

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна  
Должность: проректор по учебной работе  
Дата подписания: 24.02.2022 15:13:42  
Уникальный программный ключ:  
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

1

МИНОБРАЗОВАНИЯ 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  
«18» \_\_\_\_\_ 2022 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ  
ПРАКТИКИ**

магистров направления подготовки

19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Курск 2022

УДК 664.1

Составитель А.Е. Ковалева

Рецензент

Кандидат технических наук, доцент

*Э.А. Пьяникова*

**Методические указания по прохождению практики** : методические указания о порядке проведения практики магистров направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.Е. Ковалева. Курск, 2022. 45 с.: Библиогр.: 36 с.

Представлены рекомендации по содержанию, организации и прохождению практик (производственной технологической практики и производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы), требования к составлению дневника и отчетов, подведение итогов практики.

Методические рекомендации соответствуют требованиям образовательной программы направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.  
Усл. печ. л. 2,62 . Уч.-изд.л. 2,37. Тираж экз. Заказ 801. Бесплатно.  
Юго-Западный государственный университет  
305040 Курск, ул.50 лет Октября,94.

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

Введение	4
Программа отдельных видов практик	6
1 Производственная технологическая практика	6
1.1 Цели и задачи практики	7
1.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики	9
1.3 Содержание практики	14
1.4 Форма отчетности по практике	18
2. Преддипломная практика	20
2.1 Цели и задачи практики	20
2.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики	22
2.3 Содержание практики	24
2.4 Форма отчетности по практике	26
2.5 Подведение итогов практики	28
3 Требования к оформлению отчета по практике	29
3.1 Оформление текста	29
3.2 Оформление таблиц, иллюстраций, формул	31
3.3 Оформление списка использованных источников	33
3.4 Оформление приложений	35
Список использованных источников	36
Приложение А Форма договора о сотрудничестве	38
Приложение Б Форма договора на проведение практики студентов (слушателей)	41
Приложение В Форма отчета по практикам	45

## Введение

Практика студентов является одной из важнейших функций подготовки будущих специалистов в области общественного питания и способствует их становлению как специалистов. 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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» являются:

- продовольственное сырье растительного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья, испытательные центры качества.

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

- производственная технологическая практика;
- производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Длительность практики каждого вида: производственная технологическая практика - 6 недель в третьем семестре; производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа – 8 недель.

Руководство практиками осуществляют руководители практики от преподавателей университета выпускающей кафедры и руководителей от предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.

Руководитель практики от университета:

- устанавливает связь с руководителями практики от органи-

зации 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 Производственная технологическая практика**

В соответствии с учебным планом практика производственная технологическая практика (Б2.О.01(П)) входит в обязательную часть блока Б2 «Практика».

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 технологическая практика проводится на 2-м курсе в 3 семестре. Местом прохождения практики являются предприятия г. Курска, занимающиеся производством продуктов питания из растительного сырья.

Объем производственной технологической практики, установленный учебным планом, – 9 зачетных единиц, продолжительность – 6 недель (324 часа).

*Вид практики* – производственная.

*Тип практики* – технологическая.

*Способ проведения практики* – стационарная (в г. Курске).

При проведении практики в профильных организациях направление обучающихся на практику осуществляется на основе договоров, заключаемых сторонами (приложение А), в соответствии с которыми указанные профильные организации, независимо от их организационно-правовых форм, предоставляют места для прохождения практики студентов университета. Договор вступает в силу с момента его подписания обеими сторонами. Любые изменения к договору в случае необходимости оформляются в письменном виде, подписываются обеими сторонами и являются его неотъемлемой частью.

Практика проводится на предприятиях 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 технологией производства продуктов питания из растительного сырья, и соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы: в ФОИВ РФ, ФОИВ субъектов РФ и муниципальных образований, на кафедрах ТТ и ЭТ, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

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.

### **1.1 Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной технологической практики является получение знаний и опыта профессиональной деятельности: закрепление и углубление теоретических основ, формирование знаний, умений и навыков, необходимых для самостоятельной практической деятельности в области производства продуктов питания из растительного сырья, анализа и контроля пищевых производств.

Задачи практики:

- формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной технологической практикой;

- закрепление и расширение теоретических знаний в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья, ознакомление с организацией производственного процесса на предприятиях, осуществляющих производство продуктов питания из растительного сырья;

- изучение нормативно-технической документации, регламентирующей технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья;

- освоение методов определения технологических свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- совершенствование навыков самостоятельной научной и производственной деятельности по анализу и контролю сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на пищевых производствах

- развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.

