



Негосударственное образовательное учреждение  
высшего образования  
Московский технологический институт



**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебно-методической работе  
к.ф.н. Ясноновская Т.В.

26 июня 2016 г.

## **Методические указания и рекомендации**

**по прохождению**

**учебной (по получению первичных профессиональных навыков и умений),  
производственной (по получению профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности) и преддипломной практик  
по кафедре «Технология продуктов питания»**

**по направлению подготовки**

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

**Направленность (Программа) подготовки**

**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Москва – 2016

В работе излагается методика организации и контроля проведения различных видов практик для студентов направления **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**, а также порядок выполнения студентами отчета с предложениями и пожеланиями.

**Составитель:**

Полянская О.В.

**Рецензент(ы):**

доктор технических наук, профессор  
Васюкова А.Т.

**Методические указания одобрены на заседании кафедры Технологии продуктов питания  
протокол № 11 от «22» июня 2016 г.**

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования, видом учебной деятельности, в ходе которой осуществляется непосредственная подготовка студентов к профессиональной деятельности, формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, необходимых для будущей инженерной деятельности.

Наряду с необходимой теоретической подготовкой, выпускник НОУ ВО Московский технологический институт (далее – НОУ ВО МосТех, Институт) должен иметь и достаточную практическую подготовку, позволяющую ему обоснованно принимать рациональные технические решения в реальных условиях современной электроэнергетики, для чего организуются и проводятся различные виды практик в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом ВО (ФГОС ВО).

Цели, задачи и содержание и объемы практики определяются соответствующими программами практики.

Рабочие учебные планы по профилям «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и «Технология бродильных производств и виноделие», разработанный в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», предусматривают:

- учебную практику (по получению первичных профессиональных навыков и умений) во 2 семестре в объеме 216 часов;
- производственную практику (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) в 6 семестре в объеме 216 часов;
- производственную (преддипломную) практику в 8 семестре в объеме 324 часов.

Учебная практика проводится в целях получения первичных профессиональных умений и навыков. Производственная практика (в том числе, преддипломная) проводится в целях получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Организация учебной и производственной практик на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью.

Общие вопросы прохождения практики студентами НОУ ВО МосТех регламентированы Положением о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования.

## 1. Организация и контроль прохождения практики

### 1.1 Объекты для прохождения практики

Практика может быть стационарной или выездной. Стационарная может быть пройдена студентом на материально-технической базе кафедры Энергетики НОУ ВО МосТех или в профильных организациях, с которыми институтом заключены договоры на прохождение практики, на территории населенного пункта, в котором расположен НОУВО МосТех. Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в котором расположен Институт. Студент заочной формы обучения вправе самостоятельно определить организацию и объект практики, соответствующие требованиям кафедры и представляющие интерес для практиканта, которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО.

Сторонними организациями могут быть предприятия, организации и учреждения различного рода деятельности, формы собственности и отраслевой принадлежности, в том числе:

- предприятия, к основным видам, деятельности которых относятся процессы производства, передачи, распределения, преобразования, применения электрической энергии, управления потоками энергии, разработки и изготовления элементов, устройств и систем, реализующих эти процессы;
- энергетические службы организаций различных отраслей и форм собственности;
- государственные и коммерческие предприятия;
- академические и ведомственные научно-исследовательские организации.

НОУ ВО Московский технологический институт по представлению кафедры Энергетики заключает *текущий* договор с руководством сторонней организации на прохождение практики студентом.

Договор оформляется в двух экземплярах, которые хранятся: один - в НОУ ВО Московский технологический институт, второй - в принимающей организации.

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики в организациях составляет для студентов возрасте от 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю (ст.91-ТК РФ).

Для руководства практикой кафедра «Технологии продуктов питания» на каждого студента выделяет руководителя.

До начала практики специалисты Учебного отдела уведомляют студентов о сроках прохождения практики, о форме и сроках отчетности.

Студенты, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практики без уважительной причины или получившие отрицательную характеристику/оценку, могут быть отчислены из учебного заведения как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом НОУ ВО МосТех.

### 1.2 Обязанности руководителя практики от института

Для руководства практикой назначается руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры.

