

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 04.10.2023 10:17:58
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

1

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

«04» 2023 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ
ПРАКТИКИ**

для магистров направления подготовки 19.04.02

ОПОП ВО реализуется по модели дуального обучения

Курск 2023

УДК 664.1

Составитель А.Е. Ковалева

Рецензент
Кандидат технических наук, доцент
Э.А. Пьяникова

Методические указания по прохождению практики : методические указания для магистров направления подготовки 19.04.02 / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.Е. Ковалева. - Курск, 2023. - 110 с. - Библиогр.: с. 68.

Представлены рекомендации по содержанию, организации и прохождению практик (производственной технологической практики (первой), производственной технологической практики (второй), производственной организационно-технологической практики и производственной преддипломной практики, требования к составлению дневника и отчетной документации, подведение итогов практики.

Методические рекомендации соответствуют требованиям образовательной программы направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья». ОПОП ВО реализуется по модели дуального обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.
Усл. печ. л. 6,4. Уч.-изд.л. 5,8. Тираж 100 экз. Заказ *100* Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет
305040 Курск, ул.50 лет Октября,94.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Программа отдельных видов практик	8
1 Производственная технологическая практика	8
1.1 Цели и задачи производственной технологической практики (первой)	9
1.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики	10
1.3 Содержание практики	14
1.4 Форма отчетности по производственной технологической практике (первой)	20
2 Производственная технологическая практика (вторая)	21
2.1. Цели и задачи производственной технологической практики (второй)	22
2.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной технологической практики (второй)	23
2.3 Содержание производственной технологической практики (второй)	27
2.4 Форма отчетности по производственной технологической практике (второй)	33
3 Производственная организационно-технологическая практика	34
3.1. Цели и задачи производственной организационно-технологической практики	35
3.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной организационно-технологической практики	35
3.3 Содержание практики производственной организационно-технологической практики	39
3.4 Форма отчетности по производственной организационно-технологической практике	44
4. Производственная преддипломная практика	45
4.1. Цели и задачи производственной преддипломной практики	45
4.2 Перечень планируемых результатов обучения при	

прохождении производственной преддипломной практики	46
4.3 Содержание производственной преддипломной практики	55
4.4 Форма отчетности по производственной преддипломной практике	60
Список использованных источников	68
Приложение А Договор №____ о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы	70
Приложение Б Форма дневника по практике	76
Приложение В Форма аттестационного листа обучающегося	107
Приложение Г Образец титульного листа отчета о производственной преддипломной практике	110

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.

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

- производственная технологическая практика (первая);
- производственная технологическая практика (вторая);
- производственная организационно-технологическая практика;
- производственная преддипломная практика.

Длительность практики каждого вида: производственная технологическая практика (первая) - 4 недели в первом семестре; производственная технологическая практика (вторая) - 4 недели во втором семестре; производственная организационно-технологическая практика – 6 недель в третьем семестре; производственная преддипломная практика – 8 недель в четвертом семестре.

Руководство практиками осуществляют руководители практики от преподавателей университета выпускающей кафедры и руководитель от ООО «Перемена».

Руководитель практики от университета:

- устанавливает связь с руководителем практики от организации и совместно с ним 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;

- 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 отчетную документацию;

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

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

Программа отдельных видов практик

1 Производственная технологическая практика (первая)

В соответствии с учебным планом производственная технологическая практика (первая) (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 1-м курсе в 1 семестре. Местом прохождения практики является ООО «Перемена» г. Курск, занимающееся производством продуктов питания из растительного сырья.

Объем производственной технологической практики (первой), установленный учебным планом, – 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (216 часов).

Вид практики – производственная.

Тип практики – технологическая.

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

При проведении практики в ООО «Перемена» направление обучающихся на практику осуществляется на основе договора, заключенного сторонами (приложение А), в соответствии с которым указанная профильная организация предоставляет 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.

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

1.1 Цели и задачи производственной технологической практики (первой)

Целью производственной технологической практики (первой) является освоение обучающимися трудовой функции «разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях» и соответствующих ей универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций непосредственно на рабочем месте на ООО «Перемена» (далее – предприятие).

Задачи практики:

- применение на рабочем месте полученных в ходе теоретического обучения знаний и формирование умений, необходимых для выполнения трудовых действий, требующихся для освоения трудовой функции «разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»;

- выполнение на рабочем месте трудовых действий, необходимых для освоения трудовой функции «разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»;

- приобретение в условиях реального производства опыта решения задач профессиональной деятельности организационно-управленческого типа.

1.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по практике: универсальные и общепрофессиональные компетенции

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: УК и (или) ОПК, 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-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершен-	УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непре-	Знать: Инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельно-

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: УК и (или) ОПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование ин- дикатора достиже- ния компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достиже- ния компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	ствования на основе самооценки	рывного образова- ния, с учетом накоп- ленного опыта про- фессиональной дея- тельности и дина- мично изменяющих- ся требований рынка труда.	сти и динамично изменяю- щихся требований рынка труда Уметь: Выстраивает гибкую про- фессиональную траекто- рию, используя инструмен- ты непрерывного образова- ния, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
ОПК-2	Способен разрабаты- вать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производ- ства продукции раз- личного назначения	ОПК-2.1. Использо- ует знания техноло- гических процессов производства широ- кого ассортимента продукции из расти- тельного сырья для различных групп населения	Знать: Технологические процессы производства продукции из растительного сырья для различных групп населения Уметь: Подбирать технологиче- ские процессы для произ- водства продукции из рас- тительного сырья для раз- личных групп населения
		ОПК-2.2. Анализир- ует свойства сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов произ- водства готовой продукции	Знать: Основные свойства сырья и полуфабрикатов для про- дукции различного назна- чения Уметь: Проводить анализ свойств сырья и полуфабрикатов для продукции различного назначения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем ис- пользования совре- менных методов и разработки новых технологических ре- шений	ОПК-3.2. Обладает современными ме- тодами оценки каче- ства разрабатывае- мой продукции с использованием компьютерных тех- нологий	Знать: Основные свойства сырья и полуфабрикатов для про- дукции различного назна- чения Уметь: Проводить анализ свойств сырья и полуфабрикатов для продукции различного назначения

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: УК и (или) ОПК, 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-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК-5.1. Использует глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания	Знать: специализированные профессиональные и теоретические методы для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания Уметь: Использовать специализированные профессиональные и теоретические знания методов для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания

Таблица 2 – Перечень планируемых результатов обучения по практике: профессиональные компетенции

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, 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>Трудовая функция: «Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»</i>			
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	Знать: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закреплённые за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закреплённого за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки</p> <p>Уметь: Применять методы маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Иметь опыт в выполнении следующих трудовых действий: Проведения маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья Проведения патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по</p>

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, 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>		
			результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья
		ПК-1.2. Осуществляет исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами	<p>Знать: Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p> <p>Уметь: Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p> <p>Иметь опыт в выполнении следующих трудовых действий: Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции для придания продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</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; 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 3 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Организационный этап (в университете)	Групповая консультация: 1) знакомство с целью, задачами, требованиями к результатам обучения, программой, порядком прохождения практики; 2) информация о формах отчетности обучающихся по практике и требованиях, предъявляемых к каждой из них (<i>формы отчетности указаны в разделе 1.4</i>); 3) информация о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (<i>приведен в РПП</i>); 4) вводный инструктаж по охране труда.	8
2	Начальный этап (на предприятии)	Групповая консультация и рабочая экскурсия по предприятию: – знакомство с предприятием и (или) структурным подразделением предприятия; – распределение обучающихся по рабочим местам; – информация о режиме работы, правилах внутреннего трудового	8

		распорядка и др.	
3	Основной этап	Работа обучающихся на предприятии на рабочих местах дублерами (или помощниками) специалистов, занимающих должность «главный технолог».	184
3.1	Знакомство с профильной организацией	Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Изучение должностной инструкции. Изучение нормативных правовых актов, и (или) локальных нормативных актов, и (или) распорядительных актов предприятия, и (или) иных документов, регламентирующих выполнение трудовой функции, осваиваемой в ходе практики: должностные инструкции главного технолога, ГОСТ Р 58233-2018, ГОСТ Р 57935-2017, ГОСТ 31805-2018, ГОСТ 24557-89, ТУ 10.72.19-008-47246103-2021, ГОСТ Р 55972-2014, СТО 38826547-005-2017, ГОСТ 21094-75, ГОСТ 5670-96, МР 2.3.1.0253-21	8
3.2	Практическая подготовка обучающихся	3.2.1 ОСВОЕНИЕ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ТРУДОВОЙ ФУНКЦИИ: «Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»	176
		3.2.1.1 Освоение обучающимися трудового действия: Проведение маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	40
		Визуализация образца: демонстрация руководителем практики от предприятия (или другим работником предприятия) эталонного процесса выполнения трудового действия и эталонного результата выполнения данного трудового действия (текст самостоятельно составленной анкеты для проведения маркетингового исследования в пись-	8