В процессе прохождения практики студенты:

- подробно знакомятся с организационной структурой предприятия;

- изучают характер планирования деятельности предприятия, материально-технического снабжения;

- изучают структуру ассортимента, выпускаемого на предприятии;

- изучают технологические операции производства изделий, их влияние на формирование качества полуфабрикатов и готовой продукции;

- выявляют причины возникновения дефектов при переработке сырья в полуфабрикаты и полуфабрикатов в готовую продукцию;

- выясняют и оценивают основные факторы, оказывающие влияние на конкурентоспособность продукции на внутреннем и внешнем рынках;

- изучают механизм формирования и установления цен на выпускаемую продукцию, а также взаимосвязь качества и цены.



## 1.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Таблица 1 - Результаты обучения по практике

<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-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	<b>Знать:</b> виды проблемных ситуаций на предприятии <b>Уметь:</b> выявлять проблемные ситуации на предприятии <b>Владеть:</b> анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2 Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности	<b>Знать:</b> стратегию анализа и оценки результатов деятельности предприятия <b>Уметь:</b> применять на практике знания анализа и оценки результатов деятельности предприятия <b>Владеть:</b> методикой анализа и оценки результатов деятельности

<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>		
			предприятия
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Использует знания технологических процессов производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населения	<b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции из растительного сырья для различных групп населения <b>Уметь:</b> подбирать технологические процессы для производства продукции из растительного сырья для различных групп населения <b>Владеть:</b> способностью подбирать технологические процессы для производства продукции из растительного сырья для различных групп населения
		ОПК-2.2. Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов про-	<b>Знать:</b> основные свойства сырья и полуфабрикатов для продукции различного назначения <b>Уметь:</b>

<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>		
		изводства готовой продукции	проводить анализ свойств сырья и полуфабрикатов для продукции различного назначения <b>Владеть:</b> методиками анализа свойств сырья и полуфабрикатов для продукции различного назначения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2. Обладает современными методами оценки качества разрабатываемой продукции с использованием компьютерных технологий	<b>Знать:</b> методы оценки качества продукции с использованием компьютерных технологий <b>Уметь:</b> осуществлять выборку методов оценки качества продукции с использованием компьютерных технологий для разработки новых видов продукции <b>Владеть:</b> методами оценки качества продукции с использованием компьютер-

<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>		
			ных технологий для разрабатываемых новых видов продукции
		ОПК-3.3. Осуществляет корректировку рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства	<b>Знать:</b> рецептурно-компонентный состав продукта и технологию его производства <b>Уметь:</b> осуществлять подборку рецептурно-компонентного состава и технологических операций и режимов при разработке нового продукта <b>Владеть:</b> способностью корректировать рецептурно-компонентный состав нового продукта и технологию его производства
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования тех-	ОПК-4.3 Осуществляет проектирование технологических процессов производства	<b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции различного назначения

<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>		
	нологических процессов производства продукции различного назначения		<p><b>Уметь:</b> осуществлять подборку технологических процессов производства продукции различного назначения</p> <p><b>Владеть:</b> способностью проектировать технологические процессы производства продукции различного назначения</p>
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК-5.2. Научно обосновывает разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач	<p><b>Знать:</b> методы разработки и создания новых продуктов питания</p> <p><b>Уметь:</b> применять методы разработки и создания новых продуктов питания</p> <p><b>Владеть:</b> способностью обосновывать разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач</p>

### 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 36 часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 288 часов (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 – 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	<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>Стратегический анализ и оценка результатов деятельности профильной организации пищевой промышленности</p> <p>Изучение видов проблемных ситуаций профильной организации при производстве продуктов питания растительного сырья, ее составляющие и связи между ними.</p>	90
2.2	Практическая подготовка обучающихся ( <i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i> )	<p>Самостоятельное изучение технологических процессов производства продукции из растительного сырья для различных групп населения.</p> <p><i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе изучения технологических процессов.</i></p> <p>Представление результатов изучения технологических процессов руководителю практики от организации.</p> <p>Самостоятельное проведение анализа свойств сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции.</p>	180

