

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И  
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Матюшев В.В.

«31» марта 2022 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.

«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ**

**Организационно-управленческая**

по направлению подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

направленность (профиль): *Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств*

Курс 4

Семестр 7

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств, профессионального стандарта: 13.017 Агроном; 22.006 Специалист по механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности; 22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности; 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения; 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Разработчики: Мацкевич И.В. канд. техн. наук,  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«04» марта 2022 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 4 «04» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТОБ и ПП Невзоров В.Н., докт. с-х. наук, профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«04» марта 2022 г.

Программа одобрена на Методической комиссии института пищевых производств протокол №7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

## Содержание

Аннотация .....	4
1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения .....	4
2. Место производственной практики в структуре ОПОП .....	5
3. Формы, место и сроки проведения производственной практики.....	5
4. Структура и содержание производственной практики .....	7
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике .....	8
6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике .....	8
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).....	8
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики .....	9
8.1. Основные источники.....	9
8.2. Дополнительные источники .....	9
8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы .....	10
9 Материально-техническое обеспечение производственной практики .....	10
Изменения .....	12

## Аннотация

Организационно-управленческая практика относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств».

Организационно-управленческая практика нацелена на формирование профессиональных (ПК - 7) компетенций выпускника.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с особенностями организацией процесса эксплуатации и ремонта технологического оборудования, ведением технологического процесса на предприятии, сбор данных, необходимых для выполнения курсового проекта, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, регулирование технологическим процессам, овладеть основами методики сбора информации для подготовки к написанию бакалаврской работы.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 6 зачетных единицы, 216 часов.

### 1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Целью организационно-управленческой практики является ознакомление со структурой предприятия, технико-технологическим обеспечением производственных процессов, изучение учредительных документов, основных направлений деятельности предприятия, организации работы рабочих мест, нормативной документации (в том числе внутренней).

Основная задача организационно-управленческой практики и главное ее назначение в том, чтобы дать возможность студенту почувствовать себя участником процесса организации эксплуатации и ремонта технологического оборудования, решать те же задачи, которые возложены на инженерно-технических работников, и нести ответственность за выполняемую работу. В этот период студент знакомится с работой основного и вспомогательного оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий, службой инженерно-технического обеспечения, собирает материал для выполнения в дальнейшем курсовых проектов, курсовых работ, бакалаврской работы, получает профессиональные навыки работы на пищевых и перерабатывающих предприятиях (организациях).

Таблица 1

#### Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
ПК-7. Руководит организационно-управленческой деятельностью по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1ПК-7 Выбирает оптимальные методы организации работы коллектива подразделения пищевой и перерабатывающей промышленности.	Знать: - перечень нормативных отраслевых документов; - принципы работы и взаимодействия различного производственного оборудования; - методы сбора, обработки и систематизации технической информации.
	ИД-2ПК-7 Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.	Уметь: - осуществлять подготовку заданий на разработку проектных решений, эскизных и технических проектов оборудования; - осуществлять нормативный контроль за состоянием оборудования; - организовывать взаимодействие различных структурных подразделений и вести деловые переговоры и переписку;
	ИД-4ПК-7 Принимает организационные управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и	- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности. Владеть:

	<p>переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических условиях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации работы трудовых коллективов;</li> <li>- методами проверки технического состояния технологического оборудования;</li> <li>- принципами выбора систем технологического оборудования;</li> <li>- способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры;</li> <li>- навыками написания научно-технического текста.</li> </ul>
--	--	--

## 2. Место производственной практики в структуре ОПОП

Организационно-управленческая практика включена в ОПОП, в часть, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно организационно-управленческий.

Организационно-управленческая практика проводится после 7 семестра 4 недели - 216 часов.

Содержание программы организационно-управленческой практики основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении дисциплин: «Экономическая теория», «Организационное поведение», «Диагностика, ремонт, монтаж и сервисное обслуживание оборудования», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологическое оборудование перерабатывающих производств», «Оборудование мини-цехов для переработки сырья растительного и животного происхождения», «Проектирование перерабатывающих предприятий», «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий», «Системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются для подготовки бакалаврской работы, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

## 3. Формы, место и сроки проведения производственной практики

Организационно-управленческая практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из завершающих форм организации учебного процесса, заключающуюся в практической подготовке обучающихся на базах практик, содействующих закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями (организациями). Практика на предприятиях(организациях) осуществляется на основе договоров между институтом и предприятием (организацией) о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения производственной организационно-управленческой практики:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики могут быть предприятия (организации) занимающиеся ремонтом и реализацией пищевого технологического оборудования, пищевые или перерабатывающие предприятия (организации), работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Перед началом практики студент должен согласовать тему бакалаврской работы, предложенной ему на кафедре, заполнив соответствующее заявление по форме.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса по подготовки студентов в соответствии с направлением подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Перед началом практики проводится организационное собрание руководителем практики от института, преподавателем кафедры «Технологии, оборудование бродильных и пищевых производств», где студент прослушивает правила и порядок прохождения практики и проходит инструктаж по технике безопасности. Далее студент-практикант получает дневник о прохождении практики с

вписанным индивидуальным заданием, предварительно согласованный с заведующим кафедрой и директором института.

