

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 15.02.2022 09:59:22
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
О.Г. Локтионова
« 17 » 01 2022 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ
ПРАКТИКИ**

бакалавров направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания
из растительного сырья»

Курск 2022

УДК 664.1

Составители: М.А. Заикина

Рецензент
Доктор технических наук, профессор
О.В. Евдокимова

Методические указания по прохождению практики: методические указания о порядке проведения практики бакалавров направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. М.А. Заикина. Курск, 2022. 48 с.: Библиогр.: 40-41 с.

Представлено содержание практики за весь период обучения студентов, формы и методы проведения контроля, требования к составлению дневника и отчетов, подведение итогов практики.

Методические рекомендации соответствуют требованиям образовательной программы направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Текст печатается в авторской редакции

17.01.2022
Подписано в печать √. Формат 60x84 1/16.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд.л. 2,53. Тираж 50 экз. Заказ 653. Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет
305040 Курск, ул.50 лет Октября,94.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Программа отдельных видов практик	6
1 Учебная технологическая практика	6
1.1 Цели и задачи учебной технологической практики	7
1.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики	8
1.3 Содержание практики	12
1.4 Форма отчетности по практике	14
2 Производственная организационно- управленческая практика	16
2.1 Цели и задачи практики	16
2.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики	18
2.3 Содержание практики	23
2.4 Формы отчетности по практике	26
3 Производственная преддипломная практика	27
3.1. Цели и задачи практики	27
3.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики	29
3.3 Содержание практики	34
3.4 Форма отчетности по практике	37
3.5 Подведение итогов практики	38
Список используемых источников	40
Приложение А Форма договора о сотрудничестве	42
Приложение Б Форма отчета по практикам	47
Приложение В Пример оформления списка использованных источников	48

ВВЕДЕНИЕ

Практика студентов является одной из важнейших функций подготовки будущих специалистов в области пищевой промышленности. Практика призвана сформировать у выпускников университета профессиональные знания, умения и навыки принимать самостоятельные решения на конкретном участке работы в реальных условиях.

Сквозная программа практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Объектами профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» являются:

- организацию производства и обслуживание на пищевых предприятиях и специализированных цехах, имеющих функции пищевого производства;
- хранение и переработку основного и дополнительного продовольственного сырья;
- эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- производственный контроль параметров технологического процесса;
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля;
- управление качеством готовой продукции.

За весь период обучения рабочим учебным планом предусмотрены следующие виды практик:

- Учебная технологическая практика;
- Производственная организационно-управленческая практика;
- Производственная преддипломная практика.

Длительность практики каждого вида: учебная технологическая практика - 2 недели на 4 курсе; производственная организационно-управленческая практика – 4 недели; производственная преддипломная практика – 4 недели.

Руководство практиками осуществляют руководители практики от преподавателей университета выпускающей кафедры

и руководителей от пищевых предприятий.

Руководитель практики от университета:

- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляет рабочую программу проведения практики;

- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

- несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение студентами правил техники безопасности;

- осуществляет контроль за соблюдением нормальных условий труда студентов в период практики, за выполнением ими правил внутреннего распорядка

- обеспечивает научно-методическое руководство и высокое качество прохождения практики студентами в соответствии с учебным планом и ее программой;

- организует регулярные консультации студентов по вопросам программы практики, индивидуальных заданий, по сбору материала к выпускной квалификационной работе;

- оценивает в составе комиссии результаты выполнения студентами программы практики.

Руководитель практики от предприятия, организации:

- совместно с руководителем практики от университета организует и контролирует ход проведения практики студентов в соответствии с ее программой;

- обеспечивает проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности;

- организует проведение консультаций студентов ведущими специалистами и руководителями подразделений предприятия;

- помогает студентам выполнять индивидуальные задания;

- привлекает студентов к научно-исследовательской работе;

- осуществляет учет работы студентов;

- контролирует подготовку отчетов студентов-практикантов, дает в дневнике отзыв о практике студента;

- контролирует выполнение студентами правил внутреннего распорядка предприятия и сообщает в университет о случаях нарушения трудовой дисциплины.