		<p><i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе получения и систематизации полученных данных.</i></p> <p>Представление результатов изучения технологических процессов руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельное использование современных методов оценки качества разрабатываемой продукции с применением компьютерных технологий.</p> <p><i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе обработки и систематизации полученных данных.</i></p> <p>Представление результатов анализа и обоснование полученных данных руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельное обоснование создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач (конкретного продукта).</p> <p><i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга.</i></p> <p>Представление результатов анализа и обоснование</p>	



		<p>оценки руководителю практики от организации.</p> <p>Самостоятельное проектирование технологического процесса производства конкретного разрабатываемого продукта. <i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в ходе проектирование технологического процесса.</i></p> <p>Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.</p> <p>Самостоятельный подбор рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства (конкретного продукта). <i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в ходе проведения исследования и расчета компонентов.</i></p> <p>Представление результатов анализа и обоснование оценки 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

#### 1.4 Форма отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики:

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

Структура отчета о производственной 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.
  - Характеристика деятельности предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья (производственное направление, перспективы развития, структуры, формы собственности и подчиненность предприятия).
  - Основные нормативные правовые акты предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья.
  - Проблемные ситуации, возникающие при производстве продуктов питания растительного сырья, их составляющие и связи между ними.
  - Технологические процессы производства продукции из растительного сырья для различных групп населения.
  - Свойства сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции (для конкретного вида продукции).
  - Обоснование разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач (для конкретного вида продукции).
  - Разработка и корректировка рецептурно-компонентного состава продукта.
  - Проектирование технологии производства конкретного вида продукции.

– Использование современных методов оценки качества разрабатываемой продукции с применением компьютерных технологий (для конкретного вида продукции).

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. Преддипломная практика**

### **2.1. Цели и задачи практики**

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 преддипломной практики являются обобщение и совершенствование знаний и умений студентов по будущей специальности, проверка возможностей самостоятельной работы будущего специалиста в условиях конкретного производства, подготовка материалов к дипломному проекту (работе).

Непосредственными базами практики являются предприятия и организации общественного питания (коммерческие и некоммерческие), независимо от форм собственности.

Целью производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы является приобретение студентами навыков самостоятельной оценки результатов исследований; преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Задачи практики:

- формирование универсальных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной преддипломной практикой, в том числе научно-исследовательской работой;

- изучение прогрессивных технологий производства и проведение патентных исследований для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья;

- приобретение навыков разработки новых технологических решений и технологий с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства;

- освоение методов определения технологических свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- совершенствование навыков самостоятельной научной и производственной деятельности по анализу и контролю сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на пищевых производствах;
- развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.

Объем производственной технологической практики, установленный учебным планом, – 12 зачетных единиц, продолжительность – 8 недель (432 часа).

*Вид практики* – производственная.

*Тип практики* – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

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 техносферной безопасности 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, представленному в разделе 4 настоящей программы.

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 – Результаты обучения по практике

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-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	<b>Знать:</b> виды проблемных ситуаций на предприятии <b>Уметь:</b> выявлять проблемные ситуации на предприятии <b>Владеть:</b> анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
ПК-1	Способен разрабатывать технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1. Использует прогрессивные технологии производства и патентные исследования для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать:</b> прогрессивные технологии производства новых видов продуктов питания из растительного сырья <b>Уметь:</b> применять прогрессивные технологии производства и патентные исследования для разработки новых технологических решений <b>Владеть:</b> методикой применения прогрессивных технологий производства и патентных исследований для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья
		ПК-1.3. Разрабатывает новые технологические решения и технологии с подбором	<b>Знать:</b> виды технологического оборудования для новых видов продуктов из рас-

<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>		
		технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства	тительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства <b>Уметь:</b> разрабатывать новые технологические решения и технологии производства новых видов продуктов из растительного сырья <b>Владеть:</b> методами разработки новых технологических решений и технологий с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.2. Выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать:</b> новые технологии, новые виды сырья и технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья <b>Уметь:</b> определять качественные показатели продуктов питания из растительного сырья <b>Владеть:</b> способностью анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья

### 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 36 часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 288 часов (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 4 – 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	378
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем	90



	ей	<p>практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Изучение видов проблемных ситуаций профильной организации при производстве продуктов питания растительного сырья, ее составляющие и связи между ними.</p>	
2.2	<p>Практическая подготовка обучающихся (<i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i>)</p>	<p>Самостоятельное изучение прогрессивных технологий производства и проведение патентных исследований для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе изучения технологических процессов.</i></p> <p>Представление результатов изучения прогрессивных технологий производства и проведения патентных исследований.</p> <p>Самостоятельная разработка новых технологических решений и технологии производства нового вида продукта из растительного сырья с подбором технологического оборудования в целях обеспечения конкурентоспособности производимого продукта.</p> <p><i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе разработки новых технологических решений и технологии произ-</i></p>	288

