



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
И.Ю. Мезин

27.02.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ/НИР

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ-ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ
ПРАКТИКА**

Направление подготовки (специальность)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология мяса и мясных продуктов

Уровень высшего образования - бакалавриат

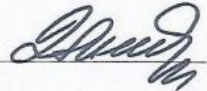
Форма обучения
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	2
Семестр	4

Магнитогорск
2023 год

Программа практики/НИР составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

Программа практики/НИР рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
21.02.2023 протокол №6

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Программа практики/НИР одобрена методической комиссией ИЕиС
27.02.2023 г. Протокол № 6

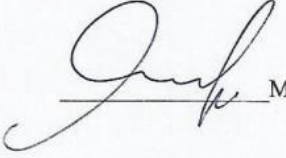
Председатель  И.Ю. Мезин

Программа составлена:

ст. преподаватель кафедры Химии, канд. с-х. наук  М.А. Зяблицева

Рецензент:

Директор ООО «Спарта-Экспорт»

 М.В. Варганов

Лист актуализации программы

Программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024 - 2025 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от ____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2025 - 2026 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от ____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от ____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от ____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели практики/НИР

Целью производственно-организационно-управленческой практики по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения является

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося;
- приобретение практических навыков и самостоятельной профессиональной деятельности.

2 Задачи практики/НИР

Задачами учебной-ознакомительной практики являются:

- изучение общезаводского хозяйства, типового и специального технологического оборудования на предприятиях отрасли;
- углубление теоретической подготовки обучающегося.
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3 Место практики/НИР в структуре образовательной программы

Для прохождения практики/НИР необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Введение в направление

Безопасность жизнедеятельности

Основы предпринимательства в пищевой отрасли

Общая технология отрасли

Социальное партнерство

Учебная-ознакомительная практика

Знания (умения, владения), полученные в процессе прохождения практики/НИР будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Моделирование производственных ситуаций

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

Основы проектирования предприятий

Производственная-преддипломная практика

4 Место проведения практики/НИР

Производственная - организационно-технологическая практика проводится на базе ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова» кафедра «Химии», предприятия по переработке мясного сырья.

Способ проведения практики/НИР: нет

Практика/НИР осуществляется дискретно

5 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики/НИР и планируемые результаты обучения

В результате прохождения практики/НИР обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки

УК-1.2	Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; осуществляет поиск информации по различным типам запросов
УК-1.3	При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и предлагает способы их решения и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта
УК-2.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм
УК-2.3	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-3.1	Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; строит продуктивное взаимодействие с учетом норм и установленных правил командной работы
УК-3.2	При реализации своей роли в социальном взаимодействии и командной работе учитывает особенности поведения и интересы других участников, анализирует возможные последствия личных действий
УК-3.3	Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды; оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-1.1	Осуществляет поиск, анализ и синтез информации с использованием информационных технологий
ОПК-1.2	Применяет технологии обработки данных, выбора данных по критериям; строит типичные модели решения предметных задач по изученным образцам
ОПК-1.3	Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-2.1	Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям
ОПК-2.2	Систематизирует результаты научных исследований
ОПК-2.3	Использует естественнонаучные знания для решения вопросов в профессиональной деятельности
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	

ОПК-3.1	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
ОПК-3.2	Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники

6. Структура и содержание практики/НИР

Общая трудоемкость практики/НИР составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 1,3 акад. часов;
- самостоятельная работа – 106,7 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 108 акад. часов.

№ п/п	Разделы (этапы) и содержание практики	Семестр	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу	Код компетенции
1.	Подготовительный	4	Вводная лекция: Цели и задачи практики, особенности производства готовой продукции на предприятиях питания, порядок прохождения, форма отчетности.	
1.	Подготовительный	4	Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	
2.	Производственный	4	Выполнение производственных заданий	
2.	Производственный	4	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	
3.	Аналитический	4	Анализ полученной информации	
3.	Аналитический	4	Подготовка отчета по практике, получение отзыва - характеристики	
4.	Отчетный	4	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру	
4.	Отчетный	4	Устранение замечаний руководителя практики	
4.	Отчетный	4	Защита отчета по практике	

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по практике/НИР

Представлены в приложении 1.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики/НИР

а) Основная литература:

1. Фейнер, Г. Мясные продукты. Научные основы технологии, практические рекомендации [Текст]/ Г. Фейнер. – СПб.: Профессия, 2010.– 720 с. - ISBN 978-5-904757-04-5.

2. Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс]: учеб. пособие/ Б.Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н.П. Могильда. – 1-е изд. – СПб.: Лань, 2012. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4313. - ISBN 978-5-8114-1328-7.

б) Дополнительная литература:

1. Устинова, А.В. Мясные продукты для детского питания [Текст]/ А.В. Устинова, Н.В. Тимошенко. – М.: ВНИИМП, 1997.

2. Мезенова, О.Я. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов [Текст]: учеб.пособие / О.Я. Мезенова, И.Н. Ким. — Спб.: ГИОРД, 2009. - 488 с.: ил. - ISBN 978-5-98879-062-4.

3. Кайм, Г. Технология переработки мяса. Немецкая практика [Текст]/ Генрих Кайм; перевод с немецкого Г.В. Соловьевой, А.А. Куреленкова. - СПб.: Профессия, 2008. - 488 с., ил. – 2000 экз. – ISBN 5-93913-088-7.

4. Сэмс, А.Р. Переработка мяса птицы [Текст]/ Под ред. Алана Р. Сэмса; пер. с англ., под науч. ред. В.В. Гущина. – М.: Профессия, 2007. - ISBN 978-5-93913- 128-5.

5. Гущин, В.В. Технология полуфабрикатов из мяса птицы [Текст]/ В.В. Гущин, Б.В. Кулишев, И.И. Маковеев. - М: Колос, 2002.

6. Зонин, В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий [Текст]/ В.Г. Зонин. – СПб.: Профессия, 2006. – 224 с. – ISBN 5-93913-036-4.

7. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]/ М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – 4-е изд. – Лань, 2013. – 480 с. – Режим доступа. - http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5703. - ISBN 978-5-8114-0733-0.

8. Антипова, Л.В. Использование вторичного коллагенсодержащего сырья мясной промышленности [Текст]/ Л.В. Антипова, И.А. Глотова. – СПб: ГИОРД, 2006. – 384 с. -ISBN 5-98879-007-0

9. Кох, Г. Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия [Текст]/ Г. Кох, М. Фукс. - СПб.: Профессия, 2005. – 656 с. -ISBN 5-93913-074-7

10. Рогов, И.А. Консервирование пищевых продуктов холодом [Текст]: учебное пособие для ВУЗов/ И. А. Рогов [и др.].- 3-е изд., перераб. и доп. - М.: КолосС, 2002. - 184 с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 5-9532-0009-9.

11. Рогов, И.А. Технология и оборудование мясоконсервного производства [Текст]: учеб.для проф. учеб. заведений/ И. А. Рогов, А. И. Жаринов. -2-е изд., перераб. и доп. - М.: Колос, 1994.

12. Справочник технолога колбасного производства [Текст] / под ред. И. А. Рогова, А. Г. Забашты. - М. : Колос, 1993. - 431 с. : ил. - ISBN 5-10-001912-3.

13. Забашта, А.Г. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов [Текст]/ А.Г. Забашта, И.А. Подвойская,

М.В. Молочников. – М.: ДеЛи, 2001. – 709 с. - ISBN 5-94009-002-8

14. Рогов И.А. Производство мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд [Текст]/ И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Р.М. Ибрагимов, Л.Л. Забашта. - М.: Колос, 1997. – 335 с.

15. Лихачева, Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: Учеб.пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. - 304 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=165313>. - ISBN 978-5-98281-166-0.

16. Люк, Э. Консерванты в пищевой промышленности. Свойства и применение [Текст]: пер. с нем. / Э. Люк, М. Ягер; науч. ред М. Н. Пульцин.- 3-е изд. - СПб.: ГИОРД, 2000. - 256 с. - ISBN 5-901065-32-8.

17. Сенченко, Б.С. Технологический сборник рецептов колбасных изделий и копченостей [Текст]/ Б.С. Сенченко, И.А. Рогов, А.Г. Забашта. - М.: МарТ, 2001. – 864 с. - ISBN 978-5-241-00078-1

18. Юхневич, К.П. Сборник рецептов мясных изделий и колбас [Текст]/ К.П. Юхневич, А.В. Гальянский. - СПб.: Гидрометеиздат, 2000. – 322 с. - ISBN 5-286-01369- 4

19. Ушакова, В.Н. Мойка и дезинфекция. Пищевая промышленность, торговля, общественное питание [Текст]/ В.Н. Ушакова. - СПб.: Профессия, 2009. - ISBN: 978-5-93913-172-8

20. Коулз, Р. Упаковка пищевых продуктов [Текст]: перевод с англ./ под ред. Коулза Р. - СПб.: Профессия, 2008. – 416 с. - ISBN 978-5-93913-166-7

21. Козмава, А.В. Технология производства паштетов и фаршей [Текст]: учебно-практическое пособие/ А.В. козмава. - М.: МарТ, 2002. – 207 с. - ISBN: 978-5-241-00106-1

22. Жаринов, А.И. Основы современных технологий переработки мяса [Текст]/ Под ред. М.П. Воякина: Часть 1. Эмульгированные и грубоизмельченные мясопродукты. - М.: 1994. -154 с.

