

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент образования, научно-технической политики
и рыбохозяйственного комплекса
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»

М.И. Лесовская, И.А. Чаплыгина, В.В. Матюшев

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

***Методические указания
по производственной практике
(в форме практической подготовки)***

Направление подготовки 19.04.02
«Продукты питания из растительного сырья»
Направленность «Управление качеством и безопасностью про-
дукции агропромышленного комплекса»

Уровень высшего образования: магистр

Форма обучения: очная, заочная

Электронное издание

Красноярск 2022

Рецензент

Н.В. Присухина, канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедры технологии хлебопекарного,
кондитерского и макаронного производств
Института пищевых производств

Лесовская, М.И.

Преддипломная практика [Электронный ресурс]: методические указания по производственной практике (в форме практической подготовки) / М.И. Лесовская, И.А. Чаплыгина, В.В. Матюшев; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2022. – 36 с.

Представлены требования для самостоятельной работы обучающихся при прохождении практической подготовки в форме практики; информация по структуре и содержанию практики; основные обязанности направляющей, принимающей организаций и практиканта; требования к содержанию и оформлению дневника и отчета по результатам практики; регламент сдачи и защиты отчета по практике; критерии итоговой оценки; учебно-методическое и информационное обеспечение практики.

Предназначено для студентов Института пищевых производств очной и заочной форм обучения по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса».

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Красноярского государственного аграрного университета

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
2 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	7
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	8
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	10
5 ОБЯЗАННОСТИ КАФЕДРЫ, ОТВЕТСТВЕННОЙ ЗА ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ	12
6 ОБЯЗАННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ, ПРИНИМАЮЩЕЙ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИКУ	12
7 ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА	13
8 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ДНЕВНИКА ПРАКТИКИ	13
9 СТРУКТУРА ОТЧЕТА О ПРАКТИКЕ. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА	14
9.1 Структура отчета	14
9.2 Оформление отчета	15
10 СДАЧА И ЗАЩИТА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	24
10.1 Сдача и защита отчета по практике	24
10.2 Форма промежуточной аттестации	25
11 ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ	26
12 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	28
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	30
ПРИЛОЖЕНИЯ	31
Приложение А. Титульный лист дневника практики	31
Приложение Б. Форма направления на производственную практику	32
Приложение В. Отметка о прохождении практики обучающимся	33
Приложение Г. Форма отзыва руководителя практики	34
Приложение Д. Титульный лист отчета о прохождении практики	35

ВВЕДЕНИЕ

Производственная практика является частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и направлена на расширение и закрепление теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения, на приобретение и развитие профессиональных компетенций по программе магистратуры и подготовку к будущей профессиональной деятельности.

Учебный план подготовки магистров очной и заочной форм обучения по направлению 19.04.02 включает три типа производственной практики: научно-исследовательская работа, технологическая практика, преддипломная практика. Производственная практика проводится в сторонних профильных организациях в соответствии с программой практики.

Методические указания по производственной практике ***преддипломная практика*** подготовлены в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса» (квалификация: *магистр*) № 1040 от 17.08.2020.

Методические указания предназначены для оказания методической помощи студентам при прохождении производственной практики, подготовки и защиты отчетной документации.

Организацию и руководство данным видом практики осуществляют преподаватели кафедры «Товароведение и управление качеством продукции АПК» Института пищевых производств ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Производственная **преддипломная практика** является частью блока «Практики» в составе учебного плана подготовки студентов по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса». Практика реализуется в Институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Преддипломная практика способствует развитию практических навыков, приобретаемых студентами в результате освоения теоретического курса, закрепляет знания и умения, обеспечивает интеграцию общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. В ходе практики апробируются навыки по применению научно-исследовательских методов в рамках решения конкретных производственных задач в реальных условиях; совершенствуются умения проведения прикладных исследований в соответствии с профилем деятельности; формируется целостное представление о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

Для успешного прохождения **преддипломной практики** обучающиеся используют знания, умения и навыки, сформированные в ходе изучения дисциплин: *Планирование и организация научных исследований, Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции, Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований, Химия вкуса, цвета и аромата, Прогрессивные технологии производства продуктов питания из растительного сырья, Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья, Биохимические основы формирования свойств растительного сырья и продуктов его переработки, Биоконверсия растительного сырья, Инновационное бизнес-планирование научных разработок, Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства, Современные методы и средства управления качеством пищевой продукции, Разработка и экспертиза нормативной и технической документации, Прослеживаемость продукции и процессов пищевых производств, Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции, Определение норм*

точности показателей качества пищевой продукции, Методы продления сроков годности продуктов питания из растительного сырья, Кадровая политика организации, Организация и технология испытаний пищевого сырья и продуктов питания, Современные методы контроля качества сырья и готовой продукции, Технология переработки растительных отходов и отходов пищевых производств в корма и кормовые добавки, Рациональное использование растительного сырья, Техничко-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация производства продуктов питания из растительного сырья, Техничко-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация хранения продуктов питания из растительного сырья.

Кроме того, данному типу производственной практики предшествовали научно-исследовательская работа и технологическая практика.

Производственная **преддипломная практика** проводится на предприятиях агропромышленного комплекса, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, реализующих инновационные технологии и оснащенных современной ресурсо- и энергосберегающей техникой, использующих различные формы организации труда; в аналитических лабораториях и научно-исследовательских центрах. Базы практики для студентов соответствуют направленности подготовки магистра. Предпочтение отдается организациям, имеющим наибольшие возможности для реализации целей и задач практики.

