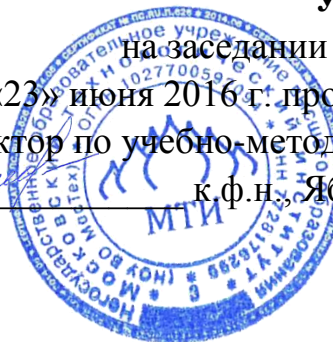




Негосударственное образовательное учреждение  
высшего образования  
Московский технологический институт

**УТВЕРЖДЕНО**

на заседании Ученого совета  
«23» июня 2016 г. протокол № 10/УС  
Проректор по учебно-методической работе  
к.ф.н. Яблоновская Т.В.



**ПРОГРАММА**  
**Производственной практики**  
**(практики по получению профессиональных умений**  
**и опыта профессиональной деятельности)**

Направление подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

**Профиль подготовки**

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**Квалификация выпускника**

Бакалавр

Москва, 2016

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья»

**Составители:**

Полянская О.В.

**Рецензент:**

д.т.н., профессор Васюкова А.Т.

**Программа одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания**

протокол № 10 от «19» мая 2016 г.

## 1. Цели и задачи практики

*Целью* практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является закрепление знаний, полученных студентами в процессе обучения и приобретение опыта работы по направлению подготовки Продукты питания из растительного сырья.

*Задачи практики состоят в следующем:*

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях пищевой промышленности;
- ознакомление с технологией производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, хлебобулочных и кондитерских и кондитерских изделий;
- приобретение навыков по эксплуатации производственного оборудования;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях пищевой промышленности;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- подготовка и систематизация необходимых материалов для подготовки отчета по прохождению практики.

## 2. Место практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в структуре ОПОП бакалавриата

Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практика следует после изучения дисциплин профессионального цикла: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья», «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Технология хлеба», «Технология кондитерских изделий».

Практика может проводиться в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, или на кафедре Технологии продуктов питания МТИ.

Компетенции, формируемые у обучающегося в результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

*общекультурные компетенции:*

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

*профессиональные компетенции:*

- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12).

По итогам прохождения практики обучающийся должен

**знать:**

- организацию и управление деятельностью соответствующего подразделения;
- стандарты, методические и нормативные материалы, сопровождающие процессы производства;
- способы рационального использования различных видов ресурсов;
- вопросы обеспечения надежности, безопасности технологического процесса.

**уметь:**

- осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач;
- рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы технические и экономические показатели работы оборудования;
- формулировать требования к технологическим процессам и сформулировать критерии эффективного их функционирования.

**владеть:**

- методами анализа технического уровня действующих технологических процессов, средств технологического оснащения, автоматизации и управления для определения их соответствия техническим условиям и стандартам;
- владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- техническими и программными средствами автоматизации и управления технологическим процессом.

По результатам прохождения практики студенты предоставляют отчетность согласно рекомендациям данной программы.

Аттестация по итогам прохождения производственной практики – зачет с оценкой.

### 3. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

#### 3.1. Объем практики

##### Очная форма обучения

	Всего часов	Семестры
		6
Общая трудоемкость	216	216
Вид итогового контроля	зачет с оценкой	зачет с оценкой

##### Заочная форма обучения

	Всего часов	Курсы
		4
Общая трудоемкость	216	216
Вид итогового контроля	зачет с оценкой	зачет с оценкой

#### 3.2. Содержание практики

Конкретное содержание производственной практики отражается в задании, составленном руководителем практики от кафедры совместно с руководителем практики от организации (Приложение 1).

Студент должен участвовать во всех видах деятельности, отраженных в задании.

Содержание практики может иметь некоторые различия в связи с разной сферой деятельности организации (предприятия), его масштабами и местом прохождения практики.