Руководитель практики от кафедры обязан:

1. Обеспечить проведение в институте подготовительных мероприятий, связанных с направлением студентов на практику.
2. Обеспечить студентов учебно-методической и сопроводительной документацией и выдать им индивидуальные задания.
3. Оказывать методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
4. Обеспечить контроль организации и проведения практики, соблюдения сроков и содержания отчетности.
5. Оказывать при необходимости методическую помощь руководству профильной организации или руководителям практики от производства.
6. Контролировать обеспечение предприятием нормальных условий труда студентов.
7. Осуществлять свою работу вместе с руководством профильной организации или руководителями практики от производства.
8. Принимать отчеты и оценивать результаты прохождения практики студентов.
9. Оценивать результаты прохождения практики на основании наблюдений за работой практиканта, качества выполнения им индивидуальных заданий, содержания отзыва-характеристики организации и отчета по практике.

### **1.3 Обязанности руководителя практики от профильной организации**

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

Руководители практики от профильной организации обязаны:

1. Обеспечивать выполнение студентами программы практики в конкретном структурном подразделении организации; распределять обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации.
2. Составлять рабочий график (план) проведения практики;
3. Обеспечивать безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводить инструктаж практикантов по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.
4. Консультировать студентов и выдавать конкретные поручения в рамках программ практик и должностных инструкций.
5. Проверять результаты выполнения порученных заданий.

6. По завершении практики готовят письменный отзыв о ее результатах.

#### **1.4 Обязанности студента при прохождении практики**

Студент при прохождении всех видов практик обязан:

а) *до начала практики:*

- при содействии деканата и кафедры определить место прохождения практики в соответствии с профилем будущей деятельности (избранным направлением) и представить в учебный отдел письменное заявление о месте прохождения практики;

- принять участие в организационных мероприятиях по вопросам прохождения практики, в том числе, в установочных конференциях, на которых перед студентами ставятся задачи по прохождению и отчетности по практике;

- изучить методические и инструктивные материалы по практике, выдаваемые выпускающей кафедрой.

б) *во время прохождения практики:*

- прибыть в оговоренные договором сроки в принимающую организацию на место прохождения практики, представиться руководству;

- представить руководителю практики от Организации направление на практику и программу практики, ознакомить его с содержанием индивидуальных заданий, пройти инструктаж по технике безопасности, ознакомиться с рабочим местом, правилами пользования компьютером и уточнить план прохождения практики;

- согласовать и утвердить у руководства принимающей организации или руководителя практики от организации индивидуальное задание на практику (*Приложение 1*) на весь период ее прохождения (с конкретизацией по дням);

- максимально использовать отведенное для практики время, на высоком качественном уровне выполнять все задания, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием;

- подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка организации, в которой проходит практика;

- в соответствии с утвержденным планом и должностной инструкцией лично выполнять все обязанности по конкретной должности и по окончании практики заверить его содержание у руководства;

- регулярно вести дневник практики и по окончании практики заверить его содержание у руководства профильной организации;

- перед окончанием производственной и преддипломной практики получить по месту прохождения практики отзыв о проделанной работе, подписанный руководителем практики от профильной организации и заверенный печатью.

в) *после окончания каждой из практик* представить в деканат отчетность по практике по установленной форме и защитить отчет на кафедре перед членами комиссии.

## 1.5 Общие требования к содержанию, оформлению отчетности и защите отчета по практике

По окончании практики студент обязан сдать на проверку руководителю практики от кафедры следующие документы:

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

*Дневник практики* является основным документом студента во время прохождения практики. Студент обязан ежедневно кратко записывать в дневник все, что им проделано за соответствующий период по выполнению программы практики и индивидуальных заданий. 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 представлять дневник на просмотр. Руководители практики подписывают дневник после просмотра, делают свои замечания и уточняют задание. По окончании практики дневник должен быть подписан руководителем практики.

*Отчет по практике* выполняется каждым студентом самостоятельно на определенном этапе. Представление отчетов, подготовленных коллективом авторов (2 и более человек), недопустимо.

В отчёте о практике должны быть освещены следующие моменты:

- место, должность и время прохождения практики;
- описание выполненной работы по отдельным разделам программы практики;
- анализ наиболее сложных и интересных вопросов, изученных студентом на практике;
- изложение сложных вопросов, возникших в ходе прохождения практики и их возможные решения.

Отчет должен отражать отношение студента к изученным материалам по вопросам деятельности Организации, с которыми студент ознакомился, знания и навыки, которые студент приобрел в ходе практики. Отчет не должен быть пересказом программы практики или повторением дневника, а должен носить аналитический характер. К отчету о прохождении практики должны быть приложены документы, составленные самим студентом при ее прохождении.