23. Жаринов, А.И. Основы современных технологий переработки мяса [Текст] / Под ред. М.П. Воякина: Часть 2. Цельномышечные и реструктурированные мясопродукты. - М.: ИТАР-ТАСС, 1994. – 176 с.

24. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов [Текст]/ И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: Колос, 2000. – 367 с. - ISBN 5-10-0036210-6.

25. Антипова, Л.В. Дипломное проектирование. Правила оформления, инженерные автоматизированные расчеты на ПЭВМ [Текст]. – Воронеж: Колос, 2001.

26. Антипова, Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР [Текст]. – М.: КолосС, 2003.

27. Антипова, Л.В. Производственный учет и отчетность в мясной отрасли [Текст]/ Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова. – М.: ГИОРД, 2006. – 504 с. - ISBN 5-98879- 010-0

28. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс]/ Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев; под общей ред. Л.В. Антиповой. – СПб.: ГИОРД. - 2012. – 600 с. – Режим доступа. - http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4880. - ISBN 978-5-98879-134-8

29. Периодические издания «Мясная индустрия», «Все о мясе», «Известия вузов. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья»

в) Методические указания:

1. Зайцева, Т. Н. Программа прохождения всех видов практики : методические указания / Т. Н. Зайцева, В. Ф. Рябова, И. А. Долматова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2012. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL:

<https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=1330.pdf&show=dcatalogues/1/1123614/1330.pdf&view=true> (дата обращения: 25.09.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

2. Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении практики представлены в приложении 2 к рабочей программе практики.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View	https://dlib.eastview.com/
Национальная информационно-аналитическая система	URL:
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: https://scholar.google.ru/
Информационная система - Единое окно доступа к	URL: http://window.edu.ru/
Федеральное государственное бюджетное учреждение	URL: http://www1.fips.ru/

9 Материально-техническое обеспечение практики/НИР

ООО «Глория»,

ОАО МПК «Ситно» (участок №2 - убойный цех, участок №3 – колбасное производство) Материально-техническое обеспечение указанных предприятий позволяет в полном объеме реализовать цели и задачи учебной практики и сформировать соответствующие компетенции

Аудитории для самостоятельной работы: компьютерные классы; читальные залы библиотеки Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации практики

Промежуточная аттестация практики имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения и проводится в форме зачета с оценкой.

Зачет с оценкой выставляется обучающемуся за подготовку и защиту отчета по практике.

Подготовка отчета выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя.

При написании отчета обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

Содержание отчета определяется индивидуальным заданием, выданным руководителем практики.

В процессе написания отчета обучающийся должен самостоятельно освоить теоретический материал по избранной теме, проанализировать практический материал, разобрать и обосновать практические предложения.

На протяжении всего периода прохождения практики обучающийся должен вести дневник по практике, который будет являться приложением к отчету (приложение В). Образец титульного листа представлен в приложении Г.

Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении учебной ознакомительной практики представлены в приложении А.

Готовый отчет сдается на проверку преподавателю. Преподаватель, проверив отчет, может возвратить его для доработки вместе с письменными замечаниями. Обучающийся должен устранить полученные замечания и публично защитить отчет.

Примерное индивидуальное задание:

Цель учебной-ознакомительной практики по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

- ознакомление с производственным процессом и начальная адаптация к профессиональной деятельности.

Задачами являются:

- подготовка студента к практической профессиональной деятельности на предприятиях по производству продуктов животного происхождения; получение знаний для дальнейшего освоения различных форм и методов
- управленческой деятельности;
- знакомство с производственной, организационной и управленческой структурой предприятия; правилами приемки, складирования и хранения всех видов сырья;
- сырьевой и материально-технической базами производства;
- изучение процессов подготовки и первичной обработки сырья и технологического оборудования, используемого для выполнения технологических процессов;
- ознакомление с основными методами контроля производства и продукции.