На организационном собрании рассматривается перечень следующих вопросов:

- организационные моменты (начало и окончание практики, защита практики, правила оформления документов (дневник, отчет, договор);
- цель и задачи практики;
- перечень необходимого пакета документов (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка, программа);
- режим работы и распределение по рабочим местам;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры «Технологии, оборудование бродильных и пищевых производств».

Общее руководство практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. На руководство практикой руководителю выделяется 1 час на одного студента, а также двум членам комиссии по 0,3 часа на каждого студента для заслушивания и оценивания отчетов. Руководитель от кафедры решает организационные вопросы - обеспечивает учебно-методическое руководство, а также осуществляет контроль над выполнением плана практики. Предварительно, за 30 дней до начала практики руководитель от института осуществляет распределение студентов по местам прохождения практики, предварительно согласовав с будущим практикантом и заведующим кафедрой. Каждому студенту-практиканту руководитель от института обеспечивает связь с руководством предприятий. Прохождение практики может быть организовано индивидуальным или групповым, согласно договорам или ходатайствам с предприятиями (организациями).

Основанием для приема студентов на практику являются договора или ходатайства с предприятиями (организациями) о проведении практики и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляется специалистами данного предприятия (организация).

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем – предприятием (организацией), то ему предлагается проходить организационно-управленческую практику в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях, студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
- ежедневно обрабатывать собранный материал и вести дневник практики;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также получить характеристику руководителя практики от предприятия.

В последний день окончания сроков практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный дневник и отчет с предприятия, с подписью и печатью предприятия (организации).

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение студентами производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от университета о всех случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканий;

- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике.

Руководитель практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от института, он может корректировать тему индивидуального задания, выданной студенту-практиканту.

Руководитель практики от института, назначаемый приказом ректора, обязан:

- выдать тему индивидуального задания (с изложением в устной форме, на собрании, рекомендаций по его выполнению);
- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность.

#### 4. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики: организационно-управленческой составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
1	Подготовительный	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	6	2	роспись в журнале по ТБ Отметка в дневнике
2	Производственный	Изучение структуры управления предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь. Изучение структуры управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал). Распределение инженерно-технических работников по цехам. Дублирование работы ИТР (инженерно-технических работников) в одном из отделений предприятия (организации). Оснащение цехов, производственных помещений основным и вспомогательным оборудованием. Работа практикантов на рабочих местах в цехах предприятия. Ведение дневника.	130	58	Дневник, отчет, индивидуальное задание
3	Подготовка и защита отчета	Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по заданию. Оформление отчета.	6	12	Дневник, отчет,
		Защита отчета по практике	2	-	Комиссионный прием отчетности
Итого			144	72	Зачет с оценкой
Всего			216		

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

Содержание

1 Общая характеристика предприятия

2 Структура управления предприятием

3 Дублирование работы ИТР (инженерно-технического работника) предприятия.

4 Основное и вспомогательное технологическое оборудование

5 Индивидуальное задание

Заключение

Библиографический список

Приложения

## **5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике**

При прохождении практики студент должен обратить внимание на научно-исследовательские и научно-производственные методы, применяемые предприятием (организацией), где проводится практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области технического обеспечения технологий производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;
- методы диагностик основных неисправностей в технологическом оборудовании.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике**

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения, предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации; ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение эмпирических данных, полученных в результате работы в организации; своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики представление ее руководителю практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

## **7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)**

**Текущий контроль** прохождения практики производится руководителем практики в дискретные временные интервалы с использованием следующих оценочных средств:

- заполнение дневника;
- формирование отчета;
- беседа с руководителем практики от предприятия (организации) (отзыв).
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа на предприятии.

**Промежуточный контроль** знаний, умений и навыков по организационно-управленческой практике является зачет с оценкой. Зачет с оценкой проводится в виде защиты отчета по практике. В последний день практики студент должен представить оформленный дневник и отчет на кафедру. Защита отчета по практике проводится комиссионно в составе руководителя (председателя) и двух сотрудников кафедры. По результатам защиты составляется протокол.

Требования к отчету по практике и тематика индивидуальных заданий, а также критерии их оценивания знаний к зачету с оценкой представлены в фонде оценочных средств.