Обязанности студента, находящегося на практике:

- полностью выполнять задания, предусмотренные

программой практики;

- выполнять распорядок рабочего дня соответствующего отдела, правила техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и гигиены;

- регулярно вести дневник практики, записывать в него краткое содержание выполненных работ, необходимые производственные параметры, статистические данные;

- по итогам практики представить руководителям практики от организации и университета полностью оформленный отчет;

- защитить отчет по практике в срок, предусмотренный графиком прохождения практик.

На студентов, принятых на предприятиях, распространяется Трудовой кодекс Российской Федерации.

ПРОГРАММА ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ПРАКТИК

1 Учебная технологическая практика

Учебная технологическая практика проходит на 4 курсе в 8 семестре.

В соответствии с учебным планом практика – учебная технологическая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания».

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, направленный на формирование, закрепление, развитие практических умений, навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика тесно связана с ранее изученными дисциплинами и направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися видами профессиональной деятельности, установленными образовательной программой.

Учебная технологическая практика проводится на 4-м курсе. Местом прохождения практики являются пищевые предприятия г. Курска и Курской области.

Объем учебной технологической практики, установленный учебным планом, – 3 зачетные единицы, продолжительность – 2 недели (108 часов).

Вид практики – учебная.

Тип практики – технологическая.

Способ проведения практики – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска).

Практика проводится в профильных организациях, с которыми университетом заключены соответствующие договоры.

Практика проводится в организациях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с вопросами производства продуктов питания и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: АПК Курской области, на кафедре ТТиЭТ, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Форма проведения практики – сочетание дискретного проведения практик по видам и по периодам их проведения.

1.2 Цели и задачи учебной технологической практики

Целью учебной технологической практики является получение первичных профессиональных умений и навыков в области производства продуктов питания, а так же закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи практики:

1. Формирование общекультурных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за учебной технологической практикой.

2. Освоение проблемных производственных ситуаций и задач.

3. Совершенствование навыков организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья.

3. Совершенствование навыков подготовки, представления и защиты информационных, аналитических и отчетных документов по результатам профессиональной деятельности и практики.

4. Развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.

В процессе прохождения практики студенты:

– знакомятся с организационно – технологической характеристикой предприятия;

– подробно изучают ассортимент продукции, вырабатываемого на предприятии.

– изучают безопасность жизнедеятельности, охрану труда на предприятии и правила поведения сотрудников при ЧС;

– знакомиться с современными информационно-коммуникационными технологиями и программными средствами, применяемые на предприятии;

– осваивают основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов;

– изучают приборы и аппарату, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья.

1.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Таблица 1 - Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код</i>	<i>наименование</i>		

<i>компетенции</i>	<i>компетенции</i>		
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	Знать: способы анализа задач, выделяя ее базовые составляющие Уметь: анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие Владеть: методами постановки задач
		УК - 1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Знать: способы ранжирования информации Уметь: ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи Владеть: навыками определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленных задач
		УК - 1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	Знать: способы поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов Уметь: осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов Владеть: <i>навыками</i> поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК - 6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Знать: основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда Уметь: применять инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда Владеть: инструментами непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с

			учетом возможностей, перспективы деятельности и рынка труда личностных временной перспективы развития и требований
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК - 8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Знать: факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Уметь: анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Владеть : навыками анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		УК - 8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Знать: опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного

			сырья
		УК - 8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	<p>Знать: основные проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p> <p>Уметь: выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p> <p>Владеть: навыками выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>
		УК - 8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	<p>Знать: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p> <p>Уметь: разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях</p> <p>Владеть: правилами поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>
ОПК -1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Ориентируется в современных информационных технологиях	<p>Знать: современные информационные технологии</p> <p>Уметь: ориентироваться в современных информационных технологиях</p> <p>Владеть: современными информационными технологиями</p>
		ОПК-1.2 Использует в повседневной практике современные информационно-	<p>Знать: современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства</p>

