



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор –

проректор по учебной работе

Хохлов Е.В. Хохлова

06 июня 2025 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

**Специальность: 19.02.11 Технология продуктов питания
из растительного сырья**

Москва, 2025 г.

Оглавление

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
1.1. Область применения программы	3
1.2 Место производственной преддипломной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	3
1.3 Цель и задачи производственной практики	3
2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ).....	7
3.1 Содержание практики	8
4 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ...15	15
4.1 Документация, необходимая для проведения практики	15
4.2 Материально-техническое обеспечение практики:	15
4.3 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.....	15
4.4 Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	16
5 МЕТОДИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОРЯДКУ ПРОХОЖДЕНИЯ И ФОРМАМ, СОДЕРЖАНИЮ ОТЧЕТА ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	16
6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....	17
7 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	23
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной преддипломной практики обучающихся является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная преддипломная практика проводится после изучения всех дисциплин профессионального цикла и прохождения всех видов практик (учебная, производственная), в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Вид профессиональной деятельности, на который ориентирует обучающихся производственная преддипломная практика:

Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях;

организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях;

лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

организация работы структурного подразделения.

1.2 Место производственной преддипломной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа производственной преддипломной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

1.3 Цель и задачи производственной практики

Цель производственной преддипломной практики: совершенствование практических умений и навыков по профессиональной деятельности; сбор материалов, необходимых для дипломного проектирования.

Задачи производственной преддипломной практики:

- развитие у обучающегося общих и профессиональных компетенций;
- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения знаний;
- развитие практических навыков в процессе участия в производственных работах на профильном предприятии;
- освоение современных технологий в области производства консервов и пищеконцентратов;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям профессиональной деятельности.

В результате проведения производственной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

Ведения технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях;

организационно-технологического обеспечения производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях;

обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

организации работы структурного подразделения

уметь:

визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;

рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов, эксплуатировать оборудование для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищеконцентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов;

рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт;

инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;

организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций;

вести основные технологические процессы;

рассчитывать производственные рецептуры производства консервов и пищеконцентратов;

контролировать качество сырья, полуфабрикатов, качество и выход готовой продукции в процессе производства консервов и пищеконцентратов по всем этапам производства;

проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питатель-

ные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;

отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды;

соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием;

подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования;

применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты;

вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;

планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;

оформлять и проверять планы работ по установленной форме;

организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;

обеспечивать безопасные условия труда на производстве;

оформлять учетно-отчетную документацию, проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;

проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;

составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;

вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;

определять потребности в рабочей силе;

вести учет рабочего времени.

1.4 Рекомендуемое количество обязательных часов на освоение программы производственной практики (преддипломной):

всего – 144 часа.

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатами производственной практики являются освоение обучающимися общих компетенций (ОК) и профессиональных компетенций (ПК) по избранной специальности.

Освоенные общие компетенции

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

OK 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
OK 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
OK 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
OK 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
OK 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
OK 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Освоенные профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата обучения
Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
	ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями
Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Организация работы структурного подразделения	ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса
	ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями

	ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 4.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
	ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

3.1 Содержание практики

Виды работ	Код компе-тенции	Содержание разделов (этапов) практики	Количество ча-сов
Вводный инструктаж	OK 1 – 7, 9	<p>Вводный инструктаж. Изучение инструкций по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности, схем аварийных проходов и выходов, пожарного инвентаря.</p> <p>Изучение правил внутреннего распорядка.</p> <p>Составление плана прохождения практики.</p> <p>Знакомство с организацией, коллективом.</p>	6
Ведение технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях	OK 1 – 7, 9 ПК 1.1 – 1.2	<p>Проверка исправности, очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов, замена быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранение неисправностей в работе, ведение документации по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>Визуальная оценка исправности, использование инструмента для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применение инструмента по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>Изучение назначения, принципа действия и устройства, правил эксплуатации, методов и способов выявления и устранения неисправностей, порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборота по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования</p> <p>Прием-сдача сырья и расходных материалов, мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических операций производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, пищеконцентратов, регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p> <p>Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов, эксплуатация оборудования для производства консервов, продуктов из картофеля, сушеных плодов, овощей, крахмала, пищеконцентратов, упаковки и маркировки готовой продукции, настройка автоматизированной программы технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов</p>	36