Прохождение студентами **преддипломной практики** осуществляется на основе договоров на проведение практической подготовки в форме практики, заключенных между университетом и предприятиями (организациями).

Способы проведения производственной **преддипломной практики**: стационарная и выездная.

Практика проводится в дискретные интервалы времени перед началом аудиторных занятий в четвертом семестре. Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности студентов, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность **преддипломной практики** – 2 недели.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов (2 недели), в том числе 72 часа контактной работы, которая предусматривает индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками университета и руководителями практики от профильной организации. По итогам практики предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

2 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Целью преддипломной практики является завершение сбора экспериментального материала для выполнения выпускной квалификационной работы по направлению «Получение продуктов питания из растительного сырья», направленность «Управление качеством и безопасностью продукции АПК», а также пополнение опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области управления качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса.

Задачи практики:

- сбор, анализ и систематизация научно-технического материала в соответствии с индивидуальным заданием по плану подготовки выпускной квалификационной работы;
- разработка новых технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;
- поиск рациональных решений при создании новых видов продукции с учетом требований безопасности и экологичности, баланса стоимости и качества;
- углубление теоретических знаний за счет изучения конкретных разновидностей технологичной продукции, процессов и оборудования действующих предприятий АПК;
- актуализация нормативно-законодательной информации в сфере производства продуктов питания из растительного сырья и экспертной оценки качества и безопасности целевых продуктов;
- подготовка отчета о результатах прохождения практики с рекомендациями по совершенствованию технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции, управлению качеством и безопасностью продуктов готовой продукции.

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения *преддипломной практики* направлен на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП по данному направлению подготовки:

ПК-1 – обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения;

ПК-2 – осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;

ПК-3 – осуществляет разработку, внедрение и оперативное управление интегрированной системой менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах производства и обращения на рынке;

ПК-4 – руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов.

В результате прохождения *преддипломной практики* студент должен

знать:

– современную методологию научных исследований в области производства и переработки продуктов питания из растительного сырья;

– актуальные достижения отечественных и зарубежных исследователей в области производства и переработки продуктов питания из растительного сырья;

– актуальную нормативно-законодательную базу производства и переработки продуктов питания из растительного сырья;

– эффективные способы управления качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса;

– основные методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, переработке и хранении продуктов питания из растительного сырья;

– способы статистико-математической обработки результатов теоретических и экспериментальных исследований для обоснования оценки и прогнозирования процессов производства и переработки продуктов питания из растительного сырья;

уметь:

– анализировать и критически оценивать научно-техническую информацию;

– применять методы анализа показателей качества и безопасности сырья и продуктов переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

– применять методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, переработке и хранении продукции как объекта управления;

– обрабатывать экспериментальные данные методами математической статистики;

– проводить патентный поиск и составлять патентные заявки;

– планировать и организовывать проведение научных экспериментов;

– обобщать результаты исследований и формулировать выводы;

– использовать информационно-сетевые ресурсы для сбора, передачи, обработки и архивирования информации;

владеть:

– приемами систематизации и обобщения информации по формированию и использованию ресурсов организации;

– навыками целенаправленного формирования качества и безопасности растительного сырья и продуктов переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

– элементами планирования и управления технологическими процессами в растениеводстве, переработке и хранении продукции как объекта управления;

– современными методами научных исследований и статистической обработки экспериментальных результатов;

– мастерством формулирования выводов и новаторских предложений.

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики, тип *преддипломная* составляет 3 зач. ед. (108 часов) – 2 недели, их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Тематический план

Раздел (этап) практики	Вид работ на практике	Кол-во часов ¹		Форма контроля
		КР ²	СРС ³	
Организа- ционный	Согласование плана практики с руководителем, инструктаж по охране труда и технике безопасности на предприятии, общее знакомство с организацией, распорядком работы	6	–	Записи в дневнике, раздел отчета
Производ- ственный	Обзор информационных источников по научно-технической литературе, зарубежного и отечественного опыта в соответствии с индивидуальным заданием	18	6	Записи в дневнике, раздел отчета
	Выполнение производственного задания по преддипломной практике, сбор экспериментальных данных в соответствии с индивидуальным заданием	24	6	Записи в дневнике, раздел отчета
	Систематизация и анализ собранных данных, иллюстративное оформление результатов	12	12	Записи в дневнике, отчет
Заключи- тельный	Подготовка и защита отчета по практике	12	12	Зачет с оценкой
	ИТОГО:	72	36	

Примечания:

¹ 1 день практики соответствует 6 ч контактной работы и 3 ч самостоятельной работы.

² КР – контактная работа.

³ СРС – самостоятельная работа студента.

Перед прохождением производственной практики, тип *преддипломная* студентам необходимо:

– оформить договор с организацией о практической подготовке в форме практики, а также приложение к договору с указанием Ф.И.О. и должности руководителя практики;

- получить пропуск на территорию организации и медицинскую книжку (при необходимости);
- пройти инструктаж по охране труда с отметкой в журнале по технике безопасности;
- получить у руководителя от университета дневник с индивидуальным заданием (приложения А, Б, В, Г) и методические документы.

Организационный этап:

- согласование плана практики с руководителем практики от предприятия: уточнение, конкретизация, корректировка (при необходимости) плана преддипломной практики с учетом специфики конкретного предприятия;
- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, оформление пропусков, ознакомление с правилами внутреннего распорядка и техники безопасности на предприятии.