		коммуникационные технологии и программные средства	Уметь: использовать в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства Владеть: современными информационно-коммуникационными технологиями и программными средствами в повседневной практике
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Обладает специализированными знаниями биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов	Знать: биохимические и микробиологические процессы при производстве и хранении пищевых продуктов Уметь: использовать в практической деятельности специализированные знания биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов Владеть: специализированными знаниями биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов

1.3 Содержание практики

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в профильной организации; ведение обучающимся дневника практики; составление обучающимся отчета о практике; подготовка обучающимся презентации; подготовка обучающегося к защите отчета о практике и ответу на вопросы комиссии на промежуточной аттестации по практике).

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет 24 часа (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 84 часа (часы указаны в учебном плане в графе «СР»).

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретной профильной организации, являющейся местом ее проведения, и выдается в форме задания на практику.

Содержание практики отражено в таблице 2.

Таблица 2 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	2
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	81
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания из растительного сырья. Изучение нормативных правовых актов профильной организации производству продуктов питания из растительного сырья (Устав, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).	45
2.2	Практическая подготовка обучающихся (непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной	Самостоятельное изучение ассортимента, вырабатываемого на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа (или каких-либо измерений).</i>	36

<p>деятельностью)</p>	<p>Самостоятельная обработка и систематизация полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных.</i> Представление результатов анализа руководителю практики от организации</p> <p>Изучение техники безопасности на рабочем месте и охрана труда; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению уровня безопасности предприятия.</i></p> <p>Изучение современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств, применяемых на предприятии. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению уровня безопасности предприятия.</i></p> <p>Изучение основных методов исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга.</i> Представление результатов исследований руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельное изучение приборов и аппаратуры, применяемых в лабораториях предприятия. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i> Представление результатов исследований руководителю практики от организации.</p>

		Самостоятельное проведение анализа биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i> Представление результатов анализа руководителю практики от организации.	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	25
		Составление отчета о практике.	
		Подготовка графических материалов для отчета.	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	

1.4 Форма отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении учебной технологической практики:

- дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php),
- отчет о практике.

Структура отчета о учебной технологической практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.
 - Организационно – технологическая характеристика предприятия.
 - Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.
 - Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятии.
 - Правила поведения сотрудников при ЧС.
 - Современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства, применяемые на

предприятию.

– Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.

– Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья.

– Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии».

5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.

6) Список использованной литературы и источников.

7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

– ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

– ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;

– ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;

– ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;

– ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;

– ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;

– ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;

– ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования.

– СТУ 04.02.030-2015 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению».

2 Производственная организационно- управленческая практика

2.1 Цели и задачи практики

Производственная организационно- управленческая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Производственная организационно- управленческая практика является частью образовательной программы направления подготовки бакалавров. Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, направленный на формирование, закрепление, развитие практических умений, навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика тесно связана с ранее изученными дисциплинами и направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися видами профессиональной деятельности, установленными образовательной программой.

Производственная организационно- управленческая практика проводится на 5 курсе в 9 семестре.

Объем производственной организационно- управленческой практики, установленный учебным планом, – 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (216 часов).

Цель практики:

Получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области производства продуктов питания растительного происхождения.

Задачи практики:

1. Формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной организационно-управленческой

практикой.

2. Освоение методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания.

3. Совершенствование навыков эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания.

4. Развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.

5. Освоение управлением действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания.

6. Совершенствование навыков контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации.

7. Развитие навыков организации технологического процесса производства продуктов питания

Вид практики – производственная.

Тип практики – организационно- управленческая.

Способ проведения практики – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска).

Практика проводится в профильных организациях, с которыми университетом заключены соответствующие договоры.

Практика проводится в организациях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с вопросами производства продуктов питания и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: АПК Курской области, на кафедре ТТиЭТ, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Форма проведения практики – сочетание дискретного проведения практик по видам и по периодам их проведения.

