**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО - КАВКАЗСКИЙ ГОРНО-МЕТАЛЛУРГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
(ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ

(наименование факультета)

Кафедра **"ХИМИЯ И ПРОМЫШЛЕННАЯ БИОТЕХНОЛОГИЯ"**

ДНЕВНИК

обучающегося-практиканта, обучающегося по

ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья"

Профиль (направленность, специализация)

"Технология бродильных производств"

Ф. Иванов
И. Иван
О. Иванович

Дневник

по преддипломной (производственной) практике

Студента 2 курса, группы ТБП(м) -22

Фамилия Иванов

Имя Иван

Отчество Иванович

Место прохождения ООО "Миранда"

(наименование отдела, департамента, организации)

Период прохождения практики: с 11 мая 2023 года по 24 мая 2023 года

Руководитель практики от организации (учреждения) зам.генерального директора по производству Бекузаров Хетаг Викторович.

Руководитель практики от СКГМИ (ГТУ) доцент кафедры «Химия и промышленная биотехнология» Елиаури Руслан Русланович.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№ П/П	Этапы проведения практики	Сроки проведения	Отметка о выполнении руководителем практики
1.	Подготовительный этап	11.05.2023 - 12.05.2023	
2.	Основной (производственный)	13.05.2023 - 22.05.2023	
3.	Заключительный этап.	22.05.2023 - 24.05.2023	
	Продолжительность практики в часах	216	

Подпись руководителя от СКГМИ (ГТУ)

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ
РЕЗУЛЬТАТАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ - КОМПЕТЕНЦИЯМИ**

<p>Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции), формируемые в рамках <u>преддипломной</u> (производственной) практики</p>	<p>Индикаторы достижения компетенций</p>	<p>Планируемые результаты обучения при прохождении <u>преддипломной</u> (производственной) практики <i>(имеются в виду освоенные умения и приобретенный практический опыт)</i></p>
<p>ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>ОПК-1.1. Осуществляет стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях организации соответствия государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований. ОПК-1.2. Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. ОПК-1.3.</p>	<p>Знать: методы теоретического и экспериментального исследования в области производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Уметь: разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.</p> <p>Владеть: опытом разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономического обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>

	<p>Составляет проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья. ОПК-1.4.</p> <p>Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	
<p>ОПК-3.</p> <p>Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>	<p>ОПК-3.1.</p> <p>Анализирует и оценивает риски при управлении качеством продуктов питания.</p> <p>ОПК-3.2.</p> <p>Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>ОПК-3.3.</p> <p>Применяет современные методы и разрабатывает новые технологические решения для управления качеством продуктов питания.</p>	<p>Знать: риски при управлении качеством продуктов питания.</p> <p>Уметь: оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.</p> <p>Владеть: современными методами и разработками новых технологических решений для управления качеством продуктов питания.</p>
<p>ОПК-4.</p> <p>Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства</p>	<p>ОПК-4.1.</p> <p>Демонстрирует знание основных методов моделирования продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ОПК-4.2.</p>	<p>Обучающийся, прошедший технологическую практику, будет:</p> <p>знать: методы моделирования продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>уметь: использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного</p>

<p>продукции различного назначения</p>	<p>Использует методы моделирования продуктов питания из растительного сырья. ОПК-4.3. Использует методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>назначения. владеть: методами проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p>ПК-1 Способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК-1.1. Использует фундаментальные знания при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро - и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами. ПК-1.2. Использует практические навыки в организации и управлении научноисследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья. ПК-1.3. Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества.</p>	<p>Обучающийся, прошедший технологическую практику, будет: знать: факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества. уметь: использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья владеть: фундаментальными знаниями при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро - и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами.</p>

<p>ПК-2 Способен самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследование, анализировать их результаты для оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей.</p>	<p>ПК-2.1. Знает методы научно-исследовательской работы в области пищевого производства. ПК-2.2. Умеет формулировать рабочую гипотезу, планировать и проводить эксперимент. ПК-2.3. Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов и апробации научных результатов.</p>	<p>Обучающийся, прошедший технологическую практику, будет: знать: методы научно-исследовательской работы в области пищевого производства. уметь: самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, анализировать их результаты для оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей. владеть: практическими навыками при составлении научных отчетов и апробации научных результатов.</p>
<p>ПК-3 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда с использованием новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности.</p>	<p>ПК-3.1. Использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья; ПК-3.2. Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений. ПК-3.3. Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в</p>	<p>Обучающийся, прошедший технологическую практику, будет: знать: методику расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений. уметь: разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства владеть: современными методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и добавок, выполняющих технологические функции.</p>

