автомат укупорочный) (инв. № 1101047275);
29. Шкаф электрический в сборе (автомат укупорочный) (инв. № 1101047273).

3. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/1)

Оснащенность:

1. Шкафы лабораторные (инв. № 1101040367, 1101040366);
2. Теростаты лабораторные, воздушные ТВ-20ПЗ без охлаждения (инв. № 1101064156, 1101064157);
3. Комплект лабораторного оборудования для ВЭЖХ исследований (инв. № 1101047349);
4. Жидкостный микроколоночный хроматограф «Милихром-6» зав. № 63 (инв. № 101047348);
5. Хроматограф жидкостный аналитический малогабаритный «ЦветЯзуа» 01-АА (инв. № 21013400701);
6. Компьютер Care2DUO (инв. № 1101040668).

4. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/2)

Оснащенность:

1. Компьютер Core 2DUO, мат. плата ASUS, память 2048Mb, монитор 19" Samsung (инв. № 2101045345);

2. Ксерокс Canon (инв. № 2101042358);
3. Ноутбук ASUS (инв. № 2101065192);
4. Компьютер ASUS E5300 (инв. № 1101047156).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

5. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/13)

Оснащенность:

1. Установка ТПЦ АП-200м (инв. № 1101047332);
2. Стерилизатор СТО2.00.000 (инв. № 1101047270);
3. Система управления стерилизатором СТО2.00.000 (инв. № 1101047271);
4. Кухонные стеллажи СК-1500/400 (инв. № 1101047315, 1101047316);
5. Компрессор пневматический FubagF1 241/50 CM2 (инв. № 1101064144);
6. Стол разделочный центральный СРЦ 1800/600/850Z- ПО с полкой и обвязкой (инв. № 2101045335);
7. Насосная станция (инв. № 21013400373).

6. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/14)

Оснащенность:

1. Плита электрическая ПЭ-0,24М нерж. жарочный шкаф (инв. № 2101044090);
2. Протирочно-резательная машина в комплекте с ножами (инв. № 2101045400);
3. Универсально-кухонная машина УКМ-0,6 (инв. № 2101044089);
4. Фотометр фотоэлектрический КФК-3 (инв. № 2101044235);
5. Robot-COUPE овощерезка серии CL30 Bistro (6 ножей) (инв. № 1101047314);
6. Автомат фасовочный для упаковки пакетика чая с ниткой и ярлыком (инв. № 1101047479);
7. Агрегат дозирующий (инв. № 1101047329);
8. Вакуум выпарной аппарат с вакуум насосом (инв. № 1101047335);
9. Ванны моечные ВМ—2/700 (инв. № 1101064059, 1101064060);
10. Весы электронные напольные автономные с нержавеющей платформой ВЭУ-150-50/100 (инв. № 1101047325);
11. Водонагреватель накопительный ABSLUECOV(инв. № 1101064155);
12. Горизонтальная упаковочная машина РТ-УМГШ-М (инв. № 1101047478);
13. Дозатор для фасовки жидких и пастообразных продуктов РТ-АКФ-3 (инв. № 1101047477);
14. Зонты вентиляционные ЗВП12/10 О (инв. № 1101047475, 1101047476);
15. Измельчитель специй ИУ-10(инв. № 1101047474);
16. Контейнеры передвижные ИВ-32 (инв. № 1101064057, 1101064058);
17. Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7 (инв. № 1101047313);
18. Насосный агрегат гомогенизирующий (инв. № 1101047330);
19. Облучатели рециркуляторы медицинские закрытого типа, передв. «Дезар-4» (инв. № 1101047468, 1101047469);
20. Пенетрометр FRUITPRESSUREmod. FT (3-27Lbs) (инв. № 1101047334);
21. Противни сетчатые с керам. покр. (инв. № 1101064032, 1101064033, 1101064034, 1101064035, 1101064036, 1101064037, 1101064038, 1101064039, 1101064040, 1101064041, 1101064042, 1101064043, 1101064044, 1101064045, 1101064046, 1101064047, 1101064048, 1101064049, 1101064050, 1101064051, 1101064052, 1101064053, 1101064054, 1101064055);
22. Стерилизатор банок Я16-АБА/05 (инв. № 1101047473);

23. Столы производственные металлические с бортом (инв. № 1101064061, 1101064062, 1101064063, 1101064064, 1101064065, 1101064066);
24. Столы разделочные центральные СЦР 1500/600Z (инв. № 1101047404, 1101047403);
25. Сушильный шкаф «Универсал-СД-4» без противней (инв. № 1101047467);
26. Холодильник-морозильник BOSH KGS39Z25 (инв. № 1101047235);
27. Цифровые медицинские термометры с выносным датчиком для измерения температуры (инв. № 1101047470, 1101047471);
28. Электропривод на раме (инв. № 1101047331);
29. Рефрактометры PAL-3(инв. № 1101047520, 1101047521).

7. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа производственной технологической практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028

Авторы:

профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, д.т.н., доцент Перфилова О.В.

доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Сухарева Т.Н.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 апреля 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства (протокол № 8 от 8 апреля 2025 г.).

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий имени И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол №8 от 21 апреля 2025 г.).

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета университета (протокол № 08 от 23 апреля 2025 г.).

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

**Форма рабочего графика (плана) проведения практики**

**ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ**

**Кафедра**

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ  
заведующий кафедрой  
\_\_\_\_\_ / И.О. Фамилия/  
«\_\_\_\_» 20\_\_\_\_ г.

**РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**Общие сведения**

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры/отделения	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «___» 20___ г. по «___» 20___ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

**Планируемые работы**

№ п/п	Содержание работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1.	Оформление документов по прохождению практики	до начала практики	
2.	Проведение медицинских осмотров (обследований) в случае выполнения обучающимся работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) в соответствии с законодательством РФ	до начала практики	
3.	Вводный инструктаж по правилам охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности,	в первый день практики	

	оформление временных пропусков для прохода в профильную организацию (при необходимости).		
4.	Выполнение индивидуального задания практики	в период практики	
5.	Консультации руководителя(-ей) практики о ходе выполнения заданий, оформлении и содержании отчета, по производственным вопросам	в период практики	
6.	Подготовка отчета по практике	за два дня до промежуточной аттестации	
7.	Проверка отчета по практике, оформление характеристики руководителя(-ей) практики	за два дня до промежуточной аттестации	
8.	Промежуточная аттестация по практике	в последний день практики	

Рабочий график (план) составил:  
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

\_\_\_\_\_  
(уч. степень, уч. звание, должность) \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия) \_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
(дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):  
руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_  
(уч. степень, уч. звание, должность) \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия) \_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
(дата)

С рабочим графиком (планом) ознакомлен:  
обучающийся

\_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия) \_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
(дата)

## **Форма индивидуального задания на практику**

## **ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ**

(наименование образовательной организации)

## Кафедра.....

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ  
заведующий кафедрой  
\_\_\_\_\_ / И.О. Фамилия/

## ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

## Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» ____ 20__ г. по «__» ____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

## **Содержание индивидуального задания**

Задание на практику составил:  
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

\_\_\_\_\_ (уч. степень, уч. звание, должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия) «\_\_\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ (дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):  
руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_» 20\_\_ г.  
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Задание на практику принял:  
обучающийся

**Форма дневника практики**

**ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ**

(наименование образовательной организации)

**Кафедра.....**

(наименование кафедры)

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ**

**Общие сведения**

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» 20__ г. по «__» 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

**Учет выполняемой работы**

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

7.			
8.			
9.			
10.			

Дневник заполнил:

обучающийся

\_\_\_\_\_ «\_\_\_» 20\_\_\_ г.

(подпись) (И.О. Фамилия)

(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

«\_\_\_» 20\_\_\_ г.

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

(И.О. Фамилия)

(дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):

руководитель практики от профильной организации

«\_\_\_» 20\_\_\_ г.

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

(И.О. Фамилия)

(дата)

**Характеристика руководителя практики от профильной организации  
(при проведении практики в профильной организации)**

Оценка трудовой деятельности и дисциплины:

---



---



---

Оценка содержания и оформления отчета по практике:

---



---



---

Оценка по практике: \_\_\_\_\_.

Руководитель практики от профильной организации

(уч. степень, уч. звание, должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

(И.О. Фамилия)

«\_\_\_» 20\_\_\_ г.

(дата)

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт \_\_\_\_\_  
Направление \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

ОТЧЕТ  
о практике

\_\_\_\_\_  
(название практики)

В \_\_\_\_\_  
(название профильной организации/структурного подразделения университета)

Обучающегося \_\_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель практики  
от профильной организации:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Руководитель практики  
от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ:

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Дата сдачи отчета \_\_\_\_\_

Дата защиты отчета \_\_\_\_\_

Мичуринск – 202 \_\_\_\_ г.