		<p>менном виде, диаграммы и схемы по результатам исследования).</p> <p>Информирование обучающихся о требованиях предприятия к качеству процесса и (или) результата:</p> <p>Анкета для проведения маркетингового исследования должна быть составлена в системе онлайн анкетирования и содержать не менее 10 вопросов. Содержание вопросов должно быть направлено на выявление мнений потребителей о введении в ассортимент хлеба нового вида. Анкета должна соответствовать требованиям, установленным следующим документом: ГОСТ Р ИСО 10004-2020. Обработанные анкеты, заполненные в системе онлайн анкетирования, по выявлению предпочтений потребителей по введению в ассортимент хлеба нового вида должны быть представлены в форме графиков и/или диаграмм (ГОСТ Р 56087.2-2014). По результатам анкетирования разработчик отправляет запрос на автоматическое формирование отчета в форме графиков и/или диаграмм, отражающих мнение потребителей о введении в ассортимент хлеба нового вида. Графики и/или диаграммы по выявлению предпочтений потребителей по результатам проведения маркетинговых исследований по введению в ассортимент хлеба новых видов должны быть подготовлены в соответствии с требованиями ГОСТ Р 56087.2-2014).</p>	
		<p>Тренинг: выполнение (<i>при необходимости и возможности – многократное повторение</i>) обучающимися под контролем руководителя практики от предприятия трудового действия.</p>	16
		<p>Текущий контроль успеваемости: проверка руководителем практики от предприятия качества выполнения обучающимися задания № 1 по практической подготовке (<i>приведено в РПП</i>).</p>	8

		<p>Индивидуальная работа с обучающимися: рекомендации руководителя практики от предприятия о способах исправления недочетов и (или) ошибок, допущенных при выполнении задания № 1 по практической подготовке.</p>	8
		<p>3.2.1.2 Освоение обучающимися трудового действия: Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья</p>	64
		<p>Визуализация образца: демонстрация руководителем практики от предприятия (или другим работником предприятия) эталонного процесса выполнения трудового действия и эталонного результата выполнения данного трудового действия (резюме по итогам проведения патентного поиска нового технологического решения, технологии и нового вида продукта питания из растительного сырья в письменном виде).</p> <p>Информирование обучающихся о требованиях предприятия к качеству процесса и (или) результата:</p> <p>Резюме по итогам проведения патентного поиска составляется обучающимся самостоятельно объемом не более 1 страницы. В резюме должны быть отражены следующие вопросы: количество и наименование источников; города, в которых проводились исследования по данной тематике; организации, в которых проводились исследования; патентообладатель;</p> <p>цель разработки (нововведение, усиление физиологической функциональности, улучшение потреби-</p>	8

		тельских свойств, повышение пищевой ценности); результат внедрения в производство (повышение качества готового продукта, снижение себестоимости, расширение ассортимента, специальное назначение).	
		Тренинг: выполнение (при необходимости и возможности – многократное повторение) обучающимися под контролем руководителя практики от предприятия трудового действия.	32
		Текущий контроль успеваемости: проверка руководителем практики от предприятия качества выполнения обучающимися задания № 2 по практической подготовке (приведено в РПП).	8
		Индивидуальная работа с обучающимися: рекомендации руководителя практики от предприятия о способах исправления недочетов и (или) ошибок, допущенных при выполнении задания № 1 по практической подготовке.	16
		3.2.1.3 Освоение обучающимися трудового действия: Исследование свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции для придания продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	72
		Визуализация образца: демонстрация руководителем практики от предприятия (или другим работником предприятия) эталонного процесса выполнения трудового действия и эталонного результата выполнения данного трудового действия (протокол испытаний проб продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологиче-	16

		<p>ские функции для придания продуктам определенных свойств, представленный в письменном виде).</p> <p>Информирование обучающихся о требованиях предприятия к качеству процесса и (или) результата:</p> <p>Протокол испытаний проб продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей должен быть представлен на бумажном носителе и содержать следующие данные: дату отбора образцов; наименование продукции; количество образцов/проб; изготовителя; дату проведения испытаний; нормативный документ, устанавливающий требования на продукцию; условия окружающей среды при проведении испытаний; результаты испытаний, включающие наименование показателя, установленная норма, фактические значения, нормативный документ, устанавливающий метод испытаний. Протокол испытаний должен быть подготовлен в соответствии с требованиями ГОСТ Р 58973-2020, ГОСТ 15.309-98.</p>	
		<p>Тренинг: выполнение (при необходимости и возможности – многократное повторение) обучающимися под контролем руководителя практики от предприятия трудового действия.</p>	24
		<p>Текущий контроль успеваемости: проверка руководителем практики от предприятия качества выполнения обучающимися задания № 3 по практической подготовке (приведено в РПП).</p>	16
		<p>Индивидуальная работа с обучающимися: рекомендации руководителя практики от предприятия о способах исправления недочетов и (или) ошибок, допущенных при выполнении задания № 2 по практической подготовке.</p>	16
4	Завершающий этап (на предприятии)	1-й этап промежуточной аттестации обучающихся по практике (проводится с применением меха-	8

		низма демонстрационного экзамена). Выполнение обучающимися в режиме реального времени комплексного задания (<i>единое для всех обучающихся комплексное задание приведено в РПП</i>). Порядок проведения первого этапа промежуточной аттестации представлен в п.6.4.	
5	Итоговый этап (в университете)	2-й этап промежуточной аттестации обучающихся по практике. Порядок проведения второго этапа промежуточной аттестации представлен в РПП.	8
	ВСЕГО:		216

1.4 Форма отчетности по производственной технологической практике (первой)

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики (первой):

1. дневник практики (*форма дневника практики приведена в приложении Б*). В дневник практики вносятся сведения о ходе освоения обучающимся трудовых действий, указанных в таблице 3, и результаты текущего контроля успеваемости.

2. результат деятельности обучающегося:

- текст самостоятельно составленной анкеты для проведения маркетингового исследования в письменном виде, диаграммы и схемы по результатам исследования;

- резюме по итогам проведения патентного поиска нового технологического решения, технологии и нового вида продукта питания из растительного сырья в письменном виде;

- протокол испытаний проб продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции для придания продуктам определенных свойств, представленный в письменном виде;

3. аттестационный лист обучающегося (*форма аттестационного листа приведена в приложении В*). Аттестационный лист обучающегося заполняется руководителем практики от предприятия по завершении 1 этапа промежуточной аттестации.

2 Производственная технологическая практика (вторая)

В соответствии с учебным планом производственная технологическая практика (вторая) (Б2.О.02(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 1-м курсе во 2 семестре. Местом прохождения практики является ООО «Перемена» г. Курск, занимающееся производством продуктов питания из растительного сырья.

Объем производственной технологической практики (второй), установленный учебным планом, – 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (216 часов).

Вид практики – производственная.

Тип практики – технологическая.

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

При проведении практики в ООО «Перемена» направление обучающихся на практику осуществляется на основе договора, заключенного сторонами (приложение А), в соответствии с которым указанная профильная организация предоставляет 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.

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

2.1. Цели и задачи производственной технологической практики (второй)

Целью производственной технологической практики (второй) является освоение обучающимися трудовых функций «разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях», «управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях» и соответствующих им универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций непосредственно на рабочем месте на ООО «Переме-на» (далее – предприятие).

Задачи практики

- применение на рабочем месте полученных в ходе теоретического обучения знаний и формирование умений, необходимых для выполнения трудовых действий, требующихся для освоения трудовых функций «разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях», «управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»;

- выполнение на рабочем месте трудовых действий, необходимых для освоения трудовых функций «разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях», «управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»;

- приобретение в условиях реального производства опыта решения задач профессиональной деятельности организационно-управленческого типа.

2.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной технологической практики (второй)

Таблица 4 – Перечень планируемых результатов обучения по практике: универсальные и общепрофессиональные компетенции

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: УК и (или) ОПК, 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, выработать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: Виды проблемных ситуаций на предприятии Уметь: Выявлять проблемные ситуации на предприятии
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	Знать: Современные методы оценки качества продукции с использованием компьютерных технологий Уметь: Применять современные методы оценки качества продукции с использованием компьютерных технологий при разработке продукции
		ОПК-3.3. Осуществляет корректировку рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства	Знать: Особенности корректировки рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства Уметь: Осуществлять корректировку рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного	ОПК-4.2. Осуществляет моделирование продуктов питания из растительного	Знать: Особенности моделирования продуктов питания из растительного сырья

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: УК и (или) ОПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотносенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	тельного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	сырья	Уметь: Осуществлять моделирование продуктов питания из растительного сырья
		ОПК-4.3. Осуществляет проектирование технологических процессов производства	Знать: Особенности проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: Проектировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья

Таблица 5 – Перечень планируемых результатов обучения по практике: профессиональные компетенции

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотносенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
<i>Трудовая функция: «Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»</i>			
ПК-1	Способен разрабатывать технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.3. Разрабатывает новые технологические решения и технологии с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства	Знать: Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующ-

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, 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>щих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Иметь опыт в выполнении следующих трудовых действий: Разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
<i>Трудовая функция: «Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»</i>			

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
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	<p>Знать: Структуру рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции. Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции. Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья</p>

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p><i>Иметь опыт в выполнении следующих трудовых действий:</i></p> <p>Корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции.</p> <p>Анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья</p>

2.3 Содержание производственной технологической практики (второй)

