

Документ подписан простой электронной подписью

1

Информация о владельце:

ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна

Должность: проректор по учебной работе

Дата подписания: 15.02.2022 13:26:54

Уникальный программный ключ:

0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ О.Г. Локтионова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ**

бакалавров направления подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Курск 2022

УДК 664.1

Составитель А.Г. Калужских

Рецензент  
Кандидат биологических наук, доцент  
*А.Г. Беляев*

**Методические указания по прохождению практики :**  
методические указания о порядке проведения практики бакалавров  
направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного  
происхождения» / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. А.Г. Калужских. Курск,  
2022. 59 с.: Библиогр.: 59 с.

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

Методические рекомендации соответствуют требованиям  
образовательной программы направления подготовки 19.03.03 «Продукты  
питания животного происхождения».

Текст печатается в авторской редакции

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

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Программа отдельных видов практик	6
1 Учебная технологическая практика	6
1.1 Цели и задачи практики	7
1.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики	8
1.3 Содержание практики	12
1.4 Форма отчетности по практике	15
2. Производственная организационно-управленческая практика	17
2.1 Цели и задачи практики	18
2.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики	19
2.3 Содержание практики	24
2.4 Форма отчетности по практике	27
2.5 Подведение итогов практики	29
3. Преддипломная практика	30
3.1 Цели и задачи практики	31
3.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики	32
3.3 Содержание практики	37
3.4 Форма отчетности по практике	40
3.5 Подведение итогов практики	41
4 Требования к оформлению отчета по практике	42
4.1 Оформление текста	43
4.2 Оформление таблиц, иллюстраций, формул	45
4.3 Оформление списка использованных источников	47
4.4 Оформление приложений	48
Список использованных источников	50
Приложение А Форма договора о сотрудничестве	52
Приложение Б Форма договора на проведение практики студентов (слушателей)	55
Приложение В Форма отчета по практикам	59

## Введение

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

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

Объектами профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» являются:

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

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

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

Длительность практики каждого вида: учебная технологическая практика – 4 недели в четвертом семестре; производственная технологическая практика - 4 недели в шестом семестре; производственная преддипломная практика – 2 недели в восьмом семестре.

Руководство практиками осуществляют руководители практики от преподавателей университета выпускающей кафедры и руководителей от предприятий по производству продуктов

питания животного происхождения.

Руководитель практики от университета:

- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляет рабочую программу проведения практики;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение студентами правил техники безопасности;
- осуществляет контроль за соблюдением нормальных условий труда студентов в период практики, за выполнением ими правил внутреннего распорядка
- обеспечивает научно-методическое руководство и высокое качество прохождения практики студентами в соответствии с учебным планом и ее программой;
- организует регулярные консультации студентов по вопросам программы практики, индивидуальных заданий, по сбору материала к выпускной квалификационной работе;
- оценивает в составе комиссии результаты выполнения студентами программы практики.

Руководитель практики от предприятия, организации:

- совместно с руководителем практики от университета организует и контролирует ход проведения практики студентов в соответствии с ее программой;
- обеспечивает проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности;
- организует проведение консультаций студентов ведущими специалистами и руководителями подразделений предприятия;
- помогает студентам выполнять индивидуальные задания;
- привлекает студентов к научно-исследовательской работе;
- осуществляет учет работы студентов;
- контролирует подготовку отчетов студентов-практикантов, дает в дневнике отзыв о практике студента;
- контролирует выполнение студентами правил внутреннего распорядка предприятия и сообщает в университет о случаях нарушения трудовой дисциплины.

Обязанности студента, находящегося на практике:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- выполнять распорядок рабочего дня соответствующего отдела, правила техники безопасности, охраны труда, производственной санитарии и гигиены;
- регулярно вести дневник практики, записывать в него краткое содержание выполненных работ, необходимые производственные параметры, статистические данные;
- по итогам практики представить руководителям практики от организации и университета полностью оформленный отчет;
- защитить отчет по практике в срок, предусмотренный графиком прохождения практик.

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

## **Программа отдельных видов практик**

### **1 Учебная технологическая практика**

Учебная технологическая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии». Практика проходит на 2 курсе в 4 семестре.