Производственный этап:

- поиск, сбор и анализ научно-технической информации;
- изучение нормативно-технической документации;
- выбор объектов исследования (расчетной разработки) и исследуемых (разрабатываемых) показателей, определение сроков проведения наблюдений (выполнения разработки) и составление календарного плана проведения наблюдений и учетов, выбор методов исследования (выполнения разработки);
- изучение технологических факторов, влияющих на качество выпускаемой продукции, с использованием статистических методов (контрольные карты, причинно-следственные диаграммы и др.);
- закладка эксперимента (сбор данных) согласно индивидуальному заданию;
- проведение наблюдений и учетов;
- работа в лаборатории предприятия, участие в выполнении анализов под контролем специалистов предприятия, оформление и архивация результатов;
- анализ данных с использованием соответствующих статистических методов (анализ согласованности мнений экспертов, анализ поставщиков сырья, анализ затрат на качество, анализ рисков, анализ видов дефектов и т.д. в зависимости от индивидуального задания).

Заключительный этап:

– систематизация собранной информации, написание основных разделов отчета в соответствии с индивидуальным заданием и содержанием практики.

5 ОБЯЗАННОСТИ КАФЕДРЫ, ОТВЕТСТВЕННОЙ ЗА ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ

Практика проходит под двусторонним контролем, который обеспечивают руководители практики от кафедры (института, университета) и от профильного предприятия, принимающего обучающегося на практику.

От кафедры института назначается руководитель практики, обеспечивающий:

- организацию, планирование и контроль прохождения практики;
- организацию и проведение установочного собрания и защиты практики;
- утверждение индивидуальных планов работы в рамках практики;
- консультирование и оказание помощи по вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета;
- проверку отчетной документации о прохождении практики;
- оформление заключения о выполнении индивидуального задания;
- промежуточную аттестацию по результатам прохождения практики;
- предоставление сведений об итогах практики в дирекцию института.

6 ОБЯЗАННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ, ПРИНИМАЮЩЕЙ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИКУ

Руководитель практики от предприятия (базы практики) назначается распоряжением руководителя организации, принимающей обучающегося на практику.

Обязанности руководителя от предприятия обозначены договором о практической подготовке обучающихся в форме практики.

7 ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТА-ПРАКТИКАНТА

Обучающийся (студент-практикант) *имеет право:*

- получить полную информацию об организации практики от преподавателя-руководителя практики от кафедры;
- выбрать тему индивидуального задания по согласованию с руководителем практики.

Обучающийся (студент-практикант) *обязан:*

- оформить перед началом практики договор с организацией на проведение практики;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- подчиняться действующим на предприятии (в учреждении, организации) правилам внутреннего трудового распорядка;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- участвовать в научно-исследовательской работе по заданию кафедры;
- вести дневник практики с ежедневными записями о выполненной работе;
- сдать отчет и дневник руководителю практики от кафедры в установленный срок.

8 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ДНЕВНИКА ПРАКТИКИ

Во время прохождения практики студент должен вести дневник (приложения А, Б, В, Г), в котором оформляется направление на практику, ставится отметка о прибытии на практику и ее окончании, выдается индивидуальное задание, описывается выполненная за день работа, указывается, в какой форме она была исполнена (самостоятельно или под контролем руководителей практики от предприятия и кафедры). В дневнике отражается присутствие обучающегося на производственных совещаниях (по необходимости), научно-исследовательская работа в период практики.

Запись в дневнике ежедневно проверяется и визируется непосредственным руководителем практики от предприятия. Руководитель практики от университета контролирует правиль-

ность оформления и соответствия выполняемых работ заданию практики.

Дневник должен быть оформлен в соответствии с установленными в вузе требованиями.

По окончании прохождения практики в дневнике дается отзыв руководителя практики от предприятия и заключение руководителя практики университета.

9 СТРУКТУРА ОТЧЕТА О ПРАКТИКЕ. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА

9.1 Структура отчета

Структура отчета по производственной *преддипломной практике* включает:

- 1) титульный лист (приложение Д);
- 2) содержание;
- 3) введение, где указываются цель и задачи практики;

4) основная часть, где студент самостоятельно проводит анализ и систематизацию литературы в соответствии с индивидуальным заданием с целью раскрытия поставленной темы. При анализе литературы необходимо рассмотреть различные подходы, точки зрения по изучаемому вопросу и обосновать собственную позицию. Обзор литературы должен иметь внутреннюю логику и четкость раскрытия темы с указанием ссылок на авторов и обязательным использованием периодической литературы за последние 5 лет. Используемые нормативные документы должны быть актуальными (действующими). В разделе также отражается характеристика организации (подразделения), в которой обучающийся проходил практику; содержание проделанной студентом работы в соответствии с целью и задачами программы практики и индивидуальным заданием;

5) заключение, где констатируется выполнение поставленных задач и достижение поставленной цели, приводятся выводы по результатам практики;

- 6) список использованных источников.

Объем работы, не считая приложений, должен составлять не менее 20 страниц печатного текста на бумаге формата А4 (297×210 мм).

К отчету о производственной **преддипломной практике** прилагается отзыв руководителя практической подготовки обучающегося в форме практики от профильной организации о работе обучающегося-практиканта, а также отзыв руководителя практической подготовки обучающегося в форме практики от университета о выполнении индивидуального задания (с указанием замечаний по отчету при их наличии).