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в профильной организации; ведение обучающимся дневника практики; 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 6 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Организационный этап (в университете)	Групповая консультация: 1) знакомство с целью, задачами, требованиями к результатам обучения, программой, порядком прохождения практики; 2) информация о формах отчетности обучающихся по практике и требованиях, предъявляемых к каждой из них (формы отчетности указаны в разделе 2.4); 3) информация о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (приведен в РПП); 4) вводный инструктаж по охране труда.	8
2	Начальный этап (на предприятии)	Групповая консультация и рабочая экскурсия по предприятию: – знакомство с предприятием и (или) структурным подразделением предприятия; – распределение обучающихся по рабочим местам; – информация о режиме работы, правилах внутреннего трудового распорядка и др.	8
3	Производственный этап (на рабочем месте)	Работа обучающихся на предприятии на рабочих местах дублерами (или помощниками) специалистов, занимающих должность «главный технолог».	184
3.1	Знакомство с рабочим местом	Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Изучение должностной инструкции. Изучение нормативных правовых актов, и (или) локальных нормативных актов, и (или) распорядительных актов предприятия, и (или) иных документов, регламентирующих выполнение трудовой функции, осваиваемой в ходе практики: должностные инструкции	8

		главного технолога, ГОСТ Р 58233-2018, ГОСТ 31805-2018, ГОСТ Р 55972-2014, СТО 38826547-005-2017.	
3.2	Практическая подготовка обучающихся	3.2.1 ОСВОЕНИЕ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ТРУДОВОЙ ФУНКЦИИ: «Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»	72
		<i>3.2.1.1 Освоение обучающимися трудового действия: Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</i>	72
		Визуализация образца: демонстрация руководителем практики от предприятия (или другим работником предприятия) эталонного процесса выполнения трудового действия и эталонного результата выполнения данного трудового действия (технико-технологическая карта на новый разрабатываемый продукт, представленная на бумажном носителе). Технико-технологическая карта на новый разрабатываемый продукт должна быть представлена на бумажном носителе и содержать в соответствии с ГОСТ 31987-2012 следующие данные: область применения продукта (название); перечень сырья (дается наименование сырья, входящего в рецептуру, и требования действующих ГОСТов, ОСТов, ТУ на указанное сырье); рецептура (приводится отработанная рецептура изделия с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления и выхода готового изде-	32

		лия); технология приготовления (дается технологический процесс приготовления изделия, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки, последовательность закладки компонентов); реализация и сроки хранения изделия; показатели качества и безопасности (органолептические показатели разрабатываемого изделия); пищевая и энергетическая ценность, рассчитанные на 100 г готового изделия.	
		Тренинг: выполнение (при необходимости и возможности – многократное повторение) обучающимися под контролем руководителя практики от предприятия трудового действия.	24
		Текущий контроль успеваемости: проверка руководителем практики от предприятия качества выполнения обучающимися задания № 1 по практической подготовке (приведено в РПП).	8
		Индивидуальная работа с обучающимися: рекомендации руководителя практики от предприятия о способах исправления недочетов и (или) ошибок, допущенных при выполнении задания № 1 по практической подготовке.	8
		3.2.2 ОСВОЕНИЕ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ТРУДОВОЙ ФУНКЦИИ: «Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»	104
		3.2.2.1 Освоение обучающимися трудового действия: <i>Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества произ-</i>	40

		водимой продукции	
		<p>Визуализация образца: демонстрация руководителем практики от предприятия (или другим работником предприятия) эталонного процесса выполнения трудового действия и эталонного результата выполнения данного трудового действия (новый вид продукта из растительного сырья по откорректированной рецептуре и технологической схеме).</p> <p>Информирование обучающихся о требованиях предприятия к качеству процесса и (или) результата:</p> <p>Новый вид продукта из растительного сырья одного наименования в количестве 3 штук, имеющих одинаковый вес и форму, по ранее отработанной откорректированной рецептуре и технологической схеме должен быть представлен на презентационном столе.</p> <p>Новый вид продукта из растительного сырья должен соответствовать требованиям технологических режимов, применяемых на предприятии, и нормативной документации (ГОСТ Р 58233-2018, ГОСТ 31805-2018) по органолептическим и физико-химическим показателям.</p>	16
		<p>Тренинг: выполнение (<i>при необходимости и возможности – многократное повторение</i>) обучающимися под контролем руководителя практики от предприятия трудового действия.</p>	8
		<p>Текущий контроль успеваемости: проверка руководителем практики от предприятия качества выполнения обучающимися задания № 2 по практической подготовке (<i>приведено в РПП</i>).</p>	8
		<p>Индивидуальная работа с обучающимися: рекомендации руководителя практики от предприятия о способах исправления недочетов и (или) ошибок, допущенных при выполнении задания № 2 по практической подготовке.</p>	8
		<p>3.2.1.3 Освоение обучающимися трудового действия: Анализ влияния</p>	64

		новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья	
		<p>Визуализация образца: демонстрация руководителем практики от предприятия (или другим работником предприятия) эталонного процесса выполнения трудового действия и эталонного результата выполнения данного трудового действия (протокол испытаний нового готового изделия по органолептическим и физико-химическим показателям).</p> <p>Информирование обучающихся о требованиях предприятия к качеству процесса и (или) результата:</p> <p>Протокол испытаний проб нового готового изделия по органолептическим и физико-химическим показателям должен быть представлен на бумажном носителе и содержать следующие данные: дату отбора образцов; наименование продукции; количество образцов/проб; изготовителя; дату проведения испытаний; нормативный документ, устанавливающий требования на готовую продукцию; условия окружающей среды при проведении испытаний; результаты испытаний, включающие наименование показателя, установленную норму, фактические значения, нормативный документ, устанавливающий метод испытаний. Протокол испытаний должен быть подготовлен в соответствии с требованиями ГОСТ Р 58973-2020.</p>	32
		<p>Тренинг: выполнение (при необходимости и возможности – многократное повторение) обучающимися под контролем руководителя практики от предприятия трудового действия.</p>	16
		<p>Текущий контроль успеваемости: проверка руководителем практики от предприятия качества выполнения обучающимися задания № 3 по практической подготовке (приведено в РПП).</p>	8
		<p>Индивидуальная работа с обучаю-</p>	8

		<i>щимися</i> : рекомендации руководителя практики от предприятия о способах исправления недочетов и (или) ошибок, допущенных при выполнении задания № 3 по практической подготовке.	
4	Завершающий этап (на предприятии)	<i>1-й этап промежуточной аттестации обучающихся по практике</i> (проводится с применением механизма демонстрационного экзамена). Выполнение обучающимися в режиме реального времени комплексного задания (<i>единое для всех обучающихся комплексное задание приведено в РПП</i>). Порядок проведения первого этапа промежуточной аттестации представлен в РПП.	8
5	Итоговый этап (в университете)	<i>2-й этап промежуточной аттестации обучающихся по практике</i> . Порядок проведения второго этапа промежуточной аттестации представлен РПП.	8
ВСЕГО:			216

2.4 Форма отчетности по производственной технологической практике (второй)

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики (второй):

1. дневник практики (*форма дневника практики приведена в приложении Б*). В дневник практики вносятся сведения о ходе освоения обучающимся трудовых действий, указанных в таблице 6, и результаты текущего контроля успеваемости.

2. результат деятельности обучающегося:

- технико-технологическая карта на новый разрабатываемый продукт, представленная на бумажном носителе;
- новый вид продукта из растительного сырья по откорректированной рецептуре и технологической схеме;
- протокол испытаний нового готового изделия по органолептическим и физико-химическим показателям.

3. аттестационный лист обучающегося (*форма аттестационного листа приведена в приложении В*). Аттестационный лист обучающегося заполняется руководителем практики от предприятия по завершении 1 этапа промежуточной аттестации.

3 Производственная организационно-технологическая практика

В соответствии с учебным планом производственная организационно-технологическая практика (Б2.В.01(П)) входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений «Блок 2. 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 организационно-технологическая практика проводится на 2-м курсе в 3 семестре. Местом прохождения практики является ООО «Перемена» г. Курск, занимающееся производством продуктов питания из растительного сырья.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – организационно-технологическая.

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

При проведении практики в ООО «Перемена» направление обучающихся на практику осуществляется на основе договора, заключенного сторонами (приложение А), в соответствии с которым указанная профильная организация предоставляет 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.

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

3.1. Цели и задачи производственной организационно-технологической практики

Целью производственной организационно-технологической практики является освоение обучающимися трудовой функции «управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях» и соответствующих ей универсальных и профессиональных компетенций непосредственно на рабочем месте на ООО «Перемена» (далее – предприятие).

Задачи практики

- применение на рабочем месте полученных в ходе теоретического обучения знаний и формирование умений, необходимых для выполнения трудовых действий, требующихся для освоения трудовой функции «управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»;

- выполнение на рабочем месте трудовых действий, необходимых для освоения трудовой функции «управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»;

- приобретение в условиях реального производства опыта решения задач профессиональной деятельности организационно-управленческого типа.