		<p><i>водства нового вида продукта.</i> Представление результатов разработки новых технологических решений и технологии производства нового вида продукта.</p> <p>Самостоятельное проведение анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе проведения анализа.</i> Представление результатов анализа и обоснование полученных данных 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 Форма отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики:

– дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета

[https://www.swsu.ru/structura/umu/training\\_division/blanks.php](https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php)),

– отчет о практике.

Структура отчета о производственной 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.

– Характеристика деятельности предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья (производственное направление, перспективы развития, структуры, формы собственности и подчиненность предприятия).

– Проблемные ситуации, возникающие при производстве продуктов питания растительного сырья, их составляющие и связи между ними.

– Прогрессивные технологии производства и патентные исследования по разработке новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья.

– Разработка новых технологических решений и технологии производства нового вида продукта из растительного сырья с подбором технологического оборудования в целях обеспечения конкурентоспособности производимого продукта.

– Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из 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».

## **2.5 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 курсовым и 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, за исключением учебной, дифференцированно (отметкой).

Подведение итогов производственной практики может прохо-

дять 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 практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и преддипломной практике, направляется на практику повторно в период каникул и за свой счет.

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

В отдельных случаях может рассматриваться вопрос о дальнейшем пребывании студента в университете.

### **3 Требования к оформлению отчета по практике**

Оформление отчета по практике осуществляется в соответствии со ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» и методическими рекомендациями, разработанными кафедрой товароведения, технологии и экспертизы товаров.

#### **3.1 Оформление текста**

Оформление текстовой части отчета по практике осуществляется с учётом ГОСТ 2.105, ГОСТ 7.32 и следующих требований:

- текст документа набирается на компьютере в формате .rtf или .doc и печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210×297);

- шрифт – Times New Roman (стиль «Обычный»). Цвет шрифта – чёрный, размер шрифта – 14. Межстрочный интервал полуторный. Выравнивание текста – по ширине.

- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту

документа и составлять 1,25 см;

- размеры полей: левое — 30 мм, правое — 15 мм, верхнее и нижнее — 20 мм.

В тексте не допускается:

- применять произвольные словообразования;  
 - применять индексы стандартов (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ и т.п.), технических условий (ТУ) и других документов без регистрационного номера;

- использовать в тексте математические знаки и знаки № (номер), % (процент) без числовых значений.

- применять сокращения слов в тексте, под иллюстрациями, в заголовках, названиях таблиц, рисунков кроме установленных правилами русской орфографии.

Каждый раздел отчета рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

Нумерация структурных элементов выпускной квалификационной работы в содержании осуществляется арабскими цифрами без точек, их наименования записываются строчными буквами шрифтом основного текста, начиная с первой прописной буквы. Точки в заголовках не ставятся. Если заголовок состоит из двух или более предложений, между ними ставится точка. Отточие в пробелах между заголовками и номерами страниц не ставится. Номер страницы указывается цифрой без буквенных символов и точек.

Заголовки структурных элементов следует располагать в середине строки без точки в конце, прописными буквами, не подчеркивая. Каждый структурный элемент и каждый раздел начинают с новой страницы (**РЕФЕРАТ, СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**).

Пример:

## **ВВЕДЕНИЕ**

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Заголовки разделов и подразделов следует начинать с абзацного отступа и размещать после порядкового номера, печатать с прописной буквы, полужирным шрифтом, не подчеркивать, без точки в конце. Заго-

ловок раздела (подраздела) должен быть отделен от основного текста раздела и от текста предыдущего раздела (подраздела) одинарным междустрочным интервалом 8 мм (1 пустая строка основного текста 14 pt).

Пример:

## **2 Разработка технологии производства функциональных продуктов питания**

### **2.1 Характеристика сырья**

Подразделы, пункты размещают в сплошном тексте, т.е. без вынесения на отдельные листы (страницы).

Переносы слов в заголовках не допускаются.

Нумерация страниц должна быть сквозной по всем документам, подшиваемым в пояснительную записку. Первой страницей является титульный лист, задание, реферат, лист «Содержание» и т.д.