Отчет является текстовым документом, который должен быть оформлен в соответствии с требованиями государственного стандарта (ЕСКД – Единая система конструкторской документации).

Отчет должен быть написан технически грамотным языком и содержать титульный лист, задание на практику, оглавление, введение, основную часть, заключение, список использованной литературы, приложения и включать в себя цели и задачи практики, краткую характеристику предприятия, идеи и сущность проделанной работы, и конкретные выводы. К отчету должны быть приложены

схемы, эскизы, чертежи или фотографии, а также рабочий дневник (заверенный принимающей организацией) и производственная характеристика на студента от принимающей организации.

Отчет, до сдачи его преподавателю–руководителю практики от кафедры, должен быть подписан студентом, руководителем принимающей организации или руководителем практики от производства и заверен печатью этой организации (на титульном листе).

Отчет по практике представляется в печатном виде, компьютерном оформлении на стандартных листах писчей бумаги формата А4. Объем отчета должен быть не менее 20 страниц. Срок представления отчета по практике составляет не более 7 календарных дней с даты окончания прохождения практики.

Отчет должен быть напечатан на компьютере через 1,5 интервал, шрифт Times New Roman, кегль 14, размеры полей: верхнее и нижнее – 2 см, левое – 2,5 см, правое – 1,5 см.

Отчет оценивается «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

Оценка практики осуществляется по результатам защиты студентом отчета на кафедре о прохождении практики. При этом оцениваются:

- полнота и качество отработки программы практики и индивидуального задания;
- степень практического выполнения обязанностей в ходе практики;
- содержание и качество оформления отчетных документов;
- трудовая дисциплина студента в ходе прохождения практики.

*Отзыв-характеристику* дает руководитель практики от организации. В отзыве-характеристике отмечается степень теоретической и практической подготовки студента и качество выполнения им обязанностей на практикуемой должности, участие в научно-исследовательской работе, трудовая дисциплина и недостатки, если они имели место.

## **2. Учебная практика (по получению первичных профессиональных навыков и умений)**

Для студентов 1 курса, обучающихся по направлению «Продукты питания из растительного сырья» учебный план предусматривает учебную практику (по получению первичных профессиональных навыков и умений) в 1 семестре продолжительностью 4 недели.

### **2.1. Цель и задачи учебной практики (по получению первичных профессиональных навыков и умений)**

*Целью* прохождения учебной практики (по получению первичных профессиональных навыков и умений) является подготовка к изучению профессиональных и специальных дисциплин, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных за время обучения,



получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранной специальностью, ознакомление с производственным процессом.

***Задачи прохождения практики:***

- формирование представлений о современном предприятии пищевой промышленности;
- ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в его структурных подразделениях;
- изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.

## **2.2. Места проведения учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков)**

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

Местом проведения учебной практики могут предприятия пищевой промышленности.

Таковыми организациями могут быть:

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

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

К видам работы на учебной практике (по получению первичных профессиональных умений и навыков) могут быть отнесены:

- ознакомительные лекции, инструктаж по безопасности труда, мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения;
- измерения, выполняемые как под руководством специалиста, так и самостоятельно.

## **2.3 Отчетность по практике**

Отчет по учебной практике (по получению первичных профессиональных навыков и умений) составляется в форме реферата с описанием одного вида работ, в котором студент принимал непосредственное участие, на основе личных наблюдений, технической документации, изучаемой литературы, консультаций с инженерно-техническими работниками организации или предприятия и преподавателем-руководителем.

Отчет должен состоять из следующих частей:

- введение;
- общие данные объекта (наименование, адрес, назначение и основные характеристики, сведения о применяемых материалах и изделиях);

- технология производства работ (описание технологии выполнения одного вида работ, в котором указывается перечень применяемых материалов и конструкций, используемых инструментов, оснастки, приспособлений, оборудования и их технические характеристики, схемы работы при выполнении строительных процессов, состав исполнителей);

- охрана труда и безопасности труда (мероприятия, требуемые при выполнении освоенного студентом вида строительных работ);

- заключение (мнение студента о результатах практики: перечислить полученные знания, достоинства и недостатки практики).

При оформлении отчета необходимо смотреть п.1 данных указаний.