3.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной организационно-технологической практики

Таблица 7 – Перечень планируемых результатов обучения по практике: универсальные компетенции

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: УК и (или) ОПК, 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 управлять проектом на всех этапах его жизненного	УК-2.4. Разрабатывает план реализации проекта с ис-	Знать: основы разработки плана реализации проекта с ис-

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: УК и (или) ОПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	цикла	пользованием инструментов планирования.	пользованием инструментов планирования Уметь: разрабатывать план реализации проекта с использованием инструментов планирования

Таблица 8 – Перечень планируемых результатов обучения по практике: профессиональные компетенции

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
<i>Трудовая функция: «Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»</i>			
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.1. Осуществляет организацию выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья с последующей корректировкой рецептурно-компонентных и технологических решений и разрабатывает нормативно-технические документы	Знать: Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации. Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>Уметь: Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации. Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Иметь опыт в выполнении следующих трудовых действий: Организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации. Составлении отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		ПК-2.3. Координирует текущую производственную деятельность в организации техноло-	<p>Знать: Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания</p>

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		гических процессов при внедрении новых видов продуктов питания из растительного сырья	<p>из растительного сырья и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление</p> <p>Уметь: Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Иметь опыт в выполнении следующих трудовых действий: Координации текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>

3.3 Содержание практики производственной организационно-технологической 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; 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 9 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Организационный этап (в университете)	Групповая консультация: 1) знакомство с целью, задачами, требованиями к результатам обучения, программой, порядком прохождения практики; 2) информация о формах отчетности обучающихся по практике и требованиях, предъявляемых к каждой из них (формы отчетности указаны в разделе 3.4); 3) информация о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (приведен в РПП); 4) вводный инструктаж по охране труда.	8
2	Начальный этап (на предприятии)	Групповая консультация и рабочая экскурсия по предприятию: – знакомство с предприятием и (или) структурным подразделением предприятия; – распределение обучающихся по рабочим местам;	8

		– информация о режиме работы, правилах внутреннего трудового распорядка и др.	
3	Производственный этап (на рабочем месте)	Работа обучающихся на предприятии на рабочих местах дублерами (или помощниками) специалистов, занимающих должность «главный технолог».	292
3.1	Знакомство с рабочим местом	Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Изучение должностной инструкции. Изучение нормативных правовых актов, и (или) локальных нормативных актов, и (или) распорядительных актов предприятия, и (или) иных документов, регламентирующих выполнение трудовой функции, осваиваемой в ходе практики: должностные инструкции главного технолога, ГОСТ Р 58233-2018, ГОСТ 31805-2018, ГОСТ Р 55972-2014, ГОСТ Р 51740-2016	8
3.2	Практическая подготовка обучающихся	3.2.1 ОСВОЕНИЕ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ТРУДОВОЙ ФУНКЦИИ: «Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»	236
		3.2.1.1 Освоение обучающимися трудового действия: Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	108
		<i>Визуализация образца:</i> демонстрация руководителем практики от предприятия (или другим работником предприятия) эталонного процесса выполнения трудового действия и эталонного результата выполнения данного трудового действия (опытная партия нового вида продукта питания из растительного сырья (не менее 40 шт.)). Информирование обучающихся о требованиях предприятия к качеству процесса и (или) результата: Выработать опытную партию нового вида продукта питания из раститель-	18

		ного сырья (не менее 40 шт.), соответствующую требованиям технологических режимов, применяемых на предприятии, и нормативной документации (ГОСТ Р 58233-2018, ГОСТ 31805-2018, ГОСТ Р 15.301-2016) по органолептическим и физико-химическим показателям. Выработку опытной партии осуществить с использованием технологического оборудования предприятия.	
		Тренинг: выполнение (<i>при необходимости и возможности – многократное повторение</i>) обучающимися под контролем руководителя практики от предприятия трудового действия.	74
		Текущий контроль успеваемости: проверка руководителем практики от предприятия качества выполнения обучающимися задания № 1 по практической подготовке (<i>приведено в РПП</i>).	8
		Индивидуальная работа с обучающимися: рекомендации руководителя практики от предприятия о способах исправления недочетов и (или) ошибок, допущенных при выполнении задания № 1 по практической подготовке.	8
		3.2.1.2 Освоение обучающимися трудового действия: Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	56
		Визуализация образца: демонстрация руководителем практики от предприятия (или другим работником предприятия) эталонного процесса выполнения трудового действия и эталонного результата выполнения данного трудового действия (технические условия (ТУ) по результатам внедрения технологических процессов на разработанный новый продукт питания из раститель-	8

		<p>ного сырья).</p> <p>Информирование обучающихся о требованиях предприятия к качеству процесса и (или) результата:</p> <p>Разработанные технические условия (ТУ) по результатам внедрения технологических процессов на разработанный новый продукт питания из растительного сырья должны быть представлены на бумажном носителе и содержать в соответствии с ГОСТ Р 51740-2016 следующие структурные элементы: титульный лист; основную часть; обязательные, рекомендуемые и справочные приложения (при необходимости); лист регистрации изменений. Основная часть ТУ состоит из следующих разделов: Область применения; Требования к качеству и безопасности; Маркировка; Упаковка; Требования безопасности и охраны окружающей среды; Правила приемки; Методы контроля; Правила транспортирования и хранения. Текст ТУ должны быть краткими, точными, не допускающими различных толкований, логически последовательными, необходимыми и достаточными для понимания содержания.</p>	
		<p>Тренинг: выполнение (при необходимости и возможности – многократное повторение) обучающимися под контролем руководителя практики от предприятия трудового действия.</p>	32
		<p>Текущий контроль успеваемости: проверка руководителем практики от предприятия качества выполнения обучающимися задания № 2 по практической подготовке (приведено в РПП).</p>	8
		<p>Индивидуальная работа с обучающимися: рекомендации руководителя практики от предприятия о способах исправления недочетов и (или) ошибок, допущенных при выполнении задания № 2 по практической подготовке.</p>	8
		<p>3.2.2.3 Освоение обучающимися трудового действия: Координация текущей производственной деятельно-</p>	64

		<p><i>сти в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</i></p>	
		<p>Визуализация образца: демонстрация руководителем практики от предприятия (или другим работником предприятия) эталонного процесса выполнения трудового действия и эталонного результата выполнения данного трудового действия (блок-схема производства нового продукта питания из растительного сырья). Информирование обучающихся о требованиях предприятия к качеству процесса и (или) результата: Блок-схема производства нового продукта питания из растительного сырья должна быть представлена на бумажном носителе и отражать основное и дополнительное сырье, все технологические операции в хронологической последовательности, предусматривающие полный цикл производства разработанного продукта.</p>	16
		<p>Тренинг: выполнение (<i>при необходимости и возможности – многократное повторение</i>) обучающимися под контролем руководителя практики от предприятия трудового действия.</p>	24
		<p>Текущий контроль успеваемости: проверка руководителем практики от предприятия качества выполнения обучающимися задания № 3 по практической подготовке (<i>приведено в РПП</i>).</p>	8
		<p>Индивидуальная работа с обучающимися: рекомендации руководителя практики от предприятия о способах исправления недочетов и (или) оши-</p>	16

		бок, допущенных при выполнении задания № 3 по практической подготовке.	
4	Завершающий этап (на предприятии)	1-й этап промежуточной аттестации обучающихся по практике (проводится с применением механизма демонстрационного экзамена). Выполнение обучающимися в режиме реального времени комплексного задания (единое для всех обучающихся комплексное задание приведено в РПП). Порядок проведения первого этапа промежуточной аттестации представлен в РПП.	8
5	Итоговый этап (в университете)	2-й этап промежуточной аттестации обучающихся по практике. Порядок проведения второго этапа промежуточной аттестации представлен в РПП.	8
	ВСЕГО:		324

3.4 Форма отчетности по производственной организационно-технологической практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной организационно-технологической практики:

1. дневник практики (форма дневника практики приведена в приложении Б). В дневник практики вносятся сведения о ходе освоения обучающимся трудовых действий, указанных в таблице 9, и результаты текущего контроля успеваемости.

2. результат деятельности обучающегося:

- опытная партия нового вида продукта питания из растительного сырья (не менее 40 шт.);

- технические условия (ТУ) по результатам внедрения технологических процессов на разработанный новый продукт питания из растительного сырья;

- блок-схема производства нового продукта питания из растительного сырья;

3. аттестационный лист обучающегося (форма аттестационного листа приведена в приложении В). Аттестационный лист обучающегося заполняется руководителем практики от предприятия по завершении 1 этапа промежуточной аттестации.

4. Производственная преддипломная практика

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.

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.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная практика.

Непосредственной базой практики является ООО «Перемена».

При проведении практики в ООО «Перемена» направление обучающихся на практику осуществляется на основе договора, заключенного сторонами (приложение А), в соответствии с которым указанная профильная организация предоставляет 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.

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

4.1. Цели и задачи производственной преддипломной практики

Целью производственной преддипломной практики является комплексное освоение всех трудовых функций, указанных в заказе-требовании предприятия для должности «главный технолог», необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы (далее – ВКР) и будущей профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- углубление первоначального практического опыта выполнения трудовых действий, освоение которых необходимо для осуществления трудовых функций, указанных в заказе-требовании предприятия, полученного при прохождении производственных практик в 1-3 семестрах;
- сбор, систематизация, анализ, обобщение и интерпретация материалов, необходимых для выполнения ВКР;
- совершенствование навыков профессионального взаимодействия и командной работы в условиях предприятия-заказчика;
- развитие навыков самоорганизации и саморазвития (в том числе здоровьесбережения).