	<p>целях разработки мероприятий по повышению его эффективности. ПК-3.4. Использует современные методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и добавок, выполняющих технологические функции.</p>	
<p>ПК-4 Способен обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний.</p>	<p>ПК-4.1. Реализует технологический процесс на основе технического регламента. ПК-4.2. Обеспечивает организацию эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний. ПК-4.3. Способен научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач.</p>	<p>Обучающийся, прошедший технологическую практику, будет: знать: технологический процесс на основе технического регламента. уметь: обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний. владеть: организацией эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний.</p>

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Содержание практических заданий	Форма представления результата выполнения практических заданий в отчете по преддипломной практике
<ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с учреждением, изучение организационной структуры предприятия (организации) и действующей в нем системы управления; - знакомство с информационно-методической базой места прохождения практики, - составить план прохождения практики в соответствии с заданием научного руководителя. 	<ul style="list-style-type: none"> - введение; раздел 1 отчета - план прохождения практики и отметка о его исполнении в дневнике
<ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с правилами внутреннего трудового распорядка и отдельными особенностями режима организации-базы практики. - ознакомиться с технологией и способами хранения и транспортировки крахмалсодержащего сырья. 	<ul style="list-style-type: none"> - раздел 2 отчета - план прохождения практики и отметка о его исполнении в дневнике
<ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с техническими средствами хранения и транспортировки крахмалсодержащего сырья. - провести с диспетчером предприятия мониторинг оборудования хранения и транспортировки крахмалсодержащего сырья. 	<ul style="list-style-type: none"> - раздел 2 отчета - представление отчета о работе с диспетчером; - приложение - план прохождения практики и отметка о его исполнении в дневнике
<ul style="list-style-type: none"> - принимать участие в рабочем процессе предприятия (организации) с выполнением должностных обязанностей специалиста. 	<ul style="list-style-type: none"> - раздел 2 отчета - представление отчета о работе на предприятии; - план прохождения практики и отметка о его исполнении в дневнике
<ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также требованиями ООС - изучение нормативно-правовых актов, регламентирующих пожаро-, взрыво-, электробезопасность. 	<ul style="list-style-type: none"> - раздел 3 отчета о прохождении практики, - БЖД, охрана ОС - план прохождения практики и отметка о его исполнении в дневнике
<ul style="list-style-type: none"> - обработка и систематизация фактического материала для составления и выполнения индивидуального задания; - подготовить отчет о прохождении практики; - обработка и систематизация литературного материала; 	<ul style="list-style-type: none"> - индивидуальное задание; заключение; список литературы; - приложение ПРИ НАЛИЧИИ;

- подготовить выступление для защиты отчета по практике	Отчет по практике, приложения, дневник, презентация в PowerPoint; инновационный проект (при наличии).
---	---

3. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Содержание индивидуальных заданий	Форма представления результата выполнения практических заданий в отчете по преддипломной практике
- изучение организационной структуры предприятия (организации) и действующую в нем систему управления	Введение
- ознакомление с особенностями функционирования предприятия (организации);	Раздел 1. Характеристика предприятия
- анализ технолого-технической характеристики предприятия (организации);	Раздел 2. Технологический
- ознакомление с видами работ проводимых на предприятии (организации);	Раздел 2. Технологический
- ознакомление с порядком ведения работ по хранению и транспортировки крахмалсодержащего сырья;	Раздел 3. Технический
- проведение мониторинга с диспетчером под руководством руководителя практики от предприятия;	Раздел 3. Технический
- участие в подготовке и экспертизе крахмалсодержащего сырья;	Приложение
- проведение обзора специальной литературы, справочных и нормативных документов по теме индивидуального задания;	Раздел. Индивидуальное задание, литература
- анализ современных технологий спиртовой отрасли;	Раздел. Индивидуальное задание
- анализ актуальности темы индивидуального задания; - подготовка и формирование материала по тематике индивидуального задания;	Раздел. Индивидуальное задание
- оформление результатов практической деятельности, сбор материалов для ВКР.	Отчет, дневник, инновационный проект, презентация

Программа практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику согласованы с зам.генерального директора по производству Бекузаровым Хетагом Викторовичем.