2.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Таблица 3 - Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК - 8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК - 8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Знать: факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Уметь: анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Владеть (или Иметь опыт деятельности): анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		УК - 8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Знать: опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности Уметь: идентифицировать опасные и вредные факторы

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>в рамках осуществляемой деятельности Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности</p>
		<p>УК - 8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Знать: проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций Уметь: выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыки выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p>
		<p>УК - 8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>	<p>Знать: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях Уметь: разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			<p>природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>
		<p>УК - 8.5</p> <p>Анализирует современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества</p>	<p>Знать: современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества</p> <p>Уметь: анализировать современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками анализа современных экологических проблем и причин возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Выполняет технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания	<p>Знать: технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания</p> <p>Уметь: выполняет технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками выполнения технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.</p>
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов в области производства продуктов питания	<p>Знать: инженерные процессы в области производства продуктов питания</p> <p>Уметь: использовать знания инженерных процессов в области производства продуктов питания</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): использовать знания инженерных процессов в области производства продуктов питания</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	Знать: способы эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Уметь: осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.	ОПК-4.1 Обеспечивает контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации	Знать: контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации Уметь: обеспечивать контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			документации
		ОПК-4.2 Организует технологический процесс производства продуктов питания	Знать: технологический процесс производства продуктов питания Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками организации технологического процесса производства продуктов питания
		ОПК-4.3 Осуществляет управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания	Знать: методы управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания Уметь: осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыки управления действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.2 Применяет методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания	Знать: методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Уметь: применять методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками применения методики расчета экономической

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			эффективности процессов производства продуктов питания

2.3 Содержание практики

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в профильной организации; ведение обучающимся дневника практики; составление обучающимся отчета о практике; подготовка обучающимся презентации; подготовка обучающегося к защите отчета о практике и ответу на вопросы комиссии на промежуточной аттестации по практике).

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет 24 часа (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 192 часа (часы указаны в учебном плане в графе «СР»).

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретной профильной организации, являющейся местом ее проведения, и выдается в форме задания на практику.

Таблица 2.3.1 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	8
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	162

2.1	Знакомство с профильной организацией	<p>Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания и проводимыми в нем мероприятиями.</p> <p>Изучение нормативных правовых актов профильной организации по организации производства, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).</p>	54
2.2	<p>Практическая подготовка обучающихся (непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)</p>	<p>Самостоятельное изучение экологического состояние и безопасности жизнедеятельности на предприятии. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга.</i></p> <p>Самостоятельное изучение техники проведения на предприятии лабораторного и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки полученных данных.</i></p> <p>Представление результатов мониторинга руководителю практики от организации.</p> <p>Самостоятельное проведение анализа технологического процесса, производимой продукции. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга.</i></p> <p>Оценка технологической линии по производству конкретной продукции. Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.</p>	108

		<p>Самостоятельная подготовка рекомендаций по экономической эффективности процесса производства конкретного продукта.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по экономической эффективности процесса производства конкретного продукта.</i></p> <p>Представление своих рекомендаций руководителю практики от организации.</p>	
3	Заключительный этап	<p>Оформление дневника практики.</p> <p>Составление отчета о практике.</p> <p>Подготовка графических материалов для отчета.</p> <p>Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.</p>	46

2.4 Формы отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной организационно- управленческая практики:

– дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета

https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php),

– отчет о практике.

Структура отчета о производственной организационно- управленческая практике:

1) Титульный лист.

2) Содержание.

3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.

4) Основная часть отчета.

– Охрана труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.

– Экологическое состояние и безопасность жизнедеятельности на предприятии.

– Технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.

– Современное технологическое оборудование, используемое на предприятии по выпуску продуктов питания растительного происхождения.

– Техническое регулирование в пищевой индустрии.

– Изучение технологического процесса и технологической линии на примере конкретного продукта.

– Изучение методики расчета экономического эффекта процесса производства конкретного продукта.

5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.

6) Список использованной литературы и источников.

7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

– ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

– ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;

– ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;

– ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;

– ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;

– ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;

– ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;

– ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования.

– СТУ 04.02.030-2015 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению».