4.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной преддипломной практики

Таблица 10 – Перечень планируемых результатов обучения по практике: универсальные компетенции

Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: УК и (или) ОПК, 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, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: виды проблемных ситуаций на предприятии Уметь: выявлять проблемные ситуации на предприятии
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон.	Знать: особенности разрешения конфликтов и противоречий при деловом общении на основе учета интересов всех сторон Уметь: разрешать конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: УК и (или) ОПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		УК-3.5. Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	<p>Знать: особенности планирования командной работы, распределения поручений и делегирования полномочия членам команды</p> <p>Уметь: планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды</p>

Таблица 11 – Перечень планируемых результатов обучения по практике: профессиональные компетенции

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
<i>Трудовая функция: «Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»</i>			
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	<p>Знать: Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы</p>

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компе- тенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотносен- ные с индикаторами до- стижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>и патентных документов по результатам разработки</p> <p>Уметь: Применять методы маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья; Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Иметь опыт в выполнении следующих трудовых действий: Проведение маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья; Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов тех-</p>

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>нологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья</p>
		<p>ПК-1.2. Осуществляет исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами</p>	<p>Знать: Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</p>
			<p>Уметь: Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p>
			<p>Иметь опыт в выполнении следующих трудовых действий: В исследовании свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции для придания продуктам определенных</p>

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
		ПК-1.3. Разрабатывает новые технологические решения и технологии с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства	<p>Знать: Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Иметь опыт в выполнении следующих трудовых действий: В разработке новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов пи-</p>

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотносённые с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			тания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
<i>Трудовая функция: «Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»</i>			
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.1. Осуществляет организацию выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья с последующей корректировкой рецептурно-компонентных и технологических решений и разрабатывает нормативно-технические документы	<p><i>Знать:</i> Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации; Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p><i>Уметь:</i> Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации; Разрабатывать норма-</p>

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>тивно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p><i>Иметь опыт в выполнении следующих трудовых действий:</i></p> <p>Организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации; Составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>ПК-2.2. Выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>Структуру рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья</p>

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компе- тенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотносен- ные с индикаторами до- стижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>тельного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p> <p>Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p> <p>Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Иметь опыт в выполнении следующих трудовых действий: Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов</p>

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p> <p>Анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья</p>
		ПК-2.3. Координирует текущую производственную деятельность в организации технологических процессов при внедрении новых видов продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление</p> <p>Уметь: Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Иметь опыт в выполнении следующих трудовых действий: Координации текущей производственной деятельности в организации, включая разработку про-</p>

<i>Планируемые результаты освоения ОПОП ВО: ПК, закрепленные за практикой</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотносённые с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			грамм совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

4.3 Содержание производственной преддипломной практики

Образовательная деятельность при реализации производственной преддипломной практики организуется в форме практической подготовки путем непосредственного выполнения обучающимися ранее освоенных трудовых функций по должности «главный технолог» на рабочем месте на предприятии.

Образовательная деятельность при проведении практики проводится *в форме контактной работы* обучающихся с руководителями практики от университета и от предприятия *и в иных формах*, указанных в таблице 4.

Контактная работа при проведении практики включает в себя:

- групповые консультации;
- индивидуальную работу с обучающимися руководителями практики от университета и от предприятия (в том числе индивидуальные консультации);

– иные формы взаимодействия обучающихся с руководителями практики от университета и от предприятия при проведении практики и промежуточной аттестации обучающихся, указанные в таблице 12.

Контактная работа по практике (включая контактную работу при проведении промежуточной аттестации обучающихся по практике) составляет 8 академических часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»).

Таблица 12 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (ак. час)
1	Организационный этап (в университете)	Групповая консультация: 1) знакомство с целью, задачами, требованиями к результатам обучения, программой, порядком прохождения практики; 2) получение заданий на производственную преддипломную практику; 3) информация о формах отчетности обучающихся по практике и требованиях, предъявляемых к каждой из них (формы отчетности указаны в разделе 4.4); 4) информация о порядке проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (приведен в РПП); 5) вводный инструктаж по охране труда.	8
2	Начальный этап (на предприятии)	Групповая консультация и рабочая экскурсия по предприятию: – знакомство с предприятием и (или) структурным подразделением предприятия; – распределение обучающихся по рабочим местам; – информация о режиме работы, правилах внутреннего трудового распорядка и др.	8
3	Производственный этап (на рабочем месте)	Выполнение должностных обязанностей главного технолога	8
3.1	Знакомство с рабочим местом	Инструктаж по охране труда на рабочем месте. Изучение должностной инструкции.	8
3.2	Практическая подготовка обучающихся	3.2.1 САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ВЫПОЛНЕНИЕ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ, ОСВОЕННЫХ НА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИКАХ В 1-3 СЕМЕСТРАХ (Содержание п.3.2.1 для каждого обучающегося)	240

	<p>конкретизируется руководителем практики от предприятия после распределения обучающихся по рабочим местам: обучающийся выполняет только те из перечисленных ниже трудовых функций, которые указаны в заказе-требовании предприятия для должности, обязанности по которой он выполняет в ходе производственной преддипломной практики)</p>	
	<p>3.2.1.1 Самостоятельное выполнение трудовой функции «Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»</p>	100
	<p>Самостоятельное выполнение отдельных заданий (поручений) руководителя практики от предприятия в рамках ранее освоенных трудовых действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведение маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья; - исследование свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции для придания продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами; - разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья. 	84
	<p>Текущий контроль успеваемости: проверка руководителем практики от предприятия качества выполнения обучающимися заданий (поручений)</p>	8
	<p>Индивидуальная работа с обучающимися: рекомендации руководителя практики от предприятия</p>	8

	тия о способах исправления недочетов и (или) ошибок, допущенных при выполнении заданий (поручений)	
	3.2.1.2 Самостоятельное выполнение трудовой функции «Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях»	140
	<p>Самостоятельное выполнение отдельных заданий (поручений) руководителя практики от предприятия в рамках ранее освоенных трудовых действий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации; - корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции; - анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; - координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; - составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. 	124
	Текущий контроль успеваемости: проверка руководителем практики от предприятия качества выполнения обучающимися заданий (поручений)	8
	Индивидуальная работа с обучающимися: рекомендации руководителя практики от предприятия о способах исправления недочетов и (или)	8

	ошибок, допущенных при выполнении заданий (поручений)	
	3.2.2 ИЗУЧЕНИЕ ОПЫТА ПРЕДПРИЯТИЯ-ЗАКАЗЧИКА ПО ТЕМЕ ВКР	143,85
	<p>3.2.2.1 Сбор, систематизация, анализ, обобщение и интерпретация <u>нормативного материала</u> предприятия-заказчика по теме ВКР:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ТУ 10.72.19-008-47246103-2021 «Изделия хлебобулочные сдобные длительного хранения»; - СТО 38826547-005-2017 «ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ (ТУ хлеб, батоны, булочки, круассаны, сдоба и т.д.). Технические условия»; - МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»; - Техничко-технологические карты на продукцию предприятия. <p>Выявление проблем. Определение приоритетной для ВКР проблемы.</p> <p>Определение возможностей для улучшения.</p> <p>Предварительная формулировка своих предложений.</p>	8
	<p>3.2.2.2 Сбор, систематизация, анализ, обобщение и интерпретация <u>статистического и эмпирического (фактического) материала</u> предприятия-заказчика по теме ВКР:</p> <ul style="list-style-type: none"> - текст самостоятельно составленной анкеты для проведения маркетингового исследования в письменном виде, диаграммы и схемы по результатам исследования. <p>Выявление проблем. Определение приоритетной для ВКР проблемы.</p> <p>Определение возможностей для улучшения.</p> <p>Предварительная формулировка своих предложений.</p>	60
	<p>3.2.2.3 Сбор, систематизация, анализ, обобщение и интерпретация <u>аналитического материала</u> предприятия-заказчика по теме ВКР:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опытная партия нового вида продукта питания из растительного сырья (не менее 40 шт.); - протокол испытаний проб продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции для придания продуктам определенных свойств, представленный в письменном виде; - блок-схема производства нового продукта питания из растительного сырья с выделением кон- 	75,85

		трольных и критических точек при производстве нового вида продукта питания из растительного сырья с учетом внедрения новой техники и организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей (ГОСТ Р 51705.1-2001). Выявление проблем. Определение приоритетной для ВКР проблемы. Определение возможностей для улучшения. Предварительная формулировка своих предложений.	
4	Завершающий этап (на предприятии)	Подготовка обучающимися отчетных материалов о производственной преддипломной практике (указаны в разделе 4.4).	16
5	Итоговый этап (в университете)	<i>Промежуточная аттестация обучающихся по практике.</i> Порядок проведения промежуточной аттестации представлен в РПП	0,15
ВСЕГО:			432

4.4 Форма отчетности по производственной преддипломной практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной преддипломной практики:

- дневник практики (*форма дневника практики приведена в приложении Б*). В дневник практики вносятся сведения о ходе освоения обучающимся трудовых действий, указанных в таблице 9, и результаты текущего контроля успеваемости.

- отчет о производственной преддипломной практике (*образец титульного листа отчета по практике представлен в Приложении Г*).

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.

- 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;

- Исследование влияния продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции для придания продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами;

- Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции;

- Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья.

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

6) Список использованных источников.

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

Требования к содержанию отчета о производственной преддипломной практике

В ходе производственной преддипломной практики магистр составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения магистром программы производственной преддипломной практики. В отчете отражаются итоги деятельности магистра во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Объем отчета не менее 30 страниц машинописного текста, содержащего таблицы, схемы, диаграммы.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- оглавление (содержание);
- основную часть;
- список использованных источников;
- приложения (при наличии);

Срок сдачи отчета назначается согласно учебного графика.