Планируемые результаты практики:

систематизация и обобщение теоретического материала, полученного при обучении.

подготовка выводов об организации технологических процессов в производственных цехах предприятий;

публичная защита своих выводов и отчета по практике.

Показатели и критерии оценивания:

– на оценку «отлично» (5 баллов) – обучающийся представляет отчет, в котором в полном объеме раскрыто содержание задания; текст излагается последовательно и логично с применением актуальных нормативных документов; в отчете дана всесторонняя оценка практического материала; используется творческий подход к решению проблемы; сформулированы экономически обоснованные выводы и предложения. Отчет соответствует предъявляемым требованиям к оформлению.

На публичной защите обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя; способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры.

– на оценку **«хорошо»** (4 балла) – обучающийся представляет отчет, в котором содержание раскрыто достаточно полно, материал излагается с применением актуальных нормативных документов, основные положения хорошо проанализированы, имеются выводы и экономически обоснованные предложения. Отчет в основном соответствует предъявляемым требованиям к оформлению.

На публичной защите обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; владеет необходимой для ответа терминологией; недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; отсутствуют иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.

– на оценку **«удовлетворительно»** (3 балла) – обучающийся представляет отчет, в котором содержание раскрыто слабо и в неполном объеме, выводы правильные, но предложения являются необоснованными. Материал излагается на основе неполного перечня нормативных документов. Имеются нарушения в оформлении отчета.

На публичной защите обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; использует специальную терминологию, но допускает ошибки в определении основных понятий, которые затрудняется исправить самостоятельно; демонстрирует способность самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя; отсутствуют иллюстрирующие примеры, отсутствуют выводы.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (2 балла) – обучающийся представляет отчет, в котором содержание раскрыто слабо и в неполном объеме, выводы и предложения являются необоснованными. Материал излагается на основе неполного перечня нормативных документов. Имеются нарушения в оформлении отчета. Отчет с замечаниями преподавателя возвращается обучающемуся на доработку, и условно допускается до публичной защиты.

На публичной защите обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (1 балл) – обучающийся представляет отчет, в котором очень слабо рассмотрены практические вопросы задания, применяются старые нормативные документы и отчетность. Отчет выполнен с нарушениями основных требований к оформлению. Отчет с замечаниями преподавателя возвращается обучающемуся на доработку, и не допускается до публичной защиты.

Приложение А

Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении практики

1 В ходе практики обучающийся составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения обучающимся программы учебной-ознакомительной практики. В отчете отражаются итоги деятельности обучающегося во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

2 Объем отчета (основной текст) – зависит от типа предприятия и объемов его производства. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.

3 Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- дневник практики
- отзыв-характеристику с базы практики;
- оглавление (содержание);
- основную часть;
- приложения;
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.).

Перечень примерных индивидуальных заданий

Организационно-управленческая практика – важнейшая часть подготовки бакалавров по направлению производства продуктов животного происхождения. В течение практики студент в соответствии с графиком и индивидуальным заданием выполняет цели и задачи практики.

Содержание практики будет зависеть от индивидуального задания, темы выпускной квалификационной работы и места прохождения практики. Практика предназначена для систематизации, закрепления и совершенствования знаний и навыков при освоении студентами основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». В программу практики входит ознакомление с организационно-управленческой структурой предприятия и его подразделений; ассортимента выпускаемой продукции, каналов поставки сырья реализации Готовой продукции; сбор, систематизация и анализ показателей экономической деятельности предприятия; мероприятиями по повышению эффективности производственной деятельности, реализуемыми на предприятии.

Сбор, изучение реферирование материалов по методам и средствам управления техническими проектами, организации управления опытно-конструкторскими разработками.

Приложение Б
Форма и примеры записей в дневнике

Дата	Краткое содержание работы за один рабочий день	Подпись руководителя практики или отв. лица. Замечания по работе
ЧЧ.ММ.ГГГГ	Экскурсия по предприятию. Оформление на работу. и т.д.	

Приложение В
Образец титульного листа

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Кафедра _____

Отчет по _____ практике
(наименование)

Исполнитель: _____ студент _____ курса, группы _____
(Ф.И.О.)

Руководитель практики: _____
(Ф.И.О. должность, уч. степень, уч. звание)

Руководитель практики
от предприятия: _____
(подпись, Ф.И.О., должность)

Работа защищена «_____» _____ 20__ г. с оценкой _____
(оценка) (подпись)

Магнитогорск, 20__