Номера страниц проставляются в правом нижнем углу листа, начиная со второй страницы введения, приложения должны иметь общую с остальной частью выпускной квалификационной работы сквозную нумерацию страниц

### **3.2 Оформление таблиц, иллюстраций, формул**

Иллюстрации, таблицы, графики, рисунки, фотографии, схемы могут располагаться как в основном тексте отчета, так и в приложениях. Они размещаются в работе непосредственно после текста, в котором упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации, таблицы, графики, рисунки, фотографии, схемы, формулы должны быть ссылки в выпускной квалификационной работе.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Слева над таблицей размещают слово «Таблица», выполненное строчными буквами (кроме первой прописной), без подчеркивания, и ее номер. При этом точку после но-

мера таблицы не ставят. Для уточнения содержания таблицы приводят ее название, которое записывают с прописной буквы (остальные строчные), над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. Точку после наименования таблицы не ставят. Если формат таблицы превышает А4, то ее размещают в приложении. Допускается помещать таблицу вдоль длинной стороны листа документа.

Таблицы, за исключением приведенных в приложении, нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами по всему тексту «Таблица 1» или «Таблица А.1», если она приведена в приложении. Таблица каждого приложения обозначается отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения и разделяя их точкой.

В случае переноса части таблицы на следующую страницу слово таблица не пишут, а обозначают «Продолжение таблицы 2» с повторением ее «шапки».

Таблицу с большим количеством вертикальных граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется «шапка», во втором случае – «боковик» (крайний левый столбик, в котором располагаются заголовки).

Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее — кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Включать в таблицу графу «№ п/п» не рекомендуется.

Иллюстрации (рисунки, графики, диаграммы, схемы) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации выполняются посредством использования компьютерной печати, допускается и в цветном исполнении.

Нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами по



всему тексту за исключением иллюстрации приложения. Иллюстрации могут иметь наименование и пояснительные данные. Слово «Рисунок», написанное полностью без сокращения, его номер и наименование помещают ниже изображения и пояснительных данных симметрично иллюстрации.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку.

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Первая строка такой расшифровки должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него, например:

Плотность в килограммах на кубический метр вычисляют по формуле

$$\rho = m/V, \quad (1)$$

где  $\rho$  – плотность, кг/м<sup>3</sup>;  
 $m$  – масса образца, кг;  
 $V$  – объем образца, м<sup>3</sup>.

Формулы в отчете следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей курсовой работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения.

Порядок изложения в курсовой работе математических уравнений такой же, как и формул.

Перенос слов в заголовках разделов, подразделов, в наименованиях таблиц, в названиях рисунков не допускается.

### 3.3 Оформление списка использованных источников

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при написании отчета.

По ГОСТ 7.32 нумерация ссылок ведется арабскими цифрами

в порядке приведения ссылок в тексте независимо от деления на разделы. Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1, сведения об электронных источниках – ГОСТ 7.82.

В список следует включать только ту литературу, которая была фактически использована при выполнении выпускной квалификационной работы. При ссылке в тексте на использованные источники следует приводить их номера, заключенные в квадратные скобки, например: [12] или [11, 15-17].

По каждому использованному источнику должна быть полная информация.

Способ представления того или иного источника различен для разных видов источников и зависит от вида публикации или документа (статья, книга, ГОСТ, патент и др.), количества авторов и т. п.

Наименование книги, статьи, журнала или сборника, в котором опубликован цитируемый материал, а также издательства, в котором издана книга или сборник, в списке литературы указываются без кавычек.

Ниже представлены примеры написания различных информационных 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.

### **3.4 Оформление приложений**

Приложения обозначают прописными буквами русского алфавита, начиная с «А» (за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ), которые приводят после слова «Приложение». В случае полного использования букв русского алфавита приложения обозначают арабскими цифрами. Если в документе одно приложение, то ему присваивают обозначение «А». Каждое приложение начинают с новой страницы (листа). При этом в верхней части страницы, посередине, приводят и выделяют полужирным шрифтом Times New Roman №14 слово «Приложение», записанное строчными буквами с первой прописной, и обозначение приложения. Приложения должны иметь общую с основной частью документа сквозную нумерацию страниц.

Каждое приложение имеет тематический заголовок. Приводят отдельной строкой заголовок, которой располагают симметрично относительно текста, печатают строчными буквами с первой прописной и выделяют полужирным шрифтом.