Требования к оформлению отчета о производственной преддипломной практике

Оформление отчета по практике осуществляется в соответствии со СТУ 02.030 – 2023 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению», ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» 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 пра-

вилами 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. Заголовки 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

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 номера 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 ρ – плотность, кг/м³;
 m – масса образца, кг;
 V – объем образца, м³.

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.

Требования к устному докладу

Защита отчёта по практике состоит из устного выступления и презентации с использованием мультимедийного оборудования. Продолжительность выступления студента должна составлять 3-6 мин. (не должна превышать 10 мин. с учётом подготовки к выступлению). В начале выступления студент должен чётко обозначить название предприятия, адрес. Кратко охарактеризовать предприятие, его особенности и структуру. Изложить в краткой форме все разделы отчёта. Озвучить своё видение решения проблем предприятия, дать рекомендации. Сделать выводы о том, чему научился магистр на данном предприятии, что почерпнул нового из практической составляющей практики.

Требования к презентации

Презентация должна содержать не менее 8 слайдов, содержание которых должно отображать основные элементы отчёта по практике.

Презентация должна быть оформлена согласно основным требованиям бизнес-этики:

а) использование как можно меньше текста, как можно больше схематичного представления материала (таблицы, графики, диа-

граммы и т.п.);

б) иллюстрирование своих слов графиками, схемами и фотографиями;

в) проверка грамматических ошибок;

г) правильное структурирование материала:

1 слайд – название презентации с указанием автора, группы, предприятия-базы практики и т.п.

2 слайд – цель и задачи практики;

с 3 слайда – по разделам отчёта.

Предпоследний слайд – кратко выводы и рекомендации

Последний слайд – «презентация окончена» (или «спасибо за внимание» и т.п.).

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 31.08.2023) . - 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. **Технология и организация производства хлебобулочных изделий** : учебник / Т. Б. Цыганова. - 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2010. - 448 с. – Текст : непосредственный.

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

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

6. **Пащенко, Л. П.** Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. - М. : Колос С, 2008. – 389 с. – Текст : непосредственный.

7. **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.

8. Егорова, Е.Ю. Разработка новых кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья / Е.Ю. Егорова, И.Ю. Резниченко, М.С. Бочкарев, Г.А. Дорн // Техника и технология пищевых производств. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность. – 2014 – № 3 – С. 31-38.

Приложение А (рекомендуемое)

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

г. Курск

« ____ » _____ 20__ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Юго-Западный государственный университет», именуемое в дальнейшем «**Университет**», в лице проректора по учебной работе Локтионовой Оксаны Геннадьевны, действующего на основании доверенности №32 от 05.06.2023г., с одной стороны, и _____ именуемое в дальнейшем «**Профильная организация**», в лице _____, действующего на основании Устава, 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).

При включении в Договор нескольких образовательных программ (Приложения № 1, № 2) его условия соответственно применяются к каждой образовательной программе.

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 10 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 с обучающимися 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 10 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 Профильной 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 отменяет и делает недействительными предыдущие договора.

4.6. 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)

Полное наименование организации

Адрес: ул. 50 лет Октября, д. 94, г. Курск, 305040
Тел. (4712) 50-48-00, 50-48-20
Факс: (4712) 50-48-00

Адрес:
тел.
E-mail:

E-mail: rector@swsu.ru
<http://www.swsu.ru/>

Проректор по учебной работе
Локтионова О.Г.

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

М.П.

Сайт:

Должность
Фамилия И.О.

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

М.П.

Приложение № 1 к Договору № _____
от «___» _____ 20__ г.
о практической подготовке обучающихся¹

г. Курск

«___» _____ 20__ г.

Образовательная программа (программы),
компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется прак-
тическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компо-
ненты образовательной программы, сроки организации практической подготовки²

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 ³ обучающихся, осваивающих компонент образовательной программы	Сроки ⁴ организации практической подготовки
Код	Направление подготовки (специальность)			

¹ Приложение № 1 в части изменения количества обучающихся и сроков организации практической подготовки ежегодно актуализируется после согласования с Профильной организацией до начала каждого учебного года в пределах сроков реализации образовательной программы (отдельных компонентов образовательной программы) путем заключения Дополнительного соглашения к данному Договору.

² Информация актуальна для каждой образовательной программы в части, соответствующей и применимой только к ней. При этом условия Договора применяются к каждой указанной образовательной программе соответственно.

³ Указывается планируемое количество обучающихся исходя из численного состава контингента обучающихся по образовательной программе или осваивающего ее соответствующий компонент.

⁴ Указывается на основании заявок и информации, предоставляемой кафедрами в соответствии с положением П 02.181–2020 (приложение Е), положением П 02.182–2020 (приложение И), положением П 02.187–2020 (приложение Ж), на основании календарных учебных графиков.

Университет:

Профильная организация:

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

Полное наименование организации

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/>

Адрес:
тел.
E-mail:
Сайт:

Проректор по учебной работе
Локтионова О.Г.

Должность
Фамилия И.О.

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

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

М.П.

М.П.

Приложение № 2 к Договору № _____
от «___» _____ 20__ г.
о практической подготовке обучающихся⁵

г. Курск

«___» _____ 20__ г.

Перечень помещений Профильной организации,
используемых для практической подготовки обучающихся⁶

Наименование помещения Профильной организации, используе- мого для практической подготовки обу- чающихся	Фактический адрес	Площадь помещения, м ²

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

Университет:

Профильная организация:

**Федеральное государственное бюджетное об-
разовательное учреждение высшего образова-
ния «Юго-Западный государственный уни-
верситет» (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/

Проректор по учебной работе
Локтионова О.Г.

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

М.П.

Полное наименование организации

Адрес:
тел.
E-mail:
Сайт:

Должность
Фамилия И.О.

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

М.П.

⁵ Приложение № 2 ежегодно актуализируется после согласования с Профильной организацией до начала каждого учебного года в пределах сроков реализации образовательной программы (отдельных компонентов образовательной программы) путем заключения Дополнительного соглашения к данному Договору.

⁶ Информация Приложения № 2 актуальна для каждой образовательной программы в части, соответствующей и применимой только к ней. При этом условия Договора применяются к каждой указанной образовательной программе соответственно.

Приложение Б
Форма дневника по практике

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

ДНЕВНИК

учебной и производственной практики

студента

_____ (фамилия, имя, отчество (при наличии))

факультет

_____ (наименование)

наименование ОПОП ВО _____

_____ (шифр и наименование направления подготовки, наименование направленности (профиля))

_____ (№ страхового свидетельства государственного пенсионного страхования)

20____ г. 1 курс группа _____

20____ г. 2 курс группа _____

1 Обязанности студента на практике

1.1 Студент обязан бережно хранить дневник, являющийся одним из отчетных документов по учебной и производственной практикам.

1.2 Отправляющийся на практику студент обязан сдать в университет выданные ему учебные пособия и другие материальные ценности.

1.3 В назначенный день и час студент должен явиться на групповую консультацию для получения инструктивных указаний о предстоящей практике.

1.4 Получив от своего руководителя указания по практике, студент отправляется к месту практики. Несвоевременная явка студента к назначенному сроку на практику рассматривается как прогул. Студент, прошедший практику не в полном объеме (в соответствии со сроками, установленными в учебном плане), к промежуточной аттестации по практике не допускается.

1.5 Студенты, не прошедшие практику или не выполнившие рабочую программу практики по уважительной причине, приказом направляются на практику вторично в свободное от теоретического обучения время.

1.6 Студенты, не прошедшие практику или не выполнившие рабочую программу практики без уважительной причины и (или) получившие неудовлетворительную оценку по промежуточной аттестации по практике, должны ликвидировать задолженность по практике в сроки, установленные деканом факультета.

1.7 По прибытии в назначенное место студент должен явиться к непосредственному руководителю практики от предприятия (организации), предъявить ему дневник для отметки и получить указания о порядке прохождения практики.

1.8 Руководитель практики от университета контролирует выполнение студентами рабочей программы практики и консультирует их по отдельным ее вопросам.

Практика на 1 курсе в 1 семестре

Период практики с _____ по _____

на _____
(наименование предприятия (организации))

Руководитель практики от предприятия (организации) _____

(должность, фамилия, имя, отчество (при наличии), служебный телефон)

Руководитель практики от университета _____

(должность, ученое звание, степень, фамилия, имя, отчество (при наличии),
служебный телефон)

Вид практики _____

Тип практики _____

Студент _____
(фамилия, имя, отчество (при наличии))группы _____ прибыл на практику и по приказу от «___» _____
20__ г. № _____назначен _____
(рабочее место – штатное, дублером (подчеркнуть))

Прибыл на практику _____ Убыл с практики _____

М.П. _____
(дата)М.П. _____
(дата)

Подпись

Подпись

Студент с рабочей программой практики ознакомлен:

_____ (дата)

_____ (подпись обучающегося)

ЗАДАНИЕ СТУДЕНТУ НА ПРАКТИКУ

1 Выполнение работ, предусмотренных рабочей программой практики. Студент должен:

1.1 Изучить _____

(наименования документов согласно требованиям таблиц 2.1 и 2.2 и раздела 4 рабочей программы практики)

1.2 Освоить трудовую(-ые) функцию(-и) _____

(наименование(-я) согласно таблице 2.2 рабочей программы практики)

1.3 Освоить трудовые действия, связанные с вышеуказанной(-ыми) трудовой(-ыми) функцией(-ями) _____

(наименования согласно таблице 2.2 рабочей программы практики)