ФИО, должность руководителя практики от организации

подпись

**1. СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

№ П/П	Наименование работ и индивидуальных заданий	Период выполнения работ и заданий	Отметка о выполнении руководителем практики
1.	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка и отдельными особенностями его режима	11.05.2023 - 12.05.2023	
2	Ознакомление с учреждением, изучение организационной структуры предприятия (организации) и действующей в нем системы управления	11.05.2023 - 12.05.2023	
3	Ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии, принимать участие в рабочем процессе предприятия (организации) с выполнением должностных обязанностей специалиста	22.05.2023 - 24.05.2023	
4	Выполнение заданий в соответствии с содержанием программы практики	13.05.2023 - 22.05.2023	
5	Обработка и систематизация литературного и фактического материала	22.05.2023 - 24.05.2023	
6	Выполнение индивидуального задания	13.05.2023 - 22.05.2023	
7	Подготовка отчета о прохождении практики	22.05.2023 - 24.05.2023	

Руководитель практики от СКГМИ (ГТУ): _____
подпись

(Елиаури Р.Р.)
ФИО

Руководитель практики от организации: _____
подпись

(Бекузаров Х.В.)
ФИО

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ

Дата	Виды выполняемых работ

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(заполняется руководителем практики от организации)

Обучающийся Иванов Иван Иванович

прошел (ла) преддипломную практику

в организации ООО "Миранда"

Виды выполненных работ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой осуществлялась практика		
	5	4	3
- изучение организационной структуры предприятия (организации) и действующую в нем систему управления			
- ознакомление с особенностями функционирования предприятия (организации);			
- анализ технолого-технической характеристики предприятия (организации);			
- ознакомление с видами работ проводимых на предприятии (организации);			
- ознакомление с порядком ведения работ по хранению и транспортировке крахмалсодержащего сырья;			
- проведение мониторинга с диспетчером под руководством руководителя практики от предприятия;			
- участие в подготовке и экспертизе крахмалсодержащего сырья;			
- проведение обзора специальной литературы, справочных и нормативных документов по теме индивидуального задания;			
- анализ современных технологий агропромышленной отрасли;			
- анализ актуальности темы индивидуального задания;			
- подготовка и формирование материала по тематике индивидуального задания;			
- оформление результатов практической деятельности.			

ХАРАКТЕРИСТИКА на учебную и профессиональную деятельность обучающегося при прохождении **преддипломной практики**

В период с 11. 05. 2023 по 24. 05. 2023. обучающийся Ф.И.О. проходил **преддипломную практику**. Перед началом прохождения практики обучающийся Ф.И.О. прошел инструктаж по технике безопасности, изучил.....

При прохождении практики обучающийся проявил себя как человек компетентный, исполнительный, аккуратный, ответственно относится к порученным заданиям.

Умело применяет теоретические и научные знания, полученные в период обучения в практической деятельности,.....

Владеет навыками работы

Достоинства работы обучающегося в период практики

Прохождение практики способствовало формированию компетенций, необходимых для реализации в профессиональной сфере и решения профессиональных задач **в соответствии с реализуемыми компетенциями по преддипломной практике: ОПК-1; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4.**

Замечания по прохождению практики

Рекомендуемая оценка за практику _____

Руководитель практики от организации: _____
подпись

(Бекузаров Х.В.)
ФИО

Должность: зам.генерального директора по производству
ООО"Миранда"

Дата «24» « мая » 2023

М.П.

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ СКГМИ (ГТУ)

Освоенные в результате преддипломной практики индикаторы достижения компетенций (в соответствии с выполненными практическими заданиями)	Уровень освоения компетенций		
	5	4	3
ОПК-1: Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.			
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов			
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.			
ПК-1 Способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья.			
ПК-2 Способен самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, анализировать их результаты для оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей.			
ПК-3 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда с использованием новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности.			
ПК-4 Способен обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний.			

Оценка результатов практики _____

Дата 24. 05. 2023 г.

_____ (Подпись)

(Елиаури Р.Р.)
(ФИО)