3. Производственная преддипломная практика

3.1. Цели и задачи практики

Производственная преддипломная практика студентов является завершающим этапом обучения и проводится для овладения ими первоначальным профессиональным опытом, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора материалов к дипломному проекту (работе).

Задачами производственной преддипломной практики являются: 1. Формирование универсальных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной преддипломной практикой.

2. Освоение современных информационных технологий и профессиональных программных комплексов, применяемых в области продуктов питания из растительного сырья.

3 Совершенствование навыков подготовки, представления и защиты информационных, аналитических и отчетных документов по результатам профессиональной деятельности и практики.

4. Развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.

5. Совершенствование навыков анализа проблемных производственных ситуаций и задач, оценки производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции и участие в составлении технологической и отчетной документации на предприятии по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

6. Совершенствование навыков осуществление технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания из растительного сырья на предприятии по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

Непосредственными базами практики являются предприятия и организации по производству продуктов питания из растительного сырья, независимо от форм собственности.

Цель практики - получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области организация и управление в производстве продуктов питания, в условиях реального производства, формирование объема исходных данных

для написания выпускной квалификационной работы, а также поиск и изучение возможных методов обработки и анализа этого объема и полученных результатов.

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломной.

Способ проведения практики – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска).

Практика проводится в профильных организациях, с которыми университетом заключены соответствующие договоры.

Практика проводится в организациях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с производством продуктов питания из растительного сырья и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: в ФОИВ РФ, ФОИВ субъектов РФ и муниципальных образований, на кафедрах ТТиЭТ, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Форма проведения практики – сочетание дискретного проведения практик по видам и по периодам их проведения.

3.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
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 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Знать: проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Уметь: формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками формулировки проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК-1.2 Осуществляет	Знать: способы расчета нормативов расхода сырья,

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: применять способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК-1.3 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: особенности расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками проведения расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания из	Знать: способы учета сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями	производстве в соответствии технологическими инструкциями Уметь: применять способы учет сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями
		ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: применять методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК-3	Способен разрабатывать мероприятия по повышению	ПК-3.1 Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в	Знать: передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
	эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.	области технологии производства пищевой продукции	продукции Уметь: уметь использовать передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками применения передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции
		ПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	Знать: мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья Уметь: разрабатывать мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками разработки мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья
		ПК-3.3 Организует работу по	Знать: все известные передовые технологии для

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: применять знания известных передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

3.3 Содержание практики

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в профильной организации; ведение обучающимся дневника практики; составление обучающимся отчета о практике; подготовка обучающимся презентации; подготовка обучающегося к защите отчета о практике и ответу на вопросы комиссии на промежуточной аттестации по практике).

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет 6 часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 102 часа (часы указаны в учебном плане в графе «СР»).

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретной профильной организации, являющейся местом ее проведения, и выдается в форме задания на

практику.

Таблица 3 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	8
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	270
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	90
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.			
Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по выпуску продуктов питания из растительного сырья.			
Изучение нормативных правовых актов профильной организации по обеспечению выпуска продуктов питания из растительного сырья.			
2.2	Практическая подготовка обучающихся (непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей	Самостоятельное изучение организации технологического процесса, принятого на предприятии для производства конкретного наименования продукции. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга (или каких-либо измерений).</i>	180

<i>профессиональной деятельностью)</i>	<p>Самостоятельное проведение расчетов нормативов расхода сырья, производственных мощностей и загрузки оборудования. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных.</i> Представление результатов руководителю практики от организации</p>	
	<p>Самостоятельное проведение анализа результатов входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов анализа.</i> Оценка качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья. Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.</p>	
	<p>Самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.</i> Представление своих рекомендаций руководителю практики от организации.</p>	
	<p>Самостоятельная разработка мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению</p>	

		<p>безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i></p> <p>Представление своих рекомендаций с обоснованием руководителю практики от организации.</p>	
3	Заключительный этап	<p>Оформление дневника практики.</p> <p>Составление отчета о практике.</p> <p>Подготовка графических материалов для отчета.</p> <p>Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.</p>	46

3.4 Форма отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной преддипломной практики:

– дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php),

– отчет о практике.

