



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Методические указания по производственной практике:
технологической (проектно- технологической) практике

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ:
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
(ПРОЕКТНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКЕ

Направление подготовки
19.03.01 Биотехнология

Направленность (профиль) программы
**«Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных
веществ»**

Уровень подготовки
бакалавриат

Форма обучения
очная, заочная

Екатеринбург, 2024



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Методические указания по производственной практике:
технологической (проектно- технологической) практике

Методические указания по производственной практике: технологической (проектно- технологической) практике для студентов направления подготовки 19.03.01 «Биотехнология», очной и заочной формы обучения.

Составители: д.т.н., профессор Тихонов С.Л., д.т.н., профессор Тихонова Н.В.
– Екатеринбург, Уральский ГАУ, 2024, 17 с.

Методические указания рассмотрены и одобрены на заседании кафедры пищевой инженерии аграрного производства, протокол № 3 от 17.10.2024 г.

Утверждено учебно - методической комиссией факультета биотехнологии и пищевой инженерии, протокол № 4 от 12 ноября 2024 г.



Оглавление

1. Цель и задачи производственной практики.....	4
2. Организация производственной практики, форма отчётности и контроля.....	4
3. Требования к структуре и оформлению отчёта по производственной практике.....	6
4. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для составления отчёта и подготовки к зачёту по производственной практике.....	9
Приложение 1.....	11
Приложение 2.....	12
Приложение 3.....	14
Приложение 4.....	15
Приложение 5.....	16
Приложение 6.....	18



1. Цель и задачи производственной практики

Цель производственной практики: технологической (проектно – технологической) практики – формирование практических навыков, необходимых для дальнейшей самостоятельной производственной деятельности.

Задачи производственной практики: технологической (проектно-технологической) практики:

– закрепление и расширение теоретических знаний в области производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности, формирование способности использования их для решения практических задач;

– ознакомление с материально-технической базой предприятий пищевой промышленности; – изучение промышленных технологий производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности, путей повышения ее качества;

– освоение технологических процессов промышленного производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

– изучение современных достижений науки и техники в области производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

ПК-2 - Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

знать:

- технологии производства и организации производственных и технологических процессов

производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

- сменные показатели производства биотехнологической продукции для пищевой

промышленности;

- требования к качеству выполнения технологических операций производства биотехнологической

продукции для пищевой промышленности на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями;

- факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности, в соответствии с технологическими инструкциями;

- основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

-причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

уметь:

- подготавливать и проводить биотехнологические процессы;

-применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

-применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства;

- биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ;

- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

- определять технологическую эффективность работы оборудования для производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

- применять методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности при выборе оптимальных технических и организационных решений;

- применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

- анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции,

ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;

- осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;
- проводить стандартные и сертификационные испытания производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.

Иметь практический опыт при:

- по применению биотехнологических приемов производства пищевой продукции;
- разработке планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;
- расчете производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;
- разработке технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;
- разработке технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;
- контроля технологических параметров и режимов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.

2. Организация производственной практики, форма отчётности и контроля

Студенты очной и заочной формы обучения проходят производственную практику в шестом семестре. Сроки, объём и продолжительность практики определены учебным планом, графиком проведения и приказом по университету (таблица 1).

Таблица 1 - Объем и продолжительность практики

Форма обучения	семестр	Трудоёмкость практики		
		зачётные единицы	академические часы	недели
очная	6	6	216	4
заочная	6	6	216	4

Общая трудоёмкость освоения производственной практики: технологической (проектно – технологической) практики составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов) или 4 недели.

Производственная практика может быть выездной и стационарной. Выездная практика проводится в профильных организациях любых организационно-правовых форм (даже ИП) на основе договоров, в соответствии с которыми организации предоставляют места для прохождения практики студентов Университета. Базами практики являются предприятия пищевой промышленности, внедренческо – конструкторские предприятия, или научно – исследовательские институты. Стационарная практика проводится на кафедрах университета или в структурных подразделениях университета, например, в научно – образовательном центре «Прикладные нанобиотехнологии» (НОЦ «Прикладные нанобиотехнологии»).