#### Примерный план проведения производственной практики

Ориентировочная длительность	Этапы работы
1 неделя	Общее знакомство с производством. Ознакомление с поступлением на предприятие сырья, хранением сырья, подготовкой сырья к пуску в производство. Охрана труда на производстве. Изучение ассортимента вырабатываемых изделий. Стандарты на сырье, готовые изделия и методы исследования.
2 недели	Изучение основных технологических процессов производства изделий. Аппаратурно-технологическая схема производства изделий. Организация погрузочно-разгрузочных, транспортных и складских работ в складах сырья и готовой продукции.
1 неделя	Оформление отчёта

При прохождении производственной практики студент может:

- изучить организацию технологических процессов - режимы производства продукции пищевой промышленности;
- проанализировать оснащенность предприятия механическим, тепловым и холодильным оборудованием и сравнить ее с установленными правилами;
- ознакомиться с эксплуатационными характеристиками технологического оборудования, эффективностью его использования; определить, насколько расстановка, компоновка и производительность оборудования увязывается с технологическими процессами;
- принимать участие в работе по рациональному использованию сырья, полуфабрикатов и других продуктов, технологического топлива и оборудования; совершенствованию применяемой технологии с целью улучшения качества выпускаемой продукции, расширения ассортимента, выявления резервов повышения производительности труда и уровня механизации производственных процессов;
- изучить существующий порядок отбора проб для анализов на полноту вложения сырья в производимые изделия работниками внешних пищевых лабораторий и оформления соответствующих документов.

#### **4. Место проведения производственной практики**

Производственная практика проводится на кафедре Технологии продуктов питания НОУ ВО Московский технологический институт или в сторонних учреждениях (по согласованию с руководителем практики).

Местом проведения производственной практики могут быть предприятия, организации и учреждения различного рода деятельности, форм собственности и отраслевой принадлежности. Практика осуществляется на основе договора, заключенного с соответствующей организацией. Такими организациями могут быть:

- предприятия, к основным видам деятельности которых относятся процессы производства продовольственной продукции из сырья растительного происхождения;
- государственные и коммерческие предприятия;
- академические и ведомственные научно-исследовательские организации.

Производственная практика может проходить также в зарубежных ВУЗах и компаниях с учетом достижения ее цели и задач.

#### **5. Руководство практикой, обязанности студентов**

Руководство практикой со стороны МТИ в соответствии с приказом ректора осуществляется деканами и преподавателями выпускающих кафедр,

которые, как правило, организуют и контролируют ход практики по месту ее прохождения. Для руководства практикой студентов в сторонней организации назначается руководитель практики от организации.

По прибытии на место прохождения практики студент должен: представить руководителю практики от организации рабочую программу, индивидуальный план для согласования, пройти инструктаж по технике безопасности, ознакомиться с рабочим местом, правилами пользования компьютером и уточнить план прохождения практики. Студенту-практиканту рекомендуется совместно с руководителем практики от организации составить на основе программы практики конкретный план прохождения практики.

Руководитель практики от организации непосредственно обеспечивает прохождение практики, знакомит студентов с организацией, контролирует своевременное и качественное выполнение работ в соответствии с программой, подписывает отчет и дневник по практике, дает письменный отзыв-характеристику на каждого студента.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- выполнять все правила внутреннего распорядка организации;
- выполнять все задания, предусмотренные программой;
- вести ежедневно дневник по установленной форме, который проверяется и подписывается руководителем практики от организации;
- выполнять указания руководителей практики от Института и организации;
- в установленные Положением о практике сроки оформить и представить в деканат отчетность по практике по установленной форме и защитить отчет на кафедре.

## **6. Примерный перечень типовых контрольных заданий, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

<b>Задание</b>	<b>Формируемая компетенция</b>	<b>Характеристика формирования компетенции</b>
Разработать рекомендации о организации управленческой деятельности на предприятиях пищевой промышленности	ОК-4 → способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Формирование способности работать в команде и толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Описать профессиональные практические навыки, приобретенные за период прохождения практики	ОК-5 → способностью к самоорганизации и самообразованию	Формирование способности к самообразованию