В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики**

### *8.1. Основные источники*

1. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007.-411 с.
2. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: учебник для студентов вузов Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2010. – 733 с.
3. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 - Охрана труда / В. М. Калинина. - М. : Академия, 2010. - 316 с.
4. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2007. – 234 с.
5. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 – Охрана труда / В. М. Калинина. - М.: Академия, 2010. – 316 с.
6. Самойлов В.А. Технологические машины и оборудование: сквозная программа учебных и производственных практик / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, А.И. Ярум; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2014. - 39 с.
7. Самойлов В.А. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности [Текст]: методические указания для выполнения программы учебных практик / В.А. Самойлов, В.Н. Невзоров, Ж.А. Кох; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2015. - 11 с.
8. Технологическое оборудование для переработки зерновых культур в пищевые продукты: учеб.пособие (2-е издание, переработанное, дополненное и исправленное)/ И.В. Мацкевич, В.Н. Невзоров, В.Н. Тепляшин, Д.С. Безъязыков; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2023. –285 с.

### *8.2. Дополнительные источники*

1. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высшая школа.- 2001. Книги 1 и 2. – 1312 с.
2. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС. -2007. -696с.
3. Технологическое оборудование хлебопекарное и макаронное, кондитерское. - Драчев А.И., Храмеенков В.М., Чернов М.Е. М.: Академик 2004-432 с.
4. Техника пищевых производств малых предприятий / Под ред. Под ред. В.А. Панфилова. М.-КолосС.-2007.-696с.
5. Машины и аппараты пищевых производств / Под ред. В.А. Панфилова. - М.: Высшая школа.- 2001. Книги 1 и 2. - 1312 с.
6. Антипов С.Т. Введение в специальность «Машины и аппараты пищевых производств» / С.Т.Антипов и др./ Под ред. В.А.Панфилова. М.- КолосС. 2007.- 184с.
7. Антипова Л. В. Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства [Текст]: учебное пособие для студентов вузов / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2009. - 507, [4] с.
8. Ивашов В. И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: в 2-х ч.: учебное пособие для студентов вузов / В. И. Ивашов. - СПб. : ГИОРД, 2007 - Ч. 2: Оборудование для переработки мяса. - 2007. - 457, [4] с.

9. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. - 411 с.

10. Бурашников, Ю. М, Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [учебник для образовательных учреждений начального профессионального образования] / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - М.: Академия, 2007. - 234 с.

### *8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы*

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: [//urait.ru](http://urait.ru)
9. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
10. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
11. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>

## **9 Материально-техническое обеспечение производственной практики**

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны предприятия (организации) – базы прохождения практики, рабочие места.

На кафедре имеется специализированная аудитория (3-03 кабинет курсового и дипломного проектирования), оснащена спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

Для проведения занятий по учебной практике имеется аудитория (3-05, ул. Е. Стасовой 42), оборудованной установками для проведения опытных процессов: установка для определения режимов течения жидкости; установка для определения коэффициента сопротивления трению и теплоотдачи; установка для определения коэффициента отстаивания; установка для разделения бинарной смеси; сушильный шкаф; устройство для измельчения.

Техническое обеспечение дисциплины связано с использованием аудиторий (1-А, ул. Е. Стасовой 42), оснащенной оборудованием с контрольно-измерительными приборами, оборудованием для фильтрации различных сред, трубопроводами, клапанами и пневмоприводами, наличием наглядного пособия в виде болтовых, трубных соединений различных деталей.

При прохождении практики на предприятиях отрасли основные технологические цеха и инженерные мастерские (отделения, подразделения) предприятий отрасли, на которые направляются обучающиеся для прохождения практики, должны быть снабжены оборудованием, инструментарием, метрологическим обеспечением

Пример оформления титульного листа по практике

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

Институт пищевых производств  
Кафедра ТОБ и ПП

## Отчет

### о практической подготовке обучающегося в форме практики

Вид практики: Производственная  
Тип практики: организационно-управленческая  
в Профильной организации (предприятии, учреждении):

---

Студент	_____
	(Ф.И.О.)
Курс/группа/ф. обучения Направление подготовки	_____
	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
Руководитель от ПО	_____
	(Ф.И.О., должность)
Руководитель от ИПП	_____
	(Ф.И.О., должность, уч. степень)
Дата сдачи отчета	«__» _____ 202__ г.
Дата защиты отчета	«__» _____ 202__ г.
Оценка	_____
Члены комиссии	_____
	(Ф.И.О, подписи)
	_____
	(Ф.И.О, подписи)

Красноярск, 202\_\_ г.



## РЕЦЕНЗИЯ

### на программу производственной практики «ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ»

Практика является частью, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность (профиль) подготовки «Техническое обеспечение технологий перерабатывающих производств». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТОО и ПП.

Программа практики определяет цель и задачи практики, компетенции, формируемые в результате освоения практики.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с изучением особенностей организационно-управленческой деятельности на предприятии, существующего и современного технологического оборудования на предприятии, сбора данных, необходимых для выполнения курсового проекта, оценивать и анализировать производственно-технологические и экономические показатели работы предприятия, овладеть основами методики сбора информации для подготовки к написанию бакалаврской работы.

Определено место практики в ОПОП, даны формы, место и время проведения практики, структура и содержание практики, критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение практики, дана основная, и дополнительная литературы.

В целом рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Директор ООО «Сиб АГРО»

  
  
В.А. Корнеев