9.2 Оформление отчета

При оформлении отчета по практике необходимо соблюдать требования нижеперечисленных государственных стандартов к представлению текстового материала.

Таблица 2 – Регламенты по оформлению отчета

Характеристика	Действующий регламент
Представление текстового материала	ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам». Общие требования к текстовым документам (с Изменением №1 от 28.02.2006, с Поправками (2012, 2018))
Иллюстрации, таблицы и формулы	ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»
Составление списка использованных источников	ГОСТ Р 7.0.100-2018. Национальный стандарт Российской Федерации «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»
Библиографические ссылки на источники информации	ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»

Файл должен быть подготовлен в текстовом редакторе, при этом должны быть установлены следующие **параметры документа**:

- формат страницы (Файл / Параметры страницы / Размер бумаги) – А4;

- поля (Файл / Параметры / Поля): левое – 30 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, правое – 20 мм;
- шрифт – Times New Roman;
- размер шрифта основного текста – 14 пт;
- размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12 пт;
- межстрочный интервал (Формат/Абзац) – полуторный, в таблицах одинарный;
- абзацный отступ по всему тексту 1,25 см.

Нумерация страниц арабскими цифрами, сквозная по всему тексту, на титульном листе номер страницы не отображается. Номер страницы без точки проставляется в центре нижней части листа. Иллюстрации и таблицы на отдельных листах включаются в общую нумерацию.

Текст отчета должен быть изложен последовательно, логично, четко, с использованием однозначных терминов и понятий, не допускающих различных толкований. Если в тексте принята особая система сокращений слов и наименований, то в конце текста приводится перечень подобных сокращений. Наименования и обозначения в тексте и на иллюстрациях должны совпадать. При первом упоминании в тексте наименования организации, документа или какого-либо предмета с использованием аббревиатуры (сокращенное обозначение по первым буквам слов сложного наименования) это наименование приводится полностью, а в скобках – его аббревиатура.

Единица физической величины одного и того же параметра должна быть одинаковой в пределах всего текста. Например, если оборот розничной торговли организации в начале текста оценивался в миллионах рублей (более 40 млн р.), то и в других частях текста показатель должен иметь ту же размерность.

При указании пределов изменения величины ставится многоточие (50 ...70 млрд р.), если изменение происходит в пределах от отрицательной величины до положительной величины, то применяются предлоги «от» и «до», например: температура воздуха изменялась от минус 1 до плюс 5°С.

Стилистика текста. В изложении отчета не рекомендуется использовать личные местоимения («я планировал...», «мы

анализировали...»). Общепринятыми правилами установлено использование логических конструкций от третьего лица («автор полагает...»), безличные формы («для исследования спроса первоначально определяют...») или страдательный залог («получен доход...», «определялись параметры...»).

Иллюстрации. Иллюстрации (графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) располагают непосредственно после первого упоминания в тексте или на следующей странице. Иллюстрации (черно-белые или цветные) приводятся в компьютерном исполнении. На все иллюстрации в тексте должны быть приведены ссылки (например: рис. 1). Слово «рисунок», его номер, тире и наименование рисунка располагают посередине строки под изображением. Иллюстрации (кроме размещаемых в приложениях) нумеруются арабскими цифрами в сквозном порядке либо в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации включает номер раздела и порядковый номер иллюстрации, разделенные точкой (например: рис. 2.1). Пример оформления иллюстрации представлен на рисунке 1.