Оценить полезность приобретенных за период практики практических навыков для своей дальнейшей профессиональной деятельности		Формирование способности к самоорганизации
Продемонстрировать владение программными средствами автоматизации и управления технологическим процессом на предприятиях пищевой промышленности	ПК-6 → способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Формирование способности использовать информационные технологии для решения производственных задач
Разработать рекомендации по обеспечению надежности и безопасности технологического процесса на предприятиях пищевых производств	ПК-7 → способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Формирование способности осуществлять управление производством с учетом требований безопасности
Продемонстрировать знания технологий производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, хлебобулочных и кондитерских и кондитерских изделий		Формирование способности осуществлять управление действующими технологическими линиями
Разработать рекомендации по повышению рациональности использования различных видов ресурсов		Формирование способности выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств
Сформулировать требования к технологическим процессам и критерии эффективного их функционирования		Формирование способности управлять технологическими линиями с учетом эффективности их использования
Изучить и продемонстрировать знания стандартов и нормативных материалов, сопровождающих процессы производства		ПК-10 → способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения
Расчитать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы технические и экономические показатели работы оборудования	Формирование способности организовывать технологический процесс, основываясь на расчетных показателях используемого оборудования	



Провести анализ технического уровня действующих технологических процессов, средств технологического оснащения, автоматизации и управления для определения их соответствия техническим условиям и стандартам		Формирование способности организовывать технологический процесс в соответствии с техническими условиями и стандартами
Разработать предложения по организации и управлению деятельностью структурного подразделения		Формирование способности организовать работу структурного подразделения
Изучить и продемонстрировать на практике знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	ПК-12 → способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Формирование способности владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

## 7. Формы отчета о прохождении практики

По окончании производственной практики студент обязан представить следующие документы:

- дневник практики (Приложение 2);
- отзыв-характеристику (Приложение 4);
- отчет о практике (приложение 3).

Дневник практики является основным документом студента во время прохождения практики. Во время практики студент ежедневно кратко записывает в дневник все, что им проделано за соответствующий период по выполнению программы и индивидуального задания. Записи о выполненной работе заверяются подписью руководителя практики. С разрешения руководителя практики студент оставляет у себя составленные им проекты документов, отмечает в дневнике все возникшие вопросы, связанные с разрешением конкретных дел. Ведение таких записей впоследствии облегчит студенту составление отчета о прохождении практики. По требованию руководителя практики студент обязан представить дневник на просмотр. Руководители практики подписывают дневник после просмотра, делают свои замечания и уточняют задание. По окончании практики дневник должен быть подписан руководителями практики.

Практика оценивается руководителем на основе отчёта, составляемого студентом. Отчёт о прохождении практики должен включать описание проделанной работы.

Отчет по практике составляется студентом в соответствии с указаниями программы, индивидуальных заданий и дополнительными указаниями руководителей практики со стороны института и со стороны организации.

В отчёте о практике должны быть освещены следующие моменты:

- место, должность и время прохождения практики;
- описание выполненной работы в соответствии с индивидуальным заданием практики;
- анализ наиболее сложных и интересных вопросов, изученных студентом на практике.

Отчет должен отражать отношение студента к изученным материалам, к той деятельности, с которой он знакомился, те знания и навыки, которые он приобрел в ходе практики. Отчет не должен быть пересказом программы практики или повторением дневника, а должен носить аналитический характер.

Текст отчета должен включать следующие основные структурные элементы:

1. титульный лист;
2. индивидуальное задание на прохождение производственной практики;
3. введение, в котором указываются:
  - цель, задачи, место, дата начала и продолжительность практики;
  - перечень основных работ и заданий, выполненных в процессе практики;
4. основная часть, содержащая данные, отражающие сущность, методику и основные результаты выполненной практики. Основная часть должна включать:
  - выбор направления исследований, включающий обоснование направления исследования, методы решения задач и их сравнительную оценку, описание выбранной общей методики проведения исследований;
  - процесс теоретических и (или) экспериментальных исследований, включая определение характера и содержания теоретических исследований, методы исследований, методы расчета, обоснование необходимости проведения экспериментальных работ, принципы действия разработанных объектов, их характеристики;
  - обобщение и оценку результатов исследований, включающих оценку полноты решения поставленной задачи и предложения по дальнейшим направлениям работ, оценку достоверности полученных результатов и технико-экономической эффективности их внедрения и их сравнение с аналогичными результатами отечественных и зарубежных работ, обоснование необходимости проведения дополнительных исследований;
5. заключение, включающее:
  - краткие выводы по результатам исследований или отдельных ее этапов;
  - оценку полноты решений поставленных задач;
  - разработку рекомендаций и исходных данных по конкретному использованию результатов практики;