Структура отчета о производственной преддипломной практике:

1) Титульный лист.

2) Содержание.

3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.

4) Основная часть отчета.

- Организации технологического процесса, принятого на предприятии для производства конкретного наименования продукции.

– Применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

– Расчет нормативов расхода сырья, производственных мощностей и загрузки оборудования.

– Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного

сырья.

– Оценка качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.

– Рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.

– Разработка мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья.

5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.

6) Список использованной литературы и источников.

7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

– ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

– ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;

– ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;

– ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;

– ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;

– ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;

– ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;

– ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и

аннотация. Общие требования.

– СТУ 04.02.030-2015 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению».

3.5 Подведение итогов практики

По окончании практики студенты сдают зачет (защищают отчеты) комиссии, назначенной заведующим кафедрой. В состав комиссии входят руководители практики от университета и, по возможности, от предприятия. Комиссия может работать как в университете, так и на предприятии.

В комиссии по защите практики студентом представляется дневник, письменные отчеты по выполнению программы практики и индивидуального задания, собранный материал по дипломным работам.

При оценке работы студента учитывается не только качество представленных отчетов и ответов на вопросы, но и характеристика, данная ему руководителем практики от предприятия.

Результаты сдачи зачета оцениваются по всем видам практик дифференцированно (отметкой).

Подведение итогов производственной преддипломной практики может проходить в форме студенческой конференции с участием преподавателей, представителей от предприятий, организаций, студенты разных курсов.

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины или получивший отрицательный отзыв от предприятия или неудовлетворительную оценку при защите отчетов по учебной технологической и производственной организационно-управленческой практике, направляется на практику повторно в период каникул и за свой счет.

Студент, не выполнивший программу производственной преддипломной практики, не допускается к защите дипломной работы.

В отдельных случаях может рассматриваться вопрос о

дальнейшем пребывании студента в университете.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Преддипломная практика бакалавра профессионального обучения : учебное пособие / О. Мазина, В. Гладких, Е. Гараева, Т. Султанова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2014. - 112 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259333> (дата обращения 31.08.2021) . - Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

2. Мусина, О. Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Н. Мусина. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 150 с. - Режим доступа : http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=278882

3. Галактионова, Л. Учебно-методические основы подготовки выпускной квалификационной работы : учебное пособие / Л. Галактионова, А.М. Русанов, А.В. Васильченко ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : ОГУ, 2014. - 98 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=330530> (дата обращения: 01.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

4. Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств : учебное пособие / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 352 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=64153> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Шкляр, Михаил Филиппович. Основы научных исследований [Текст] : учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 5-е изд. - М. : Дашков и К, 2014. - 244 с.

6. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Н. И. Пилипенко, Т. В. Шленская, О. И. Кутина. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2014. — 112 с. - Режим доступа:

<https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=30205>

7. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст] : учебник / Т. Б. Цыганова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2010. - 448 с.

8. Пучкова Л. И. Технология хлеба [Текст] : учебник / Л. И. Пучкова ; Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2005 - . Ч. 1 : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - 559 с.

9. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Текст] : учебник / Л. Я. Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп.- М. : Профессия, 2009. - 416 с.

10. Пащенко, Л. П. Технология хлебобулочных изделий [Текст] : учебное пособие / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. - М. : Колос С, 2008. – 389 с.

11. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 520 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453422>

12. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ.ред. И. А. Дубровина. – 4-е изд. – М. : Дашков и К°, 2018. – 228 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496103>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://www.consultant.ru/> - справочно-правовая система КонсультантПлюс;
2. <http://www.consultant.ru/> - справочно-правовая система КонсультантПлюс;
3. www.gost.ru,
4. www.complexdoc.ru,
5. www.quality.eup.ru,
6. www.iqlib.ru/, <http://elibrary.ru/>, <http://window.edu.ru/>,
7. www.ebiblioteka.ru, <http://www.knigafund.ru/>, <http://www.twirpx.com/>, <http://www.foodprom.ru/>.