		Изучение нормативов расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядка и периодичности производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методов контроля качества продукции, причин брака продукции и мер по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правил маркировки готовой продукции, основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования, назначения, принципов действия, устройства и правил эксплуатации технологического оборудования, порядка регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборота, правил оформления и периодичности заполнения документации при производстве консервов и пищеконцентратов	
Организационно-технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях	ОК 1 – 7, 9 ПК 2.1 – 2.2	<p>Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организация работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатация и обслуживание технологического оборудования, проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Анализ состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, расчет плановых показателей выполнения технологических операций, определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, расчет экологического риска и оценка ущерба окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктаж операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контроль выполнения производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использование методов контроля качества выполнения технологических операций, проведение мероприятий по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Изучение технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методов расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требований к качеству выполнения технологических операций, методов технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методов планирования, кон-</p>	36

		<p>технологических линиях, использование в процессе производства продукции ресурсо- и энергосберегающих технологий</p> <p>Изучение видов и качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основных технологических процессов производства консервов и пищеконцентратов, причин, методов выявления и способов устранения брака в процессе производства консервов и пищеконцентратов, методов технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способов технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищеконцентратов, принципов измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, порядка расчета рецептур, форм и видов документов на новые виды консервов и пищеконцентратов, производимых на автоматизированных технологических линиях, требований охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ОК 1 – 7, 9 ПК 3.1 – 3.2	<p>Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реагентов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществление безопасного хранения, применение и транспортировка реагентов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанных с приходом, движением и расходом реагентов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты</p> <p>Использование основного и вспомогательного лабораторного оборудования, химической посуды, мытье, сушка и стерилизация химической посуды, подготовка реагентов и растворов заданной концентрации, питательных сред заданного состава, отбор средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбор проб сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настройка лабораторного оборудования и калибровка мерной посуды, соблюдение требований охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготовка проб, материалов, комплектующих изделий и испытательного оборудования для проведения лабораторного исследования, составление заявок на лабораторную посуду, реагенты и материалы, ведение и составление необходимой документации по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p>	36

	<p>Изучение требований к рабочему месту по проведению исследований, правил подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правил работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правил хранения химических реагентов, проб в соответствии со стандартами, способов мытья и дезинфекции химической посуды, видов, назначения и устройства лабораторного оборудования, способов приготовления растворов и методы их расчетов, способов определения концентрации растворов, правил подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методов проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требований охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации</p> <p>Анализ состояния специализированного оборудования, рабочих растворов на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготовка посевного материала для лабораторных исследований, утилизация микробиологически отходов лабораторных исследований, проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов, проведение химического и физико-химического анализа, сравнительного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведение статистической оценки основных метрологических характеристик и получаемых результатов, ведение и составление необходимой документации в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
Организация работы структурного подразделения	<p>OK 1 – 7, 9 ПК 4.1 – 4.5</p> <p>Планирование основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса</p> <p>Расчет выхода готовой продукции в ассортименте; расчет экономических показателей структурного подразделения</p> <p>рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения</p> <p>Изучение принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структуры издержек производства и путей снижения затрат; методики расчета экономических</p>	30

	<p>показателей</p> <p>Планирование работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями</p> <p>Планирование работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформление и проверка планов работ по установленной форме</p> <p>Изучение принципов планирования работ исполнителям; основных приемов организации работ исполнителей; способов и показателей оценки качества работ, выполняемых исполнителями</p> <p>Контроль качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчет потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; обеспечение безопасных условий труда на производстве; разработка мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышение безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства</p> <p>Применение методик контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчет потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; организация бесперебойной ритмичной работы на производственном объекте; обеспечение безопасных условий труда на производстве</p> <p>Изучение принципов планирования работы трудового коллектива; основных приемов организации работы трудового коллектива; правил и принципов разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</p> <p>Группировка и анализ информации; расчет показателей производительности труда; расчет экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчет суммы прибыли, процента рентабельности; расчет показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств</p> <p>Использование различных методов контроля работы трудового коллектива; анализ и оценка работы трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива</p> <p>Изучение способов и показателей оценки результатов работы трудового коллектива</p> <p>Ведение утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализа причин образования дефектов продукции</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации; проверка операций по товарному оформлению и хранению</p>	
--	--	--

		продукции; проверка правильности оформления документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, материалов и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определение потребности в рабочей силе; учет рабочего времени Изучение учета и отчетности в производстве продуктов питания из растительного сырья; основ производственного учета; материального баланса сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; норм времени и выработки по технологическим операциям	
Итого			144

4 УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Документация, необходимая для проведения практики

В образовательной организации предусматривается следующая документация по практике:

- положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих ППССЗ;
- программа производственной практики (преддипломной);
 - договор с организацией(ями) на организацию и проведение практики;
- приказ о практике обучающихся;
- отчет обучающегося о практике;
 - дневник обучающегося, отражающий ежедневный объём выполненных работ на практике.