- результаты оценки научно-технического уровня выполненных исследований в сравнении с лучшими достижениями в данной области;
  - описание навыков и умений, приобретенных в процессе практики;
  - индивидуальные выводы о практической значимости проведенного исследования для написания выпускной квалификационной работы;
6. список использованных источников;
7. приложения, в которые рекомендуется включать материалы, связанные с выполнением производственной практики, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть:
- промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты;
  - таблицы вспомогательных цифровых данных;
  - протоколы испытаний;
  - описание аппаратуры и приборов, применяемых при проведении экспериментов, измерений и испытаний;
  - заключение метрологической экспертизы;
  - инструкции, методики, разработанные в процессе выполнения индивидуального задания;
  - иллюстрации вспомогательного характера;
  - копии технического задания, программы работ, договора или другого исходного документа;
  - акты внедрения результатов и др.

Представление в отчете данных о свойствах веществ и материалов проводятся по ГОСТ 7.54, единицы физических величин – по ГОСТ 8.417.

Список использованной литературы должен содержать сведения об источниках, использованных при составлении отчета. Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1.

Отчет о прохождении производственной практики оформляется в соответствии с установленными требованиями (Приложение 5). В отчете по практике должны быть отражены все виды работ, выполненные в соответствии с индивидуальным заданием практики.

## **8. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов при прохождении производственной практики**

В качестве учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов используются:

- конспекты лекций по базовым профессиональным дисциплинам;
- учебные пособия;
- материалы вебинаров;
- интернет-ресурсы.

В ходе производственной практики студент должен выполнить одно комплексное задание или несколько отдельных задач. Темы заданий практиканту определяются руководителем практики от организации по согласованию с руководителем практики от института.

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

### **Основная литература**

1. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : справочник / З.Н. Пашук, Т.К. Апет, И.И. Апет. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2011. — 397 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4901](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4901)
2. Остриков, А.Н. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 614 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4887](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4887)
3. Панфилов В. А. Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 912 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=6599](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=6599)
4. Сажин С. Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 440 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4134](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4134)

### **Дополнительная литература**

1. Алексеев, Г.В. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, В.А. Головацкий [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 252 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4878](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4878)
2. Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств: учеб. пособие для ссузов.- М.: КолосС, 2008.- 412 с.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Изд-во «Академия», 2008.-320 с.
4. Технологии пищевых производств: учебник для вузов/под ред. А.П. Нечаева.- М.: КолосС, 2008.- 768 с.
5. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учебник для вузов.- 5-е изд., испр. и доп.- Новосибирск, 2007.- 455с.
6. Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учеб. пособие для вузов.- Новосибирск, 2007.- 227 с.
7. Инструкция по нормированию расхода муки (выхода хлеба) в хлебопекарной промышленности (под ред. член-корр. РАСХН, проф., д.э.н. А.П. Косован и проф., д.т.н. Р.Д. Поландова). [Текст]/ - М.: ГНУ ГОСНИИ