1.4 Выполнить задания по практической подготовке в рамках текущего контроля успеваемости _____

(№ заданий согласно разделу 4 рабочей программы практики)

1.5 Подготовить к промежуточной аттестации формы отчетности по практике

1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
 - ... _____
- (наименования форм отчетности согласно разделу 5 рабочей программы практики)

2 Оформление документов на предприятии (в организации) _____

3 Получение инструктажа по охране труда:

вводный _____, первичный на рабочем месте _____
(дата) (дата)

4 Практика с _____ по _____
отдел, цех _____

занимаемая должность, рабочее место _____
(штатное, дублером (подчеркнуть))

5 Групповые и индивидуальные консультации руководителя практики от предприятия (организации):

место проведения _____
дата, время _____

6 Групповые и индивидуальные консультации руководителя практики от университета:

место проведения _____
дата, время _____

7 Время и место проведения на предприятии (в организации) 1 этапа промежуточной аттестации по практике (с применением механизма демонстрационного экзамена)

_____ (место)
_____ (дата (предпоследний рабочий день практики) и время)

8 Время и место проведения в университете 2 этапа промежуточной аттестации по практике

(место)

(дата (последний рабочий день практики) и время)

Руководитель практики от предприятия (организации) _____

(фамилия, имя, отчество (при наличии), должность, служебный телефон, подпись)

Руководитель практики от университета _____

(фамилия, имя, отчество (при наличии), должность, служебный телефон, подпись)

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ (ОРГАНИЗАЦИИ) О ПРАКТИКЕ СТУДЕНТА 1 КУРСА _____

Оценка трудовой деятельности и дисциплины _____

Руководитель практики
от предприятия
(организации)

(подпись)

«___» _____ 20___ г.

М.П.

Общая оценка по практике _____
(результат промежуточной аттестации по практике)

Председатель комиссии _____
(подпись, фамилия, инициалы)

Руководитель практики от университета _____
(подпись, фамилия, инициалы)

Практика на 1 курсе во 2 семестре

Период практики с _____ по _____

на _____
(наименование предприятия (организации))

Руководитель практики от предприятия (организации) _____

(должность, фамилия, имя, отчество (при наличии), служебный телефон)

Руководитель практики от университета _____

(должность, ученое звание, степень, фамилия, имя, отчество (при наличии),
служебный телефон)

Вид практики _____

Тип практики _____

Студент _____
(фамилия, имя, отчество (при наличии))группы _____ прибыл на практику и по приказу от «___» _____
20__ г. № _____назначен _____
(рабочее место – штатное, дублером (подчеркнуть))

Прибыл на практику _____ Убыл с практики _____

М.П. _____
(дата)М.П. _____
(дата)

Подпись

Подпись

Студент с рабочей программой практики ознакомлен:

_____ (дата)

_____ (подпись обучающегося)

ЗАДАНИЕ СТУДЕНТУ НА ПРАКТИКУ

1 Выполнение работ, предусмотренных рабочей программой практики. Студент должен:

1.1 Изучить _____

(наименования документов согласно требованиям таблиц 2.1 и 2.2 и раздела 4 рабочей программы практики)

1.2 Освоить трудовую(-ые) функцию(-и) _____

(наименование(-я) согласно таблице 2.2 рабочей программы практики)

1.3 Освоить трудовые действия, связанные с вышеуказанной(-ыми) трудовой(-ыми) функцией(-ями) _____

(наименования согласно таблице 2.2 рабочей программы практики)

1.4 Выполнить задания по практической подготовке в рамках текущего контроля успеваемости _____

(№ заданий согласно разделу 4 рабочей программы практики)

1.5 Подготовить к промежуточной аттестации формы отчетности по практике

1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
 - ... _____
- (наименования форм отчетности согласно разделу 5 рабочей программы практики)

2 Оформление документов на предприятии (в организации) _____

3 Получение инструктажа по охране труда:

вводный _____, первичный на рабочем месте _____

(дата) (дата)

4 Практика с _____ по _____

отдел, цех _____

занимаемая должность, рабочее место _____

(штатное, дублером (подчеркнуть))

5 Групповые и индивидуальные консультации руководителя практики от предприятия (организации):

место проведения _____

дата, время _____

6 Групповые и индивидуальные консультации руководителя практики от университета:

место проведения _____

дата, время _____

7 Время и место проведения на предприятии (в организации) 1 этапа промежуточной аттестации по практике (с применением механизма демонстрационного экзамена)

(место)

(дата (предпоследний рабочий день практики) и время)

8 Время и место проведения в университете 2 этапа промежуточной аттестации по практике

_____ (место)

_____ (дата (последний рабочий день практики) и время)

Руководитель практики от предприятия (организации) _____

_____ (фамилия, имя, отчество (при наличии), должность, служебный телефон, подпись)

Руководитель практики от университета _____

_____ (фамилия, имя, отчество (при наличии), должность, служебный телефон, подпись)

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ (ОРГАНИЗАЦИИ) О ПРАКТИКЕ СТУДЕНТА 1 КУРСА _____

Оценка трудовой деятельности и дисциплины _____

Руководитель практики
от предприятия
(организации)

« ____ » _____ 20__ г.

(подпись)

М.П.

Общая оценка по практике _____
(результат промежуточной аттестации по практике)

Председатель комиссии _____
(подпись, фамилия, инициалы)

Руководитель практики от университета _____
(подпись, фамилия, инициалы)

Практика на 2 курсе в 3 семестре

Период практики с _____ по _____

на _____
(наименование предприятия (организации))

Руководитель практики от предприятия (организации) _____

(должность, фамилия, имя, отчество (при наличии), служебный телефон)

Руководитель практики от университета _____

(должность, ученое звание, степень, фамилия, имя, отчество (при наличии),
служебный телефон)

Вид практики _____

Тип практики _____

Студент _____
(фамилия, имя, отчество (при наличии))

группы _____ прибыл на практику и по приказу от «___» _____
20__ г. № _____

назначен _____
(рабочее место – штатное, дублером (подчеркнуть))

Прибыл на практику _____ Убыл с практики _____

М.П. _____
(дата)

М.П. _____
(дата)

Подпись

Подпись

Студент с рабочей программой практики ознакомлен:

_____ (дата)

_____ (подпись обучающегося)

ЗАДАНИЕ СТУДЕНТУ НА ПРАКТИКУ

1 Выполнение работ, предусмотренных рабочей программой практики.
Студент должен:

1.1 Изучить _____

(наименования документов согласно требованиям таблиц 2.1 и 2.2 и раздела 4 рабочей программы практики)

1.2 Освоить трудовую(-ые) функцию(-и) _____

(наименование(я) согласно таблице 2.2 рабочей программы практики)

1.3 Освоить трудовые действия, связанные с вышеуказанной(-ыми) трудовой(-ыми) функцией(-ями) _____

(наименования согласно таблице 2.2 рабочей программы практики)

1.4 Выполнить задания по практической подготовке в рамках текущего контроля успеваемости _____

(№ заданий согласно разделу 4 и п.6.3.1 рабочей программы практики)

1.5 Подготовить к промежуточной аттестации формы отчетности по практике

1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
 - ... _____
- (наименования форм отчетности согласно разделу 5 рабочей программы практики)

2 Оформление документов на предприятии (в организации) _____

3 Получение инструктажа по охране труда:

вводный _____, первичный на рабочем месте _____

(дата) (дата)

4 Практика с _____ по _____

отдел, цех _____

занимаемая должность, рабочее место _____

(штатное, дублером (подчеркнуть))

5 Групповые и индивидуальные консультации руководителя практики от предприятия (организации):

место проведения _____

дата, время _____

6 Групповые и индивидуальные консультации руководителя практики от университета:

место проведения _____

дата, время _____

7 Время и место проведения на предприятии (в организации) 1 этапа промежуточной аттестации по практике (с применением механизма демонстрационного экзамена)

(место)

(дата (предпоследний рабочий день практики) и время)

8 Время и место проведения в университете 2 этапа промежуточной аттестации по практике

_____ (место)

_____ (дата (последний рабочий день практики) и время)

Руководитель практики от предприятия (организации) _____

_____ (фамилия, имя, отчество (при наличии), должность, служебный телефон, подпись)

Руководитель практики от университета _____

_____ (фамилия, имя, отчество (при наличии), должность, служебный телефон, подпись)

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ (ОРГАНИЗАЦИИ) О ПРАКТИКЕ СТУДЕНТА 2 КУРСА _____

Оценка трудовой деятельности и дисциплины _____

Руководитель практики
от предприятия
(организации)

(подпись)

« ___ » _____ 20__ г.

М.П.