Для руководства практикой назначается руководитель из числа профессорско – преподавательского состава университета. Для руководства практикой в профильной организации назначается руководитель из числа профессорско – преподавательского состава университета и руководитель из числа работников профильной организации. Студенты, приступающие к практике, должны пройти медицинский осмотр и предоставить медицинскую книжку и прививочный сертификат, если это требуется на предприятии (в организации).

Перед началом практики руководитель практики проводит организационное собрание со студентами, на котором проводится инструктаж

по технике безопасности, а также знакомство с местом прохождения и графиком проведения практики.

Во время прохождения практики студенты соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организациях, где проходят практику; соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Производственная практика проводится в соответствии с **индивидуальным заданием**, которое студент получает перед её началом (приложение 1).

Индивидуальное задание должно быть подписано руководителем практики от университета, руководителем практики от профильной организации, а также студентом.

Практику и консультации по практике проводят преподаватели из числа профессорско-преподавательского состава выпускающей кафедры «Пищевой инженерии аграрного производства»

Формой отчётности является отчёт. К отчёту должен быть приложен **дневник прохождения практики**, который заполняется ежедневно (приложение 2). Дневник должен быть подписан руководителем практики, если студент проходит практику на предприятии, то дневник подписывается руководителем практики от профильной организации, согласно приказу, и студентом. Форма контроля – зачёт с оценкой (дифференцированный зачёт). Зачёт проводится в форме собеседования студента с руководителем производственной практики: технологической (проектно-технологической) практики. По итогам собеседования выставляется зачёт с оценкой. Результаты сформированности компетенций заносятся в оценочный лист (приложение 3). Форма совместного графика работы представлена в приложении 4.

3. Требования к структуре и оформлению отчёта по производственной практике

Структура отчёта должна быть следующей:

- первый лист – **титульный** (приложение 5), который должен быть

подписан студентом и руководителями практики от университета и от профильной организации;

- второй лист – **содержание**, где прописаны разделы и подразделы, согласно графику и записям, сделанным в дневнике, с указанием страниц (1 страница);

- третий лист - **введение**, где вначале описывается актуальность или приоритетность биотехнологической промышленности (пищевой промышленности), указывается цель и задачи производственной практики: технологической (проектно – технологической) практики с указанием формируемых компетенций (1-2 страницы);

- четвёртый лист и последующие – собственно **отчёт** в соответствии с индивидуальным заданием по объёму до 20-25 страниц;

- затем **заключение**, где делаются выводы о проделанной работе или даётся целостное заключение о практической подготовке (1-2 страницы);

- после заключения - **список использованных источников** (от 15 источников, можно интернет-ресурсы с ссылками), (1 -2 страницы);

- **приложения** (обязательные и рекомендуемые) - материал дополняющий основной текст отчёта. К *приложению обязательному* прикладываете отчётные документы: график, индивидуальной задание, дневник о прохождении практики, характеристику с места, договор о практической подготовке и т.д. *Приложения рекомендуемые*, это могут быть фотографии, нормативные документы, таблицы и т.д., страниц – не ограничено.

Текст излагается чётко, грамотно, аккуратно, при необходимости сопровождается таблицами, рисунками, диаграммами и т.д. Параметры страницы компьютерного текста: размер бумаги – А4 (21 см х 29,7 см), шрифт основного текста – обычный (Times New Roman), шрифт заголовков – полужирный (Times New Roman), размер шрифта – 14, междустрочный интервал – полуторный, выравнивание основного текста – по ширине, выравнивание заголовков – по центру, поля страницы: левое – 3 см., правое не менее 1 см., нижнее и верхнее – 2 см. Все страницы работы должны быть пронумерованы сквозной нумерацией арабскими цифрами. Порядковый

номер страницы ставится на середине нижнего поля. Первой страницей является титульный лист (номер на этой странице не проставляется). Второй страницей – содержание.

Объём отчёта по производственной практике: технологической (проектно – технологической) практики 20-25 страниц.

4. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для составления отчёта по производственной практике

а) Основная литература:

1. Биотехнология : учебник и практикум для вузов / под редакцией Н. В. Загоскиной, Л. В. Назаренко. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 384 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16026-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530288>.
2. Лобосова, Л. А. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Теория и практика / Л. А. Лобосова, Т. Н. Малютина, С. И. Лукина. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 120 с. — ISBN 978-5-507-46645-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/339695>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. *Веселовский, С. Ю.* Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518960>
3. Мерчина, С. В. Микробиологическая безопасность мяса и мясопродуктов : учебное пособие / С. В. Мерчина, В. В. Ахметова, Д. А. Васильев. — Ульяновск : Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия им. П.А. Столыпина, 2021. — 58 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129343.html>
4. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1737-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211853>

б) дополнительная литература

1. 1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531549>.

2. 2. Антипова, Л. В. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для вузов / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12435-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515825>.
3. 3. Гнеушева, И. А. Контроль качества и оценка безопасности биотехнологической продукции : учебное пособие / И. А. Гнеушева, И. Ю. Солохина. — Орел : ОрелГАУ, 2021. — 137 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213602>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-1320-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211055>
5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531549> (дата обращения: 22.11.2023).
6. Позняковский, В. М. Физиология питания / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 432 с. — ISBN 978-5-507-45227-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/262496>

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных:

- базы данных ФГБНУ «Росинформагротех»
<https://www.rosinformagrotech.ru/databases>

- базы данных Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» <https://www.gost.ru/opendata>

- документографическая база данных ЦНСХБ АГРОС
<http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2>
[R](#)

- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям - AGRIS <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>

- базы данных официального сайта ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
<http://www.specagro.ru/#/>

- Medline www.ncbi.nlm.nih.gov/PubMed

Science Citation Index www.isinet.com, <http://wos.elibrary.ru>

DERWENT Biotechnology Abstracts <http://thomsonderwent.com>

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Министерство сельского хозяйства РФ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)
ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ И ПИЩЕВОЙ ИНЖЕНЕРИИ
Адрес: 620075, Россия, г. Екатеринбург, ул. К. Либкнехта, 42 телефон: 252-72-53,
e-mail: kafpi@urgau.ru

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ на производственную практику: технологическую (проектно – технологическую) практику

в период с _____ .202... - _____ .202...
выдано студенту ... курса,
направление подготовки 19.03.01 «Биотехнология»,
очное обучение

ФИО

на базе _____

наименование предприятия

1. Пройти Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и знакомства с правилами внутреннего трудового распорядка.
2. Ознакомиться с программой, целью и задачами практики.
3. Ознакомиться с требованиями к планируемым результатам при прохождении практики (формируемыми компетенциями, планируемыми результатами прохождения практики: знания, умения, навыки).
4. Получить профессиональные умения и навыки по дисциплине «Основы биотехнологии» и закрепить знания материала теоретического курса, для формирования компетенции в соответствии с программой практики: формирование знаний и умений в области описания биохимических процессов и способов управления биотехнологическими производствами.
5. Получить первичные профессиональные умения и навыки по дисциплине «Методы исследований свойств сырья и биопродуктов» и закрепить знания материала теоретического курса, для формирования компетенции в соответствии с программой практики: анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.
6. Оформить дневник и отчет по итогам практики до _____ г.
7. Предоставить дневник отчет по практике и прочие документы руководителю практики до _____ 202.. г.

Задание выдал руководитель практики от
кафедры:

(подпись)

ФИО

Задание согласовал руководитель практики от
профильной организации

подпись, печать

ФИО

Задание принял студент:

(подпись)

(Ф.И.О)

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)
Кафедра пищевой инженерии аграрного производства



ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Производственная практика : технологическая (проектно – технологическая) практика

ФИО студента

**обучающегося факультета биотехнологии и пищевой инженерии,
направление подготовки
19.03.01 «Биотехнология»**

_____ .202.. - _____ .202...
..... курс, очная /заочная форма обучения

год поступления 202...

Екатеринбург, 202..