Объем учебной технологической практики, установленный учебным планом – 9 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (324 часа).

*Вид практики* – учебная

*Тип практики* - технологическая

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

Практика проводится в учебных лабораториях кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров.

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

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

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

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

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

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

Задачи практики

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

2. Поиск, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации.

3. Изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности.

4. Изучение сырьевой и материально-технической базы

производства продуктов питания животного происхождения (технологическое, вспомогательное и транспортное оборудование);

5. Ознакомление с основными этапами производства: прием сырья, стандартизацию и контроль качества продукции, работой службы ОПВК, осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов.

6. Изучение методики приборов для проведения исследований свойств сырья, заготовок и полуфабрикатов, и готовой продукции, для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения

## 1.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Таблица 1 - Результаты обучения по практике

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	<b>Знать:</b> способы анализа задач, выделяя ее базовые составляющие <b>Уметь:</b> анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> методами постановки задач
		УК-1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	<b>Знать:</b> способы ранжирования информации <b>Уметь:</b> ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленных задач
		УК-1.3	<b>Знать:</b> способы поиска

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи	информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Уметь:</b> осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач	<b>Знать:</b> план-график реализации проекта в целом и выбирать оптимальный способ решения поставленных задач <b>Уметь:</b> определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> оптимальными способами решения поставленных задач
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях	<b>Знать:</b> особенности деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации <b>Уметь:</b> представить свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> устной и

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			<b>письменной речью на государственном языке РФ</b>
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<b>Знать:</b> основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда <b>Уметь:</b> применять инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> инструментами непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач	ОПК-1.1 Ориентируется в современных информационных технологиях	<b>Знать:</b> современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства <b>Уметь:</b> использовать в повседневной практике

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	профессиональной деятельности		современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> современными информационно-коммуникационными технологиями и программными средствами в повседневной практике
		ОПК-1.2 Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства	<b>Знать:</b> информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания <b>Уметь:</b> использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> современными информационно-коммуникационными технологиями и программными средствами в повседневной практике
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Применяет методы в области микробиологии и биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения	<b>Знать:</b> биохимические и микробиологические процессы при производстве и хранении пищевых продуктов <b>Уметь:</b> использовать в практической деятельности специализированные знания биохимических и микробиологических

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		безопасности продуктов питания	процессов при производстве и хранении пищевых продуктов <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> специализированными знаниями биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	<b>Знать:</b> особенности эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания <b>Уметь:</b> осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

### 1.3 Содержание практики

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

промежуточной аттестации по практике).

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет 72 часа (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 252 часа (часы указаны в учебном плане в графе «СР»).

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

Таблица 2 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	6
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	282
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	102
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.			
Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания животного происхождения.			
Изучение нормативных правовых актов профильной организации в сфере производства продуктов питания животного происхождения.			
2.2	Практическая подготовка	Самостоятельное изучение ассортимента, вырабатываемого на	180

<p>обучающихся (непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)</p>	<p>предприятию по производству продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа (или каких-либо измерений).</i></p>	
	<p>Самостоятельная обработка и систематизация полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных.</i> Представление результатов анализа руководителю практики от организации</p>	
	<p>Изучение современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств, применяемых на предприятии. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению уровня безопасности предприятия.</i></p>	
	<p>Изучение основных методов исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга.</i> Представление результатов исследований руководителю практики от организации.</p>	
	<p>Самостоятельное изучение приборов и аппаратуры, применяемых в лабораториях предприятия. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i> Представление результатов исследований руководителю практики от организации.</p>	

		Самостоятельное проведение анализа биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i> Представление результатов анализа руководителю практики от организации.	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики. Составление отчета о практике. Подготовка графических материалов для отчета. Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	36

#### 1.4 Форма отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении учебной технологической практики:

– дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета

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

– отчет о практике.

Структура отчета о учебной технологической практике:

1) Титульный лист.

2) Содержание.

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

4) Основная часть отчета.

– Организационно – технологическая характеристика предприятия.

– Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.

– Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятии.