### **3. Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)**

Для студентов 3 курса, обучающихся по направлению «Продукты питания из растительного сырья» учебный план предусматривает производственную практику (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) в 6 семестре продолжительностью 4 недели.

#### **3.1. Цель и задачи производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)**

**Целью** производственной 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** производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) состоят в следующем:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях пищевой промышленности;
- ознакомление с технологией производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, продуктов бродильных производств;
- 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.

### **3.2. Места проведения производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)**

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.

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

Отчет составляется каждым студентом на основе личных наблюдений, материалов рабочего дневника, технической документации, изучаемой литературы, консультаций с инженерно-техническими работниками организации и преподавателем-руководителем практики.

#### ***Содержание отчета по производственной практике***

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 ознакомился, 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 проводится 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.

**Заключение.** Приводится мнение студента о результатах практики.

Необходимо кратко перечислить новые полученные знания, достоинства и недостатки практики, предложения и пожелания по улучшению прохождения практики.

При оформлении отчета также смотреть п. 1 данных указаний.

#### **4. Производственная (преддипломная) практика**

Для студентов 4 курса, обучающихся по направлению «Продукты питания из растительного сырья» учебный план предусматривает производственную (преддипломную) практику в 8 семестре продолжительностью 6 недель.

##### **4.1. Цель и задачи производственной (преддипломной) практики**

**Целью** производственной (преддипломной) практики является формирование объема исходных данных для написания выпускной квалификационной работы, а также поиск и изучение возможных методов обработки и анализа этого объема и полученных результатов.

**Задачи** производственной (преддипломной) практики состоят в следующем:

##### **а) изучить:**

- патентные и литературные источники по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении магистерской диссертации;
- методы исследования и проведения экспериментальных работ;
- методы анализа и обработки экспериментальных данных;
- информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере;
- требования к оформлению научно-технической документации;
- порядок внедрения результатов научных исследований и разработок;

##### **б) выполнить:**

- анализ, систематизацию и обобщение научной информации по теме исследований;
- теоретическое или экспериментальное исследование в рамках поставленных задач;
- анализ достоверности полученных результатов;
- сравнение результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;
- анализ научной и практической значимости проводимых исследований, а также технико-экономической эффективности разработки.

##### **в) приобрести навыки:**

- формулирования целей и задач научного исследования;
- выбора и обоснования методики исследования;
- работы с прикладными научными пакетами и редакторскими программами, используемыми при проведении научных исследований и разработок;

- оформления результатов научных исследований (оформление отчёта, написание научных статей, тезисов докладов).

## **4.2. Места проведения производственной (преддипломной) 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.

## **4.3 Отчетность по производственной (преддипломной) практике**

Отчет по производственной (преддипломной) практике должен быть выполнен в виде реферата, в котором должны быть отражены общие данные об объекте, который станет предметом исследования в выпускной квалификационной работе.

При оформлении отчета также смотреть п. 1 данных указаний.

### **1. Учебно-методическое обеспечение практик**

<http://www.iprbookshop.ru/> - Электронно-библиотечная система IPRbooks;

<http://e.lanbook.com/> - Электронно-библиотечная система «Лань»

<http://zhane.ru/> - Правовые аспекты энергоснабжения - Информационно-аналитический портал для тех, кто хочет быть в курсе важных событий в правоприменении и правовом регулировании энергоснабжения

<http://www.eprussia.ru/> - Энергетика и промышленность России - информационный портал

<http://www.elektro-help.ru/> - Правовая помощь в подключении к электросетям

<http://www.minenergo.gov.ru/> - Сайт Министерства Энергетики РФ

<http://rosenergo.gov.ru/> - Сайт ФГБУ Российское энергетическое агентство Министерства Энергетики РФ

<http://www.fsk-ees.ru/> - Сайт «Федеральной сетевой компании Единой энергетической системы»

<http://glavnyenergetyk.narod.ru/index.htm> - Нормативная документация, статьи, программы, книги, проекты, чертежи и многое другое, по всем разделам энергетики.