Рисунки, таблицы, формулы, помещаемые в приложении, нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого приложения, например: «..рисунок Б.5..».

В тексте на все приложения должны быть даны ссылки.

Все приложения должны быть перечислены в содержании с указанием их буквенных обозначений и заголовков.

Приложения приводятся после списка использованных источников.

## 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 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.

3. 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](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=278882)

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

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

6. 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.

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

8. Пащенко, Л. П. Технология хлебобулочных изделий [Текст] : учебное пособие / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. - М. : Колос С,

2008. – 389 с.

9. Котляревская, И. В. Организация и проведение практик : учебно-методическое пособие / И. В. Котляревская, М. А. Илышева, Н.Ф. Одинцова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина. - Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2014. - 93 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=276361> (дата обращения: 01.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

1. <http://www.consultant.ru/> – справочно-правовая система Консультант Плюс;

2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

**Приложение А**  
**(рекомендуемое)**  
**Форма договора о сотрудничестве**

**ДОГОВОР**  
**О СОТРУДНИЧЕСТВЕ**

г. Курск

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ год

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Юго-Западный государственный университет»**, именуемое в дальнейшем «**Университет**», в лице ректора Емельянова Сергея Геннадьевича, действующего на основании Устава, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем «**Организация**», в лице \_\_\_\_\_, действующего на основании Устава, вместе именуемые **Стороны** заключили настоящий договор о нижеследующем:

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА.**

1.1. Настоящий договор направлен на повышение качества подготовки молодых специалистов по направлениям подготовки на уровнях бакалавриата, магистратуры: *Экономика по профилям (магистерским программам); Менеджмент по профилям (магистерским программам); Бизнес-информатика по профилям (магистерским программам); Информационные системы и технологии по профилям (магистерским программам); Прикладная информатика по профилям (магистерским программам); Программная инженерия по профилям (магистерским программам); Математическое обеспечение и администрирование информационных систем по профилям (магистерским программам); Информатика и вычислительная техника по профилям (магистерским программам); Информационная безопасность по профилям (магистерским программам); Инфокоммуникационные технологии и системы связи по профилям (магистерским программам)*, а также по специальности *Информационная безопасность телекоммуникационных систем по специализациям*.

1.2. Предметом настоящего Договора является сотрудничество между Университетом и Организацией с целью повышения уровня и качества подготовки кадров и интеграции научной, образовательной и производственной деятельности, в том числе в области учебно-методического обеспечения практик студентов, совместной реализации программ набора молодых специалистов, стажировок и временной занятости учащихся, содействия трудоустройству выпускников.

**2. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН.**

**2.1. «Организация» обязуется:**

2.1.1. Предоставить «**Университету**» места для проведения практики студентов по направлениям подготовки (специальностям) указанным в п. 1.1. Договора.

2.1.2. Выделить оборудование и соответствующий высококвалифицированный персонал для руководства студентами, проведения практик и исследовательской работы со студентами.

2.1.3. Привлекать студентов к организации и управлению деятельностью её под-

разделений.

2.1.4. Предоставить студентам возможность пользоваться библиотекой и иными информационными ресурсами **«Организации»**, необходимыми для освоения программ практик и выполнения индивидуальных учебных заданий.

2.1.5. Создать необходимые условия для выполнения студентами программ практик. Не допускать использования практикантов на рабочих местах, не соответствующих профилю специальности и виду практики.

2.1.6. Обеспечить практикантам условия безопасной работы на каждом рабочем месте. Проводить обязательный вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте с оформлением установленной документации, при необходимости проводить обучение практикантов безопасным методам работы.

2.1.7. Расследовать и учитывать несчастные случаи, если они произойдут со студентами на предприятии в соответствии с Положением об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях (приложение 2 к Постановлению Минтруда РФ от 24.10.02 г. №73, раздел 2 п.2).

2.1.8. Принимать участие в государственной итоговой аттестации выпускников Университета (работа ведущих специалистов Организации в составе ГЭК, рецензирование ВКР).

2.1.9. Участвовать в ярмарках вакансий, днях карьеры, семинарах, конференциях, проводимых **«Университетом»**.

2.1.10. Информировать **«Университет»** о перспективной потребности в кадрах и открытых вакансиях в **«Организации»** не реже чем один раз в квартал в письменном виде (по форме Приложение 1), о количестве выпускников **«Университета»**, принятых на работу, по запросу **«Университета»**.