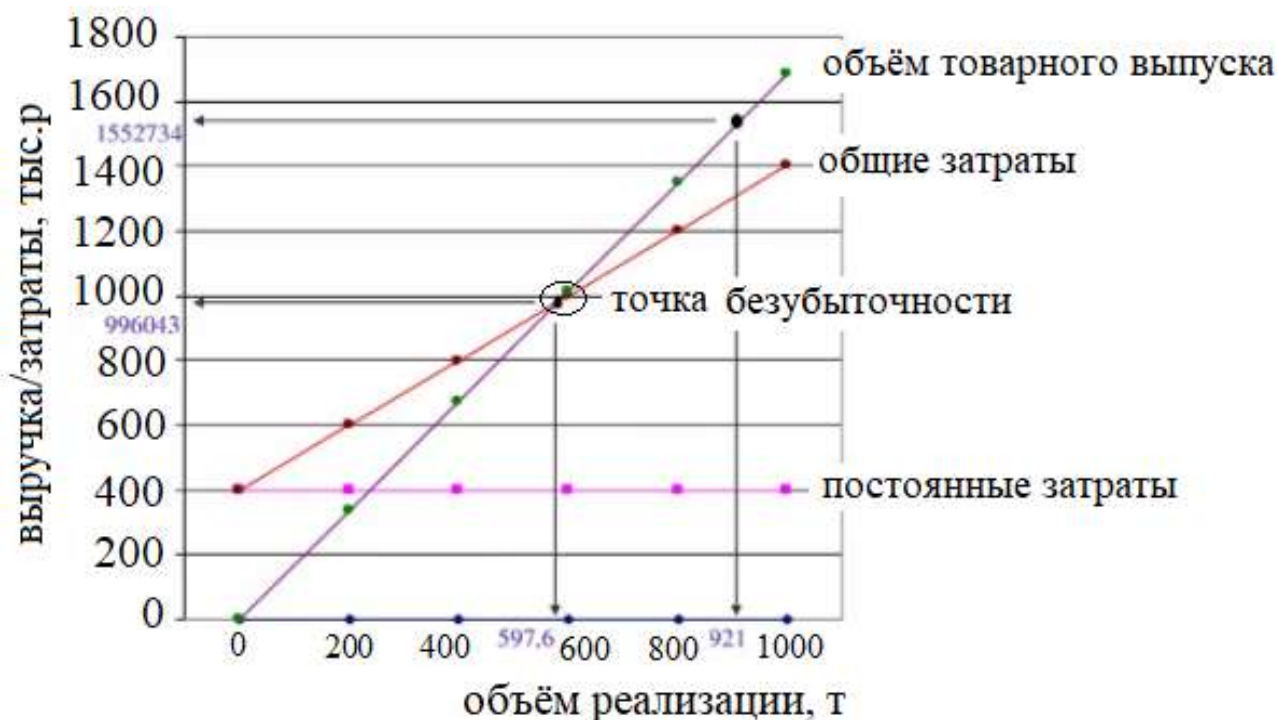


Рисунок 1 – Пример оформления рисунка

При ссылках на иллюстрации следует указывать «... в соответствии с рис. 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 2.1» при нумерации в пределах раздела. Иллюстрации каждого приложения обозначают самостоятельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения, например, рис. А.3.

Таблицы. Составление таблиц необходимо для оформления цифрового или текстового материала для сопоставления, анализа данных и вывода определенных закономерностей или особенностей развития объекта исследования. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным и кратким. Название таблицы следует размещать над таблицей слева, без абзацного отступа, в одну строку, с номером через тире. При переносе части таблицы название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят.

Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в отчете. При ссылке следует писать слово «табл.» (таблица) с указанием ее номера.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу. При этом заголовок, слово «табл.» и номер указывают только один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» (или «Окончание») и указывают номер таблицы, например: Продолжение (окончание) табл. 1. Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае – боковик. В перенесенной части таблицы ее головка заменяется строкой нумерации боковика и граф. Пример оформления начала, продолжения и окончания таблицы представлен на рисунке 2.

Таблица 2.1 – Режимы сушки зерна в барабанных сушилках

Культура	Семенной материал		Продовольственное и фуражное зерно	
	относительная влажность до сушки, %	допустимая температура нагрева, °С	относительная влажность до сушки, %	допустимая температура нагрева, °С
1	2	3	4	5
Пшеница	< 18	48	< 18	55
	< 21	48	< 21	52

Продолжение таблицы 2.1

1	2	3	4	5
Рожь, ячмень	< 18	48	< 18	65
	< 21	48	< 22	62

Окончание таблицы 2.1

1	2	3	4	5
Овес	< 18	48	< 18	65
	< 21	48	< 22	62

Рисунок 2 – Пример оформления начала, продолжения и окончания таблицы

Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, – то при первом повторении его заменяют словами «то же», а далее – кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией либо в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в документе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Формулы и уравнения. Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку и размещать по центру. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (×), деления (:) или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют литеру «Х».

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы обозначают порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке, например:

$$M = \frac{M_{\phi} \times Ж \times Б}{Ж_{б} \times Б_{б}}, \quad (1)$$

где M – масса молока (зачетный вес) по базисной норме жира и белка (кг);

M_{ϕ} – фактическая масса сдаваемого молока (кг);

$Ж, Б$ – фактическое содержание жира и белка в молоке (проц.);

$Ж_{б}, Б_{б}$ – базисная норма жира и белка в молоке (проц.).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, например: ... в формуле (1).

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например (3.1).

Порядок изложения в отчете математических уравнений такой же, как и формул.

В отчете допускается выполнение формул и уравнений рукописным способом черными чернилами.

В тексте отчета предоставляют расчеты показателей. Порядок изложения расчетов определяется характером рассчитываемых величин. Расчеты в общем случае должны содержать:

- а) описание предмета расчета;
- б) формулировку задачи (словесную или математическую) с указанием того, что требуется определить в результате расчета;
- в) исходные данные для расчета;
- г) расчет;
- д) выводы по результатам расчетов.

Ссылки. При ссылке на работы из библиографического списка порядковые номера записываются арабскими цифрами в прямоугольных скобках. Например: Результаты исследований опубликованы в статье [23]. При необходимости могут быть точно указаны страницы источника, например: [10, с.17]. Не рекомендуется строить предложения, в которых в качестве слов применяется порядковый номер ссылки, например: В [7] показано

Цитирование автора делается только по его произведению. Когда источник недоступен, разрешается воспользоваться цитатой автора, опубликованной в каком-либо издании, предваряя библиографическую ссылку на источник словами «Цит. (цитировано) по...».

Текст цитаты заключается в кавычки и приводится в той же грамматической форме, как и в первоисточнике. Цитата может начинаться с прописной буквы, если цитируемый текст идет после точки, или со строчной буквы, если цитата вводится в середину авторского предложения не полностью (опущены первые слова), при этом после открывающихся кавычек ставят отточие.

Использование работ других авторов осуществляется с обязательным указанием всех выходных данных задейство-

ванных работ (фамилия и инициалы автора, название работы, год и место издания, страница, с которой заимствован текст).

Приложения. Приложение оформляют как продолжение отчета на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа.

В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения и степени. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Е, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц. При необходимости такое приложение может иметь «Содержание».