К отчету прилагается: аттестационный лист, характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

По результатам практики обучающийся должен составить письменный отчёт о выполнении работ и представить приложение к отчёту, свидетельствующее о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

К отчёту прилагается характеристика, подписанная руководителем организации, на базе которой проводилась практика.

4.2 Материально-техническое обеспечение практики:

- серверы на базе MS SQL Server, файловый сервер с электронным образовательным ресурсом, базами данных;
- компьютеры с выходом в сеть Интернет;
- учебно-методический портал sdo.timacad.ru с возможностью работы с электронным образовательным ресурсом;
- электронные библиотечные ресурсы, размещенные в телекоммуникационной двухуровневой библиотеке.

4.3 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечения безопасности обучающихся и работников необходимо:

- соблюдать требования пожарной безопасности;
- иметь пожарный инвентарь и противопожарную сигнализацию;
- обеспечивать здание планами эвакуации и иметь эвакуационные выходы;
- соблюдать правила работы с электрооборудованием;
- проводить инструктажи по технике безопасности.

На базах практики также должны обеспечиваться безопасные условия труда. Для этого помещения должны быть оснащены пожарным инвентарем и сигнализацией. При прохождении практики проводится инструктаж по технике безопасности, целью которого является ознакомление обучающихся с порядком работы, правами на безопасный труд, требованиями и обязанностями для соблю-

дения трудового законодательства. В журналах производственного обучения делается соответствующая отметка о прохождении инструктажа по технике безопасности.

4.4 Информационные технологии, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программное обеспечение, являющееся частью электронной информационно-образовательной среды и базирующееся на телекоммуникационных технологиях:

- компьютерные обучающие программы;
- тренинговые и тестирующие программы;
- интеллектуальные роботизированные системы оценки качества выполненных работ.

2.1 Кадровое обеспечение производственной практики

Организация, в которой проводится практика, должна быть укомплектована квалифицированными кадрами. Уровень квалификации работников организации, в которой проводится практика, для каждой занимаемой должности должен соответствовать квалификационным характеристикам по соответствующей должности.

2.2 Требования к руководителям практики

Требования к руководителям практики от образовательной организации:

- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ППССЗ;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими заданий практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОРЯДКУ ПРОХОЖДЕНИЯ И ФОРМАМ, СОДЕРЖАНИЮ ОТЧЕТА ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результаты производственной практики определяются программой практики.

По результатам практики руководителями практики от профильной организации и образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Текст отчета по практике выполняется в *Microsoft Word* (формат А4),

должен содержать примерно 1800 знаков на странице (включая пробелы и знаки препинания): шрифт Times New Roman – обычный, размер – 14 пт; междусторочный интервал – полуторный; левое – 3 см, верхнее и нижнее поля – 2,0 см; правое поле – 1,0 см; абзац – 1,25 см.

Объем отчета должен составлять 35–50 страниц (в формате *Microsoft Word* в соответствии с требованиями, изложенными выше).

6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результата освоения	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Изучено назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования	Анализ дневника обучающегося, аттестационный лист, письменный отчет обучающегося
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями	Изучены нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса, правила маркировки готовой продукции, основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, порядок регулирования параметров работы технологического оборудования, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве консервов и пищеконцентратов	Анализ дневника обучающегося, аттестационный лист, письменный отчет обучающегося

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результата освоения	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Изучены технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Анализ дневника обучающегося, аттестационный лист, письменный отчет обучающегося
ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства консервов и пищеконцентратов	Изучены виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основные технологические процессы производства консервов и пищеконцентратов, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства консервов и пищеконцентратов, методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства консервов и пищеконцентратов, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса про-	Анализ дневника обучающегося, аттестационный лист, письменный отчет обучающегося

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результата освоения	Формы и методы контроля и оценки
	изводства консервов и пищеконцентратов на автоматизированных технологических линиях, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды консервов и пищеконцентратов, производимых на автоматизированных технологических линиях, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Изучены требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реагентов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Анализ дневника обучающегося, аттестационный лист, письменный отчет обучающегося
ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Изучены нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, доку-	Анализ дневника обучающегося, аттестационный лист, письменный отчет обучающегося