2.1.11. Принять на работу на вакантные места в приоритетном порядке после окончания **«Университета»** молодых специалистов, получивших высшее образование по направлениям подготовки (специальностям) указанным в п. 1.1. Договора.

2.1.12. Информировать Университет о степени удовлетворенности качеством подготовки выпускников.

## 2.2. **«Университет» обязуется:**

2.2.1. Раз в год не позднее 01 декабря предоставлять **«Организации»** календарный план-график прохождения практик (по форме Приложение 2); за две недели до начала практик предоставить программу практик для согласования.

2.2.2. Предоставить список студентов, направляемых на практику, не позднее, чем за неделю до ее начала.

2.2.3. Назначить в качестве руководителя практики наиболее квалифицированных профессоров, доцентов, преподавателей.

2.2.4. Обеспечить соблюдение студентами трудовой дисциплины и правил внутреннего трудового распорядка, обязательных для работников **«Организации»**.

2.2.5. Работникам, являющимся руководителями практики, оказывать методическую помощь в ее организации и проведении.

2.2.6. Принимать участие в расследовании несчастных случаев, произошедших со студентами в период прохождения практики в **«Организации»**.

2.2.7. Участвовать в проведении совместных встреч, совещаний, конференций и круглых столов.

2.2.8. Осуществлять работы по поиску и подбору кандидатов на должности, в соответствии с заявками от **«Организации»**.

2.2.9. Представлять «**Организации**» для выбора на каждую вакансию не менее двух кандидатов, соответствующих требованиям, указанным в заявке. Организовывать собеседование кандидатов с «**Организацией**» в сроки, установленные по соглашению **Сторон**.

2.2.10. Ежегодно предоставлять «**Организации**» контактную информацию структурных подразделений, за которыми закреплены направления подготовки (специальности) указанные в п.1.1. (по форме Приложение 3).

### 3. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ.

#### Стороны:

3.1. Проводят совместные научно-исследовательские работы, включая разработки программных продуктов на договорной основе, выделяя для этого высококвалифицированные инженерные и научные кадры.

3.2. Осуществляют ежегодное планирование и корректировку мероприятий по совершенствованию подготовки специалистов и их количеству.

3.3. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу. Вопросы, не урегулированные настоящим Договором, решаются путем заключения дополнительных соглашений, являющихся неотъемлемыми частями настоящего Договора.

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

### 4. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА.

4.1. Настоящий Договор вступает в силу со дня его подписания и действует в течение 5 лет.

### 5. Юридические адреса сторон.

«Университет»	«Организация»
<p><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Юго-Западный государственный университет» (ЮЗГУ)</b>            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  <a href="http://www.swsu.ru/">http://www.swsu.ru/</a></p> <p>Ректор            Емельянов С.Г.</p> <p>«_____» _____ 20__г.</p> <p>М.П.</p>	<p>Адрес:            Тел.:            E-mail:</p> <p>«_____» _____ 20__г.</p> <p>М.П.</p>



## Приложение Б (рекомендуемое) Форма договора на проведение практики студентов (слушателей)

Договор № \_\_\_\_\_  
о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией,  
осуществляющей образовательную деятельность и организацией, осуществляющей деятельность по про-  
филю соответствующей образовательной программы

г. Курск

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образова-  
ния «Юго-Западный государственный университет»**, именуемое в дальнейшем «**Университет**», в ли-  
це \_\_\_\_\_,  
действующая на основании \_\_\_\_\_,  
с одной стороны, и \_\_\_\_\_,  
именуемая в дальнейшем «**Профильная организация**», в лице  
\_\_\_\_\_,  
действующая 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 обучаю-  
щихся (далее – практическая подготовка).

1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реал-  
лизации которых организуется практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соот-  
ветствующие компоненты образовательной программы, сроки организации практической подготовки, со-  
гласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (Приложение № 1).

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

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

1.5. Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инва-  
лидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возмож-  
ностей и состояния здоровья.

1.6. Практическая подготовка обучающихся в рамках настоящего Договора организуется Сторо-  
нами 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 компо-  
ненту образовательной программы представить в Профильную организацию поименные списки обучаю-  
щихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством практиче-  
ской 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 буду-  
щей 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 реали-  
зацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обу-  
чающихся 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))

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

М.П.

М.П. (при наличии)

Приложение № 1 к Договору № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
о практической подготовке обучающихся

Образовательная программа (программы),  
компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется прак-  
тическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компо-  
ненты 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)

**Приложение В**  
**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