Библиографический список. Сведения об источниках оформляют в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

Список помещается после выводов и предложений и содержит библиографическое описание использованных источников, на которые приводились ссылки по тексту.

После упоминания источника, автора (или цитаты из него) в квадратных скобках проставляют номер, под которым он значится в библиографическом списке, при необходимости указать страницу, например: *текст...* [7, т. 1, с. 20].

Библиографический список рекомендуется формировать в алфавитном порядке. Источники на иностранном языке распо-

лагают после русскоязычных источников. В начало списка помещают официальные документы, нормативные и технические документы, которые располагаются по юридической силе. Расположение равных по юридической силе документов внутри списка – по дате принятия, в обратной хронологии:

1. Международные нормативные акты.
2. Конституция.
3. Федеральные конституционные законы.
4. Постановления Конституционного суда.
5. Кодексы.
6. Федеральные законы.
7. Законы.
8. Указы Президента.
9. Акты Правительства:
 - а) постановления;
 - б) распоряжения.
10. Акты Верховного и Высшего арбитражного судов.
11. Нормативные акты министерств и ведомств:
 - а) постановления;
 - б) приказы;
 - в) распоряжения;
 - г) письма.
12. Региональные нормативные акты.
13. ГОСТы.
14. СНИПы, СП, ЕНиРы, ТУ, инструкции и др.

Вслед за указанными документами в алфавитном порядке располагается вся остальная литература: книги, статьи, электронные издания и др. по нижеследующим образцам оформления.

Книги одного автора

Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов. – Новосибирск: Сибир. универ. изд-во, 2007. – 337 с.

Книги двух, трех авторов

Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К., Памбухчиянц К.Н. Коммерция и технология торговли: учебник. – М.: Дашков и К°, 2011. – 697 с.

Книги четырех и более авторов

Практика зарубежного регионоведения и мировой политики: учебник / А.А. Байков [и др.]; под ред. А.Д. Воскресенского. – М.: Магистр, 2014. – 558 с.

Статья из журнала

Черешнев В.А., Позняковский В.М. Проблема продовольственной безопасности: национальные и международные аспекты // Индустрия питания. – 2016. – № 1. – С. 6–14.

Стандарты

ГОСТ 9353-2016. Межгосударственный стандарт. Пшеница. Технические условия. – Введ. 15.09.2016, №1133-ст. – М.: Изд-во стандартов, 2016. – 14 с.

Электронные ресурсы

Федеральный институт промышленной собственности [Электронный ресурс]. – URL: <http://www1.fips.ru>.

10 СДАЧА И ЗАЩИТА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

10.1 Сдача и защита отчета по практике

По окончании практики студент защищает отчет перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой.

Отчет должен содержать анализ полученных данных в результате прохождения практики, изложение всех вопросов, представленных в индивидуальном задании практики и/или дополнительно поставленных руководителем практики.

Общий итог защиты отчета по **преддипломной практике** проставляется в виде оценки на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

10.2 Форма промежуточной аттестации

Промежуточный контроль (аттестация) по *преддипломной практике* осуществляется в форме зачета с оценкой. Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики и индивидуального задания.

Академическая оценка устанавливается в соответствии со 100-балльной шкалой и критериями оценки, представленными в таблице 3.

Таблица 3 – Уровни и критерии академической оценки итогов практики

Баллы	Оценка
87...100	5 (отлично)
73...86	4 (хорошо)
60...72	3 (удовлетворительно)
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)
Критерий оценивания результатов прохождения практики	Максимальный балл
Своевременное и систематическое заполнение дневника по практике (наличие всех требуемых записей и отметок)	5
Соответствие оформления текстовой и графической части отчета предъявляемым требованиям	10
Соответствие структуры отчета программе практики, отраженной в методических указаниях (наличие необходимых разделов, в том числе соответствие выводов поставленным целям и задачам)	10
Выполнение индивидуального задания, согласованного с научным руководителем (полнота выполнения задания, степень самостоятельности)	20
Соответствие содержания разделов отчета индивидуальному заданию (полнота изложения вопросов, наличие необходимых расчетов, иллюстраций, таблиц, логика изложения материала, наличие выводов)	25
Ответы на вопросы комиссии при защите отчета (полнота и четкость ответов, их обоснованность и аргументированность, грамотность речи, степень владения профессиональными и общенаучными терминами и понятиями)	25
Отзыв руководителя практики от организации	5
	Итого 100

Студенту, не набравшему требуемое минимальное количество (60) баллов, предоставляется две недели для добора необходимых баллов.

11 ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

Индивидуальные задания на практику выдаются руководителем практики от института и согласовываются с руководителем практики от организации. Формирование индивидуального задания осуществляется в соответствии с предполагаемой темой выпускной квалификационной работы. Ниже приведен примерный перечень индивидуальных заданий.

1. Разработка рецептуры и оценка качества продукта для специализированного питания с использованием экструдированного растительного сырья *(на примере конкретного продукта)*.

2. Влияние упаковки на сохранность, качество и безопасность хлебобулочных изделий.

3. Управление качеством и конкурентоспособностью продукции в АПК *(на примере конкретного предприятия)*.

4. Выявление фальсификатов и оценка качества меда с помощью хемилюминесцентного анализа.

5. Технология производства пищевых продуктов с антиоксидантной или прооксидантной активностью.

6. Технология изготовления поликомпонентных начинок из регионального растительного сырья для функциональных кондитерских изделий *(на примере конкретного изделия)*.