- хлебопекарной промышленности, 2008.-103с.
8. Косован А.П., Методическое руководство по определению химического состава и энергетической ценности хлебобулочных изделий. [Текст]/ Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д., Карчевская О.Е., Лукач Е.Н., Яковчик Н.И., Байков В.Г., Бессонов В.В. - М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-208с
  9. Косован А.П. Сборник современных технологий хлебобулочных изделий. [Текст]/ Косован А.П., Поландова Р.Д., Кузнецова Л.И., Шлеленко Л.А., Кветный Ф.М., Чубенко Н.Т., Стребыкина А.И., Зуевская Р.С., Дремучева Г.Ф., Карчевская О.Е., Невский А.А., Быковченко Т.В., Бабаева Г.П., Афанасьева О.В., Синявская Н.С., Шупик А.Г., Павловская Е.П., Лаврентьев Н.С. -М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-271с
  - 10.Косован А.П. Методическое руководство по организации работы производственно-технологических лабораторий хлебопекарных предприятий. [Текст]/ Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д., Бабаева Г.П., Невский А.А., Карчевская О.Е., Лукач Е.Н. - М.: ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности, 2008.-270с
  - 11.Пашенко Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) [Текст] / Л.П. Пашенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова - М.: Колос, 2006. – 215 с.
  - 12.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст] / Т.Б. Цыганова – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 448 с.
  - 13.Цыганова Т.Б. Технология хлеба. Учебно-практическое пособие. 5 частей [Текст] / Т.Б. Цыганова, Г.Д. Касаткина – М.: МГУТУ, 2009. – 348 с.
  - 14.Цыганова Т.Б. Биотехнологические основы производства хлеба. Учебно-практическое пособие. [Текст] / Т.Б. Цыганова, Г.Д. Касаткина,– М.: МГУТУ, 2009. – 76 с.
  - 15.Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, ОСТы. ТУ и ТИ.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОХОЖДЕНИЕ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(практики по получению профессиональных умений  
и опыта профессиональной деятельности)**

Студент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., ИНС, курс, профиль)

Руководитель практики от организации, \_\_\_\_\_  
(должность, степень, звание Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_

1. Сроки прохождения практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

2. Место прохождения: \_\_\_\_\_

3. План производственной практики:

№ этапа	Мероприятие	Сроки выполнения	Форма отчётности
1.			
2.			

Студент \_\_\_\_\_  
(подпись, дата)

Подпись руководителя практики от организации \_\_\_\_\_  
(должность, степень, звание Ф.И.О.)

Подпись руководителя практики от кафедры \_\_\_\_\_  
(должность, степень, звание Ф.И.О.)

**ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(практики по получению профессиональных умений  
и опыта профессиональной деятельности)**

Студент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., ИНС, курс, профиль)

Место прохождения: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации, \_\_\_\_\_  
(должность, степень, звание Ф.И.О.)

№	Дата (число, месяц, год)	Содержание проведенной работы	Результат работы	Оценка, замечания, предложения по работе

Студент \_\_\_\_\_  
(подпись, дата)

Подпись руководителя практики от организации \_\_\_\_\_  
(должность, степень, звание Ф.И.О.)

Подпись руководителя практики от кафедры \_\_\_\_\_  
(должность, степень, звание Ф.И.О.)



Негосударственное образовательное учреждение  
высшего образования  
**МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ**

---

Факультет: Техники и современных технологий  
Кафедра: Информатики и автоматизации  
Уровень образования: бакалавр  
Направление: Управление в технических системах

**ОТЧЕТ**

**по производственной практике  
(практике по получению профессиональных умений  
и опыта профессиональной деятельности)**

Студента (ки) \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., ИНС, курс, профиль, место прохождения практики)

---

Руководитель практики (от организации) \_\_\_\_\_  
(должность, степень, звание Ф.И.О., подпись, дата, печать)

Руководитель практики (от ВУЗа) \_\_\_\_\_  
(должность, степень, звание Ф.И.О., подпись, дата, печать)

Москва 201\_\_



**ОТЗЫВ**

На производственную практику (практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) студента \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки прохождения \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Руководитель практики

\_\_\_\_\_

(разборчиво: должность, ученая степень, звание, ФИО)

\_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(печать)

*Примечание:*

При составлении отзыва необходимо отметить актуальность, практическое значение; указать, как студент справился с индивидуальным заданием; каковы общие результаты; может ли подготовленный материал в целом или частично быть использована в учебной или практической деятельности; дать оценку самостоятельной работы студента, его инициативе, умению применять полученные знания для решения практических задач, его отношение к делу и т.п.

В конце отзыва написать была ли сдана работа в срок, выполнена ли самостоятельно, носит ли законченный характер и может ли быть допущена к защите. Оценка не ставится.

**Основные требования, предъявляемые  
к оформлению отчета по практике:**

1. ГОСТ 2.105-95 Общие требования к текстовым документам;
2. Рекомендуемый объем отчета – 25 – 30 страниц машинописного текста;
3. В отчет могут быть включены приложения, объемом не более 20 страниц, которые не входят в общее количество страниц отчета.
4. Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами и т.п.