<http://электротехнический-портал.рф/index.php>

<http://www.ogk2.ru> – сайт второй генерирующей компании оптового рынка электроэнергии

<http://www.rosatom.ru/> - сайт Государственной корпорации по атомной энергии «Росатом»

<http://www.rushydro.ru/> - сайт ОАО «РусГидро»

<http://www.consultant.ru/> - официальный сайт компании «КонсультантПлюс»

<http://forca.ru/>- Энергетика: оборудование, документация

<http://kruobzor.ru/index.php/companies/proizvoditeli-relejnoj-zashchity> - обзор компаний, занимающихся производством релейной защиты и автоматики

<http://www.srzau-np.ru/>- сайт Некоммерческого партнерства «Содействие развитию релейной защиты, автоматики и управления в электроэнергетике»

<http://so-ups.ru/> - Системный оператор Единой энергетической системы

<http://www.chekltd.com/>- сайт, посвященный инновациям в энергетике

<http://www.ntc-retec.ru/>- энергетический инжиниринг

<http://www.atsenergo.ru/> - Сайт ОАО «Администратор торговой системы оптового рынка электроэнергии»

<http://www.np-sr.ru/>- сайт некоммерческого партнерства «Совет рынка»

<http://www.energotrade.ru/>- портал энерготрейдера

<http://www.energo-consultant.ru/> - интернет-портал потребителей электроэнергии

<http://electricalschool.info/> - Сайт «Школа для электрика»

<http://www.energosoftware.info/>- информация в сфере энергетики

## **7. Материально-техническое обеспечение практик**

Для достижения целей, поставленных в программах практик, в НОУ ВО Московский технологический институт имеются:

- аудитории, оборудованные современными техническими средствами (компьютерами, мультимедийными проекторами, видео- и аудио аппаратурой);
- магнитно-маркерные доски, флипчарты;
- наглядные пособия в виде печатных и электронных плакатов лаборатория, оборудованная современными техническими средствами и учебными стендами.

Материально-техническим обеспечением со стороны сторонних организаций, с которыми заключен договор на прохождения студентами практики, являются производственные мощности предприятий.

Основная часть практики проходит студентами самостоятельно под руководством руководителей практики как со стороны НОУ ВО Московский технологический институт, так и профильных производственных предприятий, к основным видам деятельности которых относятся процессы производства продовольственной продукции из сырья растительного происхождения.



## ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ

Бакалавра \_\_\_\_\_ курса, группы, форма обучения, направление, профиль  
обучения  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
Руководитель практики от кафедры, Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
Руководитель практики от организации, Ф.И.О.

1. Сроки прохождения практики:
2. Место прохождения:
3. План научно-производственной практики:

№ этапа	Мероприятие	Сроки выполнения	Форма отчётности
1.			
	...		
2.			
	...		

Подпись бакалавра \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от кафедры \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от организации \_\_\_\_\_

## ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. Бакалавра \_\_\_ курса, \_\_\_\_\_ группы
2. Направление, профиль

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

3. Место прохождения практики

4. Сроки практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Руководитель практики от кафедры, должность, Ф.И.О.

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации, должность, Ф.И.О.

\_\_\_\_\_

Месяц и число	Содержание проведенной работы	Результат работы	Оценки, замечания и предложения по работе

Бакалавр \_\_\_\_\_  
(подпись, дата)

Подпись руководителя практики от кафедры \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от организации \_\_\_\_\_



Негосударственное образовательное учреждение  
высшего образования  
Московский технологический институт

---

Факультет Техники и современных технологий  
Кафедра Технологии продуктов питания  
Уровень образования – бакалавриат  
Направление – Продукты питания из растительного сырья  
Профиль – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,  
Технология бродильных производств и виноделие

## ОТЧЕТ

### по практике

в период с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

в \_\_\_\_\_  
(место прохождения практики)

Руководитель практики от кафедры  
ученая степень, звание

\_\_\_\_\_  
(подпись, дата)

Руководитель практики от организации  
должность

\_\_\_\_\_  
(подпись, дата)

Москва 201\_\_

## ОТЗЫВ

На \_\_\_\_\_ практику бакалавра  
(указать вид практики)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_

Сроки прохождения

\_\_\_\_\_

На тему

« \_\_\_\_\_  
»

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководитель практики

\_\_\_\_\_

(разборчиво: фамилия, имя, отчество, ученая степень,  
звание и должность)

Подпись \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

« \_\_\_\_ »

(печать)

*Примечание:*

При составлении отзыва необходимо отметить актуальность, практическое значение; указать, как студент справился с заданием; каковы общие результаты; может ли подготовленный материал в целом или частично быть использована в учебной деятельности; дать оценку самостоятельной работы студент, 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. Должна быть указана рекомендуемая оценка