7. Применение экспрессного люминесцентного метода для оценки качества и безопасности растительного сырья и продуктов его переработки.

8. Разработка и оценка качества и безопасности плодово-овощных консервов *(на примере конкретного продукта)*.

9. Разработка технологии и оценка качества мучных кондитерских изделий с использованием экструдатов зерна злаковых культур.

10. Разработка технологии и рецептуры мучного кондитерского изделия с включением в мучную матрицу зерновых и плодовых экструдатов.

11. Разработка технологии и оценка качества и безопасности полуфабрикатов мучных кулинарных изделий с использованием экструдированного зерна.

12. Разработка рецептуры и оценка качества и безопасности полуфабрикатов мучных кондитерских изделий с использованием экструдированного зерна.

13. Совершенствование технологии хранения экструдированных полуфабрикатов на основе зерна.

14. Оценка качества и безопасности экструдированных полуфабрикатов на основе зерна и белково-витаминного коагулята бобовых растений.

15. Развитие квалиметрических методов для оценки качества пищевой продукции.

16. Разработка рецептуры и оценка качества композитных смесей для напитков на основе экструдатов зерна и ягодного порошка.

17. Управление качеством и безопасностью мучных композитных смесей с применением экструдатов зерна.

18. Разработка рецептуры и оценка качества специализированного продукта питания на основе экструдированного растительного сырья *(на примере конкретного изделия)*.

19. Разработка системы безопасности производства пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

20. Совершенствование элементов системы менеджмента качества и безопасности предприятия.

21. Организационно-экономические аспекты использования полуфабрикатов *(на примере конкретного предприятия)*.

22. Разработка технологии и оценка качества мучных кондитерских изделий с использованием продуктов переработки растительного сырья.

23. Разработка технологии и оценка качества хлебобулочных изделий функционального назначения с использованием добавок на основе растительного сырья.

24. Обеспечение безопасности пищевых продуктов при оказании услуг на предприятиях питания различных типов и классов.

25. Современные подходы к обеспечению безопасности услуг при реализации продукции предприятия.

26. Управление качеством и безопасностью полуфабрикатов высокой степени готовности с учетом требований потребителей.

27. Методика формирования концепции ароматизированного чая на основе оценки требований потребителей.

28. Управления качеством услуг пищевого комплекса (*на примере конкретного предприятия*).

29. Сравнительная характеристика, оценка качества и конкурентоспособности консервированной пищевой продукции, производимой по ГОСТу и ТУ, реализуемой через торговые сети.

30. Влияние состава поликомпонентных мучных смесей на качество хлебобулочных изделий.

12 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

1. Библиотечная система «Ирбис 64» (web-версия): договор сотрудничества.

2. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. История основных пищевых продуктов (введение в специальность). – М.: ДеЛи, 2002. – 304 с.

3. Новиков А.М., Новиков Д.А. Методология научного исследования. – М.: Либроком, 2010. – 280 с.

4. Основы научных исследований. Введение в учебно-исследовательскую и научно-исследовательскую работу студентов (УНИРС) [Электронный ресурс]. – URL: <http://kdalab.narod.ru/Pub/scincereseach/index.htm> .

5. Сабитов Р.А. Основы научных исследований: учеб. пособие / Челяб. гос. ун-т. – Челябинск, 2002. – 138 с.

6. Современные проблемы науки и производства в агроинженерии: учеб. для студентов аграрных вузов / под ред. А.И. Завражнова. – СПб.: Лань, 2013. – 495 с.

7. Сорокин О.Д. Прикладная статистика на компьютере. – Красноярск: ГУП РПО СО РАСХН, 2004. – 162 с.

8. Сухарев А.Г., Тимохов А.В., Федоров В.В. Методы оптимизации: учеб. для бакалавриата и магистратуры. – М.: Юрайт, 2015. – 367 с.

9. Типсина Н.Н., Полякова Т.В. Детское и диетическое питание. – Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2007. – 96 с.

10. Матюшев В.В., Бастрон Т.Н., Шатурина Л.П. Положение по оформлению текстовой и графической части учебных и научных работ (общие требования). – Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2007. – 76 с.

11. Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса» [Электронный ресурс]. – URL: http://www.kgau.ru/sveden/2017/ipp/OOP_19.04.02_ukr_2021.pdf.

12. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах – Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ».

13. Хижняк С.В., Мучкина Е.Я. Методы статистической обработки: учеб.-метод. пособие. Ч. 3. Обработка данных с использованием современных программных средств. – Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2004. – 53 с.

14. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований: учеб. пособие. – М.: Дашков и К°, 2012. – 244 с.

15. Щербаков В.Г. Биохимия. – СПб.: Гиорд, 2005. – 466 с.

16. Экспертиза масел жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. – 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибир. универ. изд-во, 2009. – 382 с.

17. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность / под ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сибир. универ. изд-во, 2009. – 305 с.

18. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008.

19. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021.

20. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Методические указания отражают общие требования к производственной **преддипломной практике** по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса». В работе изложены методические вопросы, общие положения, организация, содержание производственной практики, правила оформления, проведения защиты и оценки отчета по практике.

При условии выполнения описанных требований к результатам прохождения практики, ее содержанию и структуре, критериям оценивания можно с высокой вероятностью прогнозировать формирование у студентов целевых общепрофессиональных компетенций по способности проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач производства.