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результата освоения	Формы и методы контроля и оценки
	<p>ментооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реагентов, требования, предъявляемые к реагентам, правила обращения с реагентами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	Изучены принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей	Анализ дневника обучающегося, аттестационный лист, письменный отчет обучающегося

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результата освоения	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Изучены принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями	Анализ дневника обучающегося, аттестационный лист, письменный отчет обучающегося
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Изучены принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени	Анализ дневника обучающегося, аттестационный лист, письменный отчет обучающегося
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Изучены способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива	Анализ дневника обучающегося, аттестационный лист, письменный отчет обучающегося
ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию	Изучены основные принципы ведения учета и отчетности в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям	Анализ дневника обучающегося, аттестационный лист, письменный отчет обучающегося

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результата освоения	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Изучены актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных	Анализ дневника, письменного отчёта обучающегося, аттестационный лист, отзыв и характеристика по итогам практики

	сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Изучена номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	Анализ дневника, письменного отчёта обучающегося, аттестационный лист, отзыв и характеристика по итогам практики
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Изучено содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты	Анализ дневника, письменного отчёта обучающегося, аттестационный лист, отзыв и характеристика по итогам практики
ОК 4. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Изучены психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Анализ дневника, письменного отчёта обучающегося, аттестационный лист, отзыв и характеристика по итогам практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Изучены особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	Анализ письменного отчёта обучающегося
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, приме-	Изучена сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Анализ дневника, письменного отчёта обучающегося, аттестационный лист, отзыв и характеристика по итогам практики

нять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Изучены правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.	Анализ дневника, письменного отчёта обучающегося, аттестационный лист, отзыв и характеристика по итогам практики
ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Изучены правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	Анализ дневника, письменного отчёта обучающегося, аттестационный лист, отзыв и характеристика по итогам практики

7 УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

7.1 Нормативная правовая база

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 N 6-ФКЗ, от 30.12.2008 N 7-ФКЗ, от 05.02.2014 N 2-ФКЗ, от 21.07.2014 N 11-ФКЗ) [Электронная версия] // СПС Консультант Плюс.

2. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ [Электронная версия] // СПС Консультант Плюс.

3. Приказ Минпросвещения России от 27.07.2022 N 629 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам" (Зарегистрировано в Министерстве России 26.09.2022 N 70226) [Электронная версия] // СПС Консультант Плюс.

4. Распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р Об утверждении Концепции развития дополнительного образования детей до 2030 г. и плана мероприятий по ее реализации [Электронная версия] // СПС Консультант Плюс.

5. Письмо Министерства образования и науки РФ от 11 декабря 2006 г.

Н 06-1844 "О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей" [Электронная версия] // СПС Консультант Плюс.

7.2 Основная литература

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493941> (дата обращения: 21.11.2022).
2. Бурова, Т. Е Введение в пищевую биотехнологию : учебное пособие для спо / Т. Е. Бурова. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-5949-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146901> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Основы упаковывания, хранения и транспортирования пищевой продукции из водных биоресурсов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, С. А. Мижуева, С. О. Газиева, Е. В. Першина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-9715-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201167> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Максимова, С. Н Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — 1-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Давлетов, З. Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья : учебное пособие для спо / . — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 400 с. — ISBN 978-5-8114-8877-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183238> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-3331-5. — Текст : электронный
2. Мудрецова-Висс, К. А. Основы микробиологии : учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст : электронный.
3. Резниченко И. Ю. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / И. Ю. Резниченко, В. М. Позняковский, А. О. Камбаров, А. М. Попов ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — 4-е изд., стер. —

Москва : ИНФРА-М, 2020. — 270 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009477-9. - Текст : электронный

4. Кодзокова М. Х. Лабораторный практикум по дисциплине «Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли» для студентов направления подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» профиль - «Технология консервов и пищеконцентратов» : учебное пособие / составители М. Х. Кодзокова [и др.]. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015. — 152 с. — Текст : электронный
5. Кодзокова М. Х. Учебное пособие по дисциплине «Технология пищеконцентратов» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленности - «Технология консервов и пищеконцентратов» всех форм обучения : учебное пособие / составитель М. Х. Кодзокова. — Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015. — 194 с. — Текст : электронный.