Общая оценка по практике _____
(результат промежуточной аттестации по практике)

Председатель комиссии _____
(подпись, фамилия, инициалы)

Руководитель практики от университета _____
(подпись, фамилия, инициалы)

Практика на 2 курсе в 4 семестре

Период практики с _____ по _____

на _____
(наименование предприятия (организации))

Руководитель практики от предприятия (организации) _____

(должность, фамилия, имя, отчество (при наличии), служебный телефон)

Руководитель практики от университета _____

(должность, ученое звание, степень, фамилия, имя, отчество (при наличии),
служебный телефон)

Вид практики _____

Тип практики _____

Студент _____
(фамилия, имя, отчество (при наличии))группы _____ прибыл на практику и по приказу от «___» _____
20__ г. № _____назначен _____
(рабочее место – штатное, дублером (подчеркнуть))

Прибыл на практику _____ Убыл с практики _____

М.П. _____
(дата)М.П. _____
(дата)

Подпись

Подпись

Студент с рабочей программой практики ознакомлен:

_____ (дата)

_____ (подпись обучающегося)

ЗАДАНИЕ СТУДЕНТУ НА ПРАКТИКУ

1 Выполнение работ, предусмотренных рабочей программой практики. Студент должен:

1.1 Изучить _____

(наименования документов согласно требованиям таблиц 2.1 и 2.2 и раздела 4 рабочей программы практики)

1.2 Освоить трудовую(-ые) функцию(-и) _____

(наименование(я) согласно таблице 2.2 рабочей программы практики)

1.3 Освоить трудовые действия, связанные с вышеуказанной(-ыми) трудовой(-ыми) функцией(-ями) _____

(наименования согласно таблице 2.2 рабочей программы практики)

1.4 Выполнить задания по практической подготовке в рамках текущего контроля успеваемости _____

(№ заданий согласно разделу 4 и п.6.3.1 рабочей программы практики)

1.5 Подготовить к промежуточной аттестации формы отчетности по практике

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
- ... _____

(наименования форм отчетности согласно разделу 5 рабочей программы практики)

2 Оформление документов на предприятии (в организации) _____

3 Получение инструктажа по охране труда:

вводный _____, первичный на рабочем месте _____
 (дата) (дата)

4 Практика с _____ по _____

отдел, цех _____

занимаемая должность, рабочее место _____
 (штатное, дублером (подчеркнуть))

5 Групповые и индивидуальные консультации руководителя практики от предприятия (организации):

место проведения _____

дата, время _____

6 Групповые и индивидуальные консультации руководителя практики от университета:

место проведения _____

дата, время _____

7 Время и место проведения на предприятии (в организации) 1 этапа промежуточной аттестации по практике (с применением механизма демонстрационного экзамена)

(место)

(дата (предпоследний рабочий день практики) и время)

8 Время и место проведения в университете 2 этапа промежуточной аттестации по практике

(место)

(дата (последний рабочий день практики) и время)

Руководитель практики от предприятия (организации) _____

(фамилия, имя, отчество (при наличии), должность, служебный телефон, подпись)

Руководитель практики от университета _____

(фамилия, имя, отчество (при наличии), должность, служебный телефон, подпись)

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ (ОРГАНИЗАЦИИ) О ПРАКТИКЕ СТУДЕНТА 2 КУРСА _____

Оценка трудовой деятельности и дисциплины _____

Руководитель практики
от предприятия
(организации)

(подпись)

« ___ » _____ 20__ г.

М.П.

Общая оценка по практике _____
(результат промежуточной аттестации по практике)

Председатель комиссии _____
(подпись, фамилия, инициалы)

Руководитель практики от университета _____
(подпись, фамилия, инициалы)

Практика на 2 курсе в 4 семестре

Производственная преддипломная практика

Производственная преддипломная практика предназначена для закрепления и технически грамотного применения в практической деятельности знаний, умений и навыков, полученных во время теоретического обучения в университете, формирования компетенций, установленных ОПОП ВО на основе ФГОС ВО и заказа-требования предприятия (организации), а также сбора материалов и разработки отдельных вопросов по теме выпускной квалификационной работы.

Период практики с _____ по _____

Практика проводится _____
(наименование предприятия (организации))

Студент _____
(фамилия, имя, отчество (при наличии))

группы _____ прибыл на практику и по приказу от «___» _____

20___ г. № _____

назначен _____
(рабочее место – штатное, дублером (подчеркнуть))

Прибыл на практику

«___» _____ 20___ г.

М.П.

Подпись

Убыл с практики

«___» _____ 20___ г.

М.П.

Подпись

Выпускающая кафедра _____
(наименование кафедры)

Тема выпускной квалификационной работы: _____

Должность, ученое звание, фамилия, имя, отчество (при наличии), служебный телефон:

руководителей практики:

от университета _____

от предприятия (организации) _____

руководителя выпускной квалификационной работы _____

Студент с рабочей программой практики ознакомлен:

_____ (дата) _____ (подпись обучающегося)

ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ

Выдается перед практикой (вписывается на этой странице) руководителем практики от университета в соответствии с рабочей программой производственной преддипломной практики и руководителем выпускной квалификационной работы в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

Согласовано:

Руководитель практики
от университета

_____ (фамилия, инициалы) _____ (подпись) _____ (дата)

Руководитель ВКР

_____ (фамилия, инициалы) _____ (подпись) _____ (дата)

Руководитель практики
от предприятия (организации)

_____ (фамилия, инициалы) _____ (подпись) _____ (дата)

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ (ОРГАНИЗАЦИИ) О ПРАКТИКЕ СТУДЕНТА 2 КУРСА _____

Оценка трудовой деятельности и дисциплины _____

Руководитель практики
от предприятия
(организации)

_____ (подпись)

«___» _____ 20___ г.

М.П.

Общая оценка по практике _____
(результат промежуточной аттестации по практике)

Председатель комиссии _____
(подпись, фамилия, инициалы)

Руководитель практики от университета _____
(подпись, фамилия, инициалы)

Приложение В
Форма аттестационного листа обучающегося

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Ф.И.О. обучающегося _____

Наименование ОПОП ВО – программы магистратуры, реализуемой по модели дуального обучения: _____

(код, наименование направления подготовки, наименование направленности (профиля))

Группа _____

Курс ____ Семестр ____

Наименование (вид и тип) практики по учебному плану: _____

Объем практики: _____ з.е., _____ недель, _____ ак. часов

Сроки практики: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Наименование предприятия (организации), на котором (в которой) проходила практика: _____

юридический адрес: _____

тел. _____

Наименование должности, в которой работал обучающийся: _____

Дата проведения первого этапа (на предприятии) промежуточной аттестации обучающихся с применением механизма демонстрационного экзамена:

«__» _____ 20__ г.

1. Трудовые функции, освоенные в ходе практики

Наименование трудовой функции	Оценка (подчеркнуть нужное)	Замечания
1	2	3
ТФ «_____»	Освоена. Не освоена.	
...

Примечание – Графа 1 заполняется руководителем практики от университета до начала практики, графы 2 и 3 – руководителем практики от предприятия по окончании первого этапа промежуточной аттестации. В случае оценки «не освоена» в графе 3 руководитель практики от предприятия записывает замечание.

2. Трудовое(-ые) действие(-я), освоенное(-ые) в ходе практики

Наименование трудоого действия	Соответствие требованиям предприятия, %	Наименование результата трудоого действия	Соответствие требованиям предприятия, %
1	2	3	4
ТД «_____»			
...

Примечание – Графы 1 и 3 заполняются руководителем практики от университета до начала практики, графы 2 и 4 – руководителем практики от предприятия по окончании первого этапа промежуточной аттестации. В случае оценки ниже 100% рядом с ней в той же графе руководитель практики от предприятия записывает замечание.

3. Оценка универсальных и общепрофессиональных компетенций обучающегося, продемонстрированных в ходе практики

Определение компетенции	Оценка (подчеркнуть нужное)	Замечания
1	2	3
УК-? Способен ...	Владеет. Не владеет.	
ОПК-? Способен ...	Владеет. Не владеет.	
...

Примечание – Графа 1 заполняется руководителем практики от университета до начала практики, графы 2-3 – руководителем практики от предприятия по окончании первого этапа промежуточной аттестации. В случае выставления оценки «не владеет» в той же строке в графе 3 руководитель практики от предприятия записывает замечание.

4. Уровень сформированности у обучающегося профессиональных компетенций:

Определение компетенции	Уровень сформированности компетенции (подчеркнуть нужное)	Замечания
1	2	3
ПК-? Способен ...	Высокий («отлично») Продвинутый («хорошо») Пороговый («удовлетво-	

	<i>нительно»).</i> Недостаточный (<i>«неудовлетворительно»</i>).	
ПК-? Способен ...	Высокий (<i>«отлично»</i>). Продвинутый (<i>«хорошо»</i>). Пороговый (<i>«удовлетворительно»</i>). Недостаточный (<i>«неудовлетворительно»</i>).	
...

Примечание – *Графа 1* заполняется руководителем практики от университета до начала практики, *графы 2-3* – руководителем практики от предприятия после первого этапа промежуточной аттестации обучающихся с применением механизма демонстрационного экзамена. Если уровень сформированности ПК ниже высокого, в *графе 3* руководитель практики от предприятия приводит свои замечания.

Руководитель практики
от предприятия,
должность,
наименование предприятия

_____ И.О. Фамилия

М.П.

Приложение Г
Образец титульного листа отчета о производственной преддипломной
практике

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Юго-Западный государственный университет

Факультет _____
полное наименование факультета

Кафедра _____
полное наименование кафедры

Направление подготовки (специальность) _____

шифр и название направления подготовки, специальности

ОТЧЕТ

о _____ практике
наименование вида и типа практики

на _____
наименование предприятия, организации, учреждения

студента _____
курса, группы

фамилия, имя, отчество

Руководитель практики от
предприятия, организации,
учреждения

должность, фамилия, и. о.

Оценка

подпись, дата

Руководитель практики от
университета

должность, звание, степень

фамилия, и. о.

Оценка

подпись, дата

Члены комиссии _____
подпись, дата

фамилия, и. о.

подпись, дата

фамилия, и. о.