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Уральский государственный аграрный университет»
 (ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)
 Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

**Оценочный лист
 сформированности компетенций
 по производственной практике: технологической
 (проектно – технологической) практике**

студента (ки) курса направления подготовки 19.03.01 «Биотехнология»
 очной / заочной формы обучения

 ФИО студента

Компетенции	Содержание компетенции	сформирована / не сформирована	подпись преподавателя
ПК - 1	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности		
ПК-2	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции		

Руководитель производственной практики:
 технологической (проектно-технологической)
 практики

_____ ФИО
 подпись

ОБРАЗЕЦ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)
Кафедра пищевой инженерии аграрного производства

ОТЧЕТ

**О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
(ПРОЕКТНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ**

в период с _____
на базе _____
наименование предприятия

Выполнил (а): _____
ФИО студента
студент(ка) курса,
направление подготовки: 19.03.01 «Биотехнология»
очное обучение

Проверил:
Руководитель практики от университета: _____
ФИО

ученая степень, должность

Руководитель практики от профильной организации: _____
ФИО

подпись, печать

Екатеринбург, 202..

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Министерство сельского хозяйства РФ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)
ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОЙ ИНЖЕНЕРИИ
 Адрес: 620075, Россия, г. Екатеринбург, ул. К. Либкнехта, 42 телефон: 252-72-53,
 e-mail: kafpi@urgau.ru

**ГРАФИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
 (ПРОЕКТНО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ**

в период с _____
 выдано студенту курса, очное обучение
 направление подготовки 19.03.01 «Биотехнология»
Ивановой Ксении Андреевны

на базе _____
 наименование предприятия

Наименование	Кол-во дней	Формы текущего контроля	Дата	Формируемые компетенции
Собрание по практике				
Инструктаж по технике безопасности		Тестирование, регистрация инструктажа, ознакомление с распоряжением по практике		
Получить первичные профессиональные умения и навыки по дисциплине «Основы биотехнологии»		Заполнение дневника, выполнение индивидуального задания в соответствии с графиком, написание отчета		ПК-1 ПК-2
Получить первичные профессиональные умения и навыки по дисциплине «Методы исследований свойств сырья и биопродуктов»		Заполнение дневника, выполнение индивидуального задания в соответствии с графиком, написание отчета		ПК-1 ПК-2
Выполнение индивидуального задания в соответствии с графиком, заполнение дневника, написание отчета		Индивидуальное задание; график; дневник; отчет; приложение (научные публикации)	В течении всего периода прохождения практики	
Сдача отчетных документов и защита отчета по практике				
Итого				

График выдал руководитель практики от кафедры: _____ ФИО

График согласовал руководитель практики от профильной организации _____
 подпись, печать ФИО

График принял студент: _____ К.А. Иванова

ХАРАКТЕРИСТИКА
по итогам прохождения производственной практики

(ФИО обучающегося)

(код и наименование направления подготовки, профиль)

Прошёл производственную практику

(наименование типа практики)

в объёме _____ недель/з.е.

в период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

на предприятии/в организации

(наименование предприятия/ организации)

Виды и качество выполнения работ

в период прохождения производственной практики: технологической (проектно-технологической) практики обучающимся:

Компетенции	Содержание компетенции	сформирована / не сформирована	подпись руководителя практики
ПК - 1	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности		
ПК-2	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности и разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции		

За время работы _____ (ФИО обучающегося).

проявил(а) себя как грамотный, добросовестный, ответственный стажер, вдумчивый, самостоятельный исследователь.

Индивидуальное задание выполнено в установленные сроки.

Программа прохождения практики выполнена в полном объеме.

Профессиональные компетенции, запланированные в программе практики, в период прохождения практики освоены полностью на высоком уровне.

Замечания, высказанные в ходе индивидуальных консультаций и подготовки отчета, учтены и исправлены.

Отчет соответствует всем требованиям.

По результатам работы заслуживает положительной оценки.

**Ответственное лицо от
профильной организации**

подпись / _____
дата

М.П.

Ознакомлен

ФИО обучающегося

_____ подпись

дата _____