Приложение А (рекомендуемое)

Форма договора о практической подготовке обучающихся

Договор № _____
о практической подготовке обучающихся,
заключаемый между организацией, осуществляющей образовательную деятельность
и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной
программы

г. Курск

«____» _____ 20__ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Юго-Западный государственный университет», именуемое в дальнейшем «Университет», в лице

действующей на основании _____, с одной стороны, и
_____ именуем в дальнейшем «Профильная организация», в лице
_____, действующей на основании _____,
с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили
настоящий Договор о нижеследующем:

1. Предмет Договора

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки обучающихся (далее – практическая подготовка).

1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 1).

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в приложении №1 к настоящему Договору (далее – компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 2).

1.4. Расходы на содержание помещений Профильной организации с находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения несет Профильная организация.

1.5. Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

1.6. Практическая подготовка обучающихся в рамках настоящего Договора организуется Сторонами на безвозмездной основе.

2. Права и обязанности сторон

2.1. Университет обязан:

2.1.1. не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы представить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством практической подготовки;

2.1.2. назначить руководителя по практической подготовке от Университета, который:

– обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;

– организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

– оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

– несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Университета, соблюдение ими правил пожарной безопасности,

правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.1.3. при смене руководителя по практической подготовке в ____ дневный срок сообщить об этом Профильной организации;

2.1.4. установить виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме практической подготовки, включая место, продолжительность и период их реализации;

2.1.5. направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме практической подготовки;

2.1.6. принимать участие в расследовании несчастных случаев, произошедших со студентами в период прохождения практики в Профильной организации. *(Данный пункт включается в договор, если практическая подготовка осуществляется при реализации практики).*

2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;

2.2.2. назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации;

2.2.3. при смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в ____ дневный срок сообщить об этом Университету;

2.2.4. обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, выполнение правил пожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

2.2.5. проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, и сообщать руководителю Организации об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте;

2.2.6. ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации,

(указываются иные локальные нормативные акты Профильной организации)

2.2.7. провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности;

2.2.8. предоставить обучающимся и руководителю по практической подготовке от Университета возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (Приложение № 2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения;

2.2.9. обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Университета;

2.2.10. расследовать и учитывать несчастные случаи, если они произойдут с обучающимися в Профильной организации, в соответствии с Положением об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях (приложение 2 к Постановлению Минтруда РФ от 24 октября 2002 г. № 73). *(Данный пункт включается в договор, если практическая подготовка осуществляется при реализации практики).*

2.3. Университет имеет право:

2.3.1. осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки требованиям настоящего Договора;

2.3.2. запрашивать информацию об организации практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

2.3.3. осуществлять работы по поиску и подбору кандидатов на должности, в соответствии с заявками от Профильной организации.

2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации;

2.4.2. в случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки в отношении конкретного обучающегося;

2.4.3. принимать участие в государственной итоговой аттестации обучающихся Университета (работа ведущих специалистов Профильной организации в составе ГЭК, рецензирование ВКР);

2.4.4. участвовать в ярмарках вакансий, днях карьеры, семинарах, конференциях, проводимых Университетом;

2.4.5. информировать Университет о перспективной потребности в кадрах и открытых вакансиях не реже чем один раз в квартал в письменном виде, о количестве выпускников Университета, принятых на работу, по запросу Университета;

2.4.6. информировать Университет о степени удовлетворенности качеством подготовки выпускников;

2.4.7. при наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к практической подготовке, заключить с обучающимся Университета срочный трудовой договор о замещении такой должности.

3. Срок действия договора

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

4. Заключительные положения

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Вопросы, не урегулированные настоящим Договором, решаются также путем заключения дополнительных соглашений, являющихся неотъемлемыми частями настоящего Договора.

4.4. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

4.5. Настоящий договор не налагает на подписавшие его Стороны ни финансовых, ни имущественных обязательств.