7.4 Интернет-ресурсы

1. Электронно-библиотечная система РГАУ – МСХА им. К.А. Тимирязева (далее ЭБС) сайт www.library.timacad.ru
2. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» - [https://cyberleninka.ru/](http://cyberleninka.ru/)
3. Сетевая электронная библиотека аграрных вузов [https://e.lanbook.com/books.](http://e.lanbook.com/books)
- 4.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Директору колледжа **ФИО**
студента (ки) _____ курса

_____ форма обучения

_____ специальность

_____ ФИО полностью

т.ел. _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу разрешить мне прохождение производственной практики в
(название практики)

наименование организации – место прохождения практики

с «____» 20____г. по «____» 20____г.

«____» 20____г.

дата

подпись

Согласовано с предприятием _____
(название предприятия)

Руководитель от предприятия _____
(ФИО, должность)

МП _____ / _____
подпись ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ на производственную (преддипломную) практику

вид практики

по модулю _____

по специальности _____

код, наименование специальности

студенту(ке) _____

фамилия, имя, отчество

Наименование предприятия _____

Срок прохождения с _____ по _____ 20____ г.

Содержание задания на практику:

1. Общие сведения о предприятии (организации) – базе прохождения практики.
2. Общие сведения о структурном подразделении – месте прохождения практики.
3. Общие сведения о рабочем месте студента-практиканта (Название должности, занимаемой студентом-практикантом, типовая должностная инструкция по занимаемой должности, действующая на данном предприятии (организации), перечень решаемых задач и поручений, реально выполняемых студентом-практикантом в соответствии с программой практики).

Индивидуальное задание:

1. Изучить: _____
2. Провести: _____
3. Разработать (составить) _____

Задание выдано:

Руководитель практики от колледжа _____ / _____
подпись _____ ФИО _____
«____» 20____ г.

Ознакомлен _____
подпись _____
«____» 20____ г.

Информация о выполнении индивидуального задания в соответствии с требованиями руководителя практики:

Руководитель практики от предприятия

(Должность, подпись, Ф.И.О, печать)
(подпись, Ф.И.О.)

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Отзыв-характеристика

о работе студента на практике руководителя практики от организации
(описать сформированные профессиональные компетенции, соответствие образовательному стандарту по специальности, рекомендации по оценке)

На студента(ку) Технологического колледжа»

_____ фамилия, имя, отчество
по специальности _____
_____ код, наименование специальности
курс _____ форма обучения _____
с «____» 20____ г. по «____» 20____ г.
прошел(а) _____ практику
вид практики

в организации _____
(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

Под руководством _____
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя практики)

За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности:

Оценка по производственной практике по профилю
специальности _____

_____ должность _____ подпись _____ И.О..Ф
МП

«____» 20____ г.

Форма аттестационного листа по итогам производственной (преддипломной) практики Аттестационный лист

Ф.И.О. студента _____

Курс_____, обучающегося по _____
(указать специальность / профессию)

Место проведения практики (организация), наименование организации, юридический адрес

Время проведения практики

Виды и объем работ, выполненные студентам во время практики

В ходе практики студентом **освоены (не освоены)** следующие **общие и профессиональные компетенции**

Общие и профессиональные компетенции	Результаты освоения

«_____» 20 __ Г.

Руководитель практики

от организации _____

MPI

должность

подпись

Ф.И.О.

Руководитель практики

111

от колледжа

HOCT

ИСЬ

ФИО

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

**Форма титульного листа отчета по производственной
(преддипломной) практике**
(нужное указать)

**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)**

ОТЧЕТ

по _____ практике
наименование вида практики

Выполнил: студент(ка) _____ / _____
подпись / расшифровка

Отчет проверил:

Руководитель _____

наименование предприятия

_____ / _____ / _____

подпись руководителя практики от предприятия / расшифровка

Отчет принял _____ / _____
подпись руководит. от колледжа / расшифровка

20 _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Форма дневника по производственной практике

(нужное указать)



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

ДНЕВНИК

по _____ практике
наименование вида практики

Выполнил: студент(ка) _____ / _____
подпись / расшифровка

Дневник проверил:

Руководитель _____
наименование предприятия

_____ / _____
подпись руководителя практики от предприятия / расшифровка

Дневник принял _____ / _____
подпись руководит. от колледжа / расшифровка

20 _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Форма записи о работах на производственной практике

ЗАПИСИ О РАБОТАХ, ВЫПОЛНЕННЫХ НА ПРАКТИКЕ

Руководитель практики
от организации _____ / _____ /
подпись, печать расшифровка подписи

«_____» _____ 20 ____ г.
дата

Примечание: Дневник ведется ежедневно. В графе «Содержание работ» указывается кратко, что делалось в этот день.