Получение отличной оценки по результатам практики будет свидетельствовать, что студент обладает достаточными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения профессиональной деятельности в сфере комплексной переработки растительного сырья, применения технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения, а также для эффективного управления качеством и безопасностью пищевой продукции.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Титульный лист дневника практики

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент образования, научно-технологической политики
и рыбохозяйственного комплекса
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Красноярский государственный аграрный университет"

Институт пищевых производств
Кафедра товароведения и управления качеством продукции АПК

ДНЕВНИК
практической подготовки обучающихся в форме практики

вид: производственная практика
тип: **ПРЕДДИПЛОМНАЯ**

в профильной организации

(название организации, предприятия, учреждения)

Ф.И.О. обучающегося _____

Курс/группа/форма обучения _____

Направление подготовки/специальность _____

19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

(код и наименование)

направленность Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса

Красноярск 20__ г.

Форма направления на производственную практику

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент образования, научно-технологической политики
и рыбохозяйственного комплекса
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет»
Институт пищевых производств
Кафедра товароведения и управления качеством продукции АПК

НАПРАВЛЕНИЕ
на практическую подготовку обучающихся в форме практики

Студент (обучающийся) _____ курса, _____ группы, _____ форма обучения

_____ (Ф.И.О.)

Направление подготовки: 19.04.02

Продукты питания из растительного сырья

направленность: Управление качеством и безопасностью продукции
в агропромышленном комплексе

направляется в _____

_____ (место прохождения практики – город / район)

_____ (наименование предприятия, организации)

для прохождения производственной практики

Тип практики **ПРЕДДИПЛОМНАЯ**

Сроки прохождения практики с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

ОСНОВАНИЕ:

1. Договор с Профильной организации о практической подготовке обучающихся в форме практики № _____ от « _____ » _____ 20__ г.
2. Приказ Университета № _____ от « _____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от Университета (института)

_____ (Ф.И.О., должность)

_____ / _____ (подпись)

Инструктаж по технике безопасности

_____ (Ф.И.О., должность)

_____ / _____ (подпись)

Руководитель практики от Профильной организации (по договору о практической подготовке обучающихся в форме практики)

_____ (Ф.И.О., должность)

_____ / _____ (подпись)

Директор института
Зав. кафедрой

В.В. Матюшев « _____ » _____ 20__ г.
В.В. Матюшев « _____ » _____ 20__ г.

МП

Приложение В

Отметка о прохождении практики обучающимся

ОТМЕТКА

о прохождении практики обучающегося _____

_____ (Ф.И.О. полностью)

в Профильной организации _____

_____ (наименование организации полностью)

с _____ н _____ 20__ г. по _____ в _____ 20__ г.

Обучающийся _____ прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также с правилами внутреннего распорядка.

Вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте пройдены с оформлением установленной документации.

Руководитель практики от Профильной организации назначен

Приказом (Распоряжением) № _____, дата _____

_____ (Ф.И.О., должность полностью)

_____ (подпись)

М.П.

Форма отзыва руководителя практики

ОТЗЫВ

**руководителя практической подготовки обучающегося в форме практики
от Профильной организации**

Обучающийся _____

Институт *пищевых производств*

Курс _____ очной (заочной, очно-заочной) формы обучения, группы _____

Направление подготовки 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

Профиль (направленность): Управление качеством и безопасностью продукции агропромышленного комплекса

Вид практики: **производственная**

Тип практики: **ПРЕДДИПЛОМНАЯ**

Место прохождения практики: _____

_____ (наименование организации, адрес)

Руководитель практической подготовки в форме практики от Профильной
организации _____

(Ф.И.О., должность)

в отзыве отражаются личные качества студента: способность к самостоятию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды.

Руководитель оценивает выполнение видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, сформированность практических навыков и компетенций по профилю подготовки.

Руководитель практической подготовки в форме практики высказывает оценку обучающемуся («неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»).

Руководитель практической подготовки
в форме практики
от Профильной организации _____

Ф.И.О., должность

Место печати
организации

« _____ » _____ 20 ____ г.

Титульный лист отчета о прохождении практики

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент образования, научно-технологической политики
и рыбохозяйственного комплекса
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт пищевых производств
Кафедра товароведения и управления качеством продукции АПК

Отчет

о практической подготовке обучающегося в форме практики

Вид практики: производственная

Тип практики: ПРЕДДИПЛОМНАЯ

в Профильной организации (предприятии, учреждении) _____

Студент (ФИО) _____

Курс/группа/ф. обучения _____

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
(направление подготовки)

Руководитель от Профильной организации

(Ф.И.О., должность)

Руководитель от Университета (института)

(Ф.И.О., должность, уч. степень)

Дата сдачи отчета «__» __ 20__ г.

Дата защиты отчета «__» __ 20__ г.

Оценка _____

Члены комиссии (ФИО, подписи)

Красноярск 20__ г.

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Методические указания по производственной практике (в форме практической подготовки)

Направление подготовки 19.04.02
«Продукты питания из растительного сырья»
Направленность «Управление качеством и безопасностью
продукции агропромышленного комплекса»

Уровень высшего образования: магистр

Форма обучения: очная, заочная

**Лесовская Марина Игоревна
Чаплыгина Ирина Александровна
Матюшев Василий Викторович**

Электронное издание

Редактор Т.М. Мастрич

Подписано в свет 17.01.2022. Регистрационный номер 160
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117
e-mail: rio@kgau.ru