5. Адреса, реквизиты и подписи сторон

Университет:

Профильная организация:

**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования «Юго-Западный
государственный университет» (ЮЗГУ)**

Адрес: ул. 50 лет Октября, д. 94, г. Курск, 305040

Тел. (4712) 50-48-00, 50-48-20

Факс: (4712) 50-48-00

E-mail: rector@swsu.ru

<http://www.swsu.ru/>

(полное наименование)

(юридический адрес, телефон, факс, E-mail)

(наименование должности, подпись,
фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П.

(наименование должности, подпись,
фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

Образовательная программа (программы),
компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется
практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие
компоненты образовательной программы, сроки организации практической подготовки

Наименование образовательной программы			Наименование компонента образовательной программы по учебному плану (дисциплина и вид(ы) учебных занятий (лекц., практич., лаб.) и (или) вид и тип практики)	Количество обучающихся, осваивающих компонент образовательной программы	Сроки организации практической подготовки (№ семестра)
Код	Направление подготовки (специальность)	Направленность (профиль), специализация			

Университет:

Профильная организация:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Юго-Западный государственный университет» (ЮЗГУ)

Адрес: ул. 50 лет Октября, д. 94, г. Курск, 305040
Тел. (4712) 50-48-00, 50-48-20
Факс: (4712) 50-48-00
E-mail: rector@swsu.ru
<http://www.swsu.ru/>

_____ (полное наименование)

_____ (юридический адрес, телефон, факс, E-mail)

_____ (наименование должности, подпись, фамилия, имя, отчество (при наличии))

_____ (наименование должности, подпись, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П.

М.П. (при наличии)

Перечень помещений Профильной организации,
используемых для практической подготовки обучающихся

Наименование помещения Профильной организации, используемого для практической подготовки обучающихся	Фактический адрес	Площадь помещения, м ²

Стороны подтверждают, что помещения Профильной организации находятся в надлежащем состоянии и соответствуют условиям настоящего Договора.

Университет:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Юго-Западный государственный университет» (ЮЗГУ)

Адрес: ул. 50 лет Октября, д. 94, г. Курск, 305040
Тел. (4712) 50-48-00, 50-48-20
Факс: (4712) 50-48-00
E-mail: rector@swsu.ru
<http://www.swsu.ru/>

(наименование должности, подпись, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П.

Профильная организация:

(полное наименование)

(юридический адрес, телефон, факс, E-mail)

(наименование должности, подпись, фамилия, имя, отчество (при наличии))

М.П. (при наличии)

Приложение Б
Форма титульного листа для отчета по практикам

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)**

Факультет _____
Кафедра _____
полное название кафедры

Направление подготовки (специальность) _____
шифр и название направления (подготовки), специальности

ОТЧЕТ

о _____ практике
вид практики
на _____
название предприятия, организации, учреждения
студента (слушателя) _____
курса, группы

фамилия, имя, отчество

Руководитель практики от
предприятия, организации,
учреждения

должность, фамилия, и. о.

Оценка

М.П.

подпись, дата

Руководитель практики от
Университета

должность, звание, степень

фамилия, и. о.

Оценка

подпись, дата

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Пример оформления списка использованных источников

1. ГОСТ Р 517721–2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования [Текст]. – Введ. 2002–01–01. – М. : Изд-во стандартов, 2001. – IV, 27 с. : ил. ; 29 см.

2. Авроров, В. А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов [Текст] : учебное пособие / В. А. Авроров, Н. В. Моряхина, Н. Д. Тутов. - Старый Оскол : ТНТ, 2012. - 288 с.

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др. ; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. - Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162>

4. Пат. 2187888 Российская Федерация, МПК7 Н 04 В 1/38, Н 04 J 13/00. Приемопередающее устройство [Текст] / Чугаева В. И. ; заявитель и патентообладатель Воронеж. науч.-ислед. ин-т связи. – № 2000131736/09 ; заявл. 18.12.00 ; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23 (II ч.). – 3 с. : ил.

Журнал

Общепит бизнес и искусство [Текст] : информ.-аналит. журн. / учредитель ООО «Панорама». – М. : Панорама, 2001, № 1–3. С.45-46.