– Правила поведения сотрудников при ЧС.

- Современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства, применяемые на предприятии.
- Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.
- Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья.
- Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии».

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

6) Список использованной литературы и источников.

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

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

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

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

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

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

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

– ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись.

Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;

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

– СТУ 04.02.030-2015 «Курсовые работы (проекты).

Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению».

## **1.5 Подведение итогов практики**

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

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

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

Результаты сдачи зачета оцениваются по всем видам практик, за исключением учебной, дифференцированно (отметкой).

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

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

Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины или получивший отрицательный отзыв от предприятия или неудовлетворительную оценку при защите

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

Студент, не выполнивший программу преддипломной практики, не допускается к защите дипломной работы. В отдельных случаях может рассматриваться вопрос о дальнейшем пребывании студента в университете.

## **2 Производственная организационно-управленческая практика**

Производственная организационно-управленческая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии». Практика проходит на 3 курсе в 6 семестре.

Объем производственной организационно-управленческой практики, установленный учебным планом, – 9 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (324 часа).

*Вид практики* – учебная

*Тип практики* - технологическая

*Способ проведения практики*–стационарная (в г. Курске), выездная за пределами города Курска.

Практика проводится на предприятиях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с вопросами продуктов питания животного происхождения, и соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы на кафедре ТТ и ЭТ, обладающей необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой

деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

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

*Форма проведения практики* – дискретное проведение практики по видам их проведения.

## **2.1 Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной организационно управленческой практики является получение первичных профессиональных умений и навыков при организации и управлении производством, производственный контроль полуфабрикатов, эксплуатация технологического оборудования пищевых предприятий, проведение научно-исследовательской работы в области выбранного направления подготовки, продукты питания животного происхождения, направленности «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии».

Задачи практики

1. Формирование общепрофессиональных и универсальных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной организационно-управленческой практикой.
2. Осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;
3. Участие в составлении технологической и отчетной документации;
4. Осуществление технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания животного происхождения;
5. Организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания животного происхождения;

6. Управление технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения на предприятии;
7. Участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

## 2.2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Таблица 1 - Результаты обучения по практике

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	<b>Знать:</b> проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта <b>Уметь:</b> выбирать оптимальные способы решения проблем, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по решению и определению круга задач и проблем, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта.
		УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач	<b>Знать:</b> план-график реализации проекта в целом и выбирать оптимальный способ решения поставленных задач <b>Уметь:</b> определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения <b>Владеть (или Иметь опыт</b>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			<b>деятельности):</b> оптимальными способами решения поставленных задач.
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	<b>Знать:</b> свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели <b>Уметь:</b> осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> работы в команде.
		УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	<b>Знать:</b> особенности обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды. <b>Уметь:</b> оценивать идеи других членов команды для достижения поставленной цели <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками работы в команде.
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении	УК-8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	<b>Знать:</b> факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) <b>Уметь:</b> анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств,

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	<p>чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>		<p>технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) <b>Владеть</b> : навыками анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p>
		<p>УК-8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности</p>	<p><b>Знать</b>: опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из животного сырья <b>Уметь</b>: идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из животного сырья <b>Владеть</b>: навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из животного сырья</p>
		<p>УК-8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению</p>	<p><b>Знать</b>: основные проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций <b>Уметь</b>: выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		чрезвычайных ситуаций	безопасности на рабочем месте; предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций <b>Владеть:</b> навыками выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
		УК-8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	<b>Знать:</b> правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях <b>Уметь:</b> разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях <b>Владеть:</b> правилами поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
ОПК-4	Способен осуществлять технологические	ОПК-4.1 Организует технологический	<b>Знать:</b> особенности организации технологического процесса

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
	процессы производства продуктов питания животного происхождения	процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения	производства продуктов питания из сырья животного происхождения <b>Уметь:</b> организовать технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками работы в команде.
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	<b>Знать:</b> нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе <b>Уметь:</b> организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыками применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
		ОПК – 5.2. выполняет организацию планов по организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> способностью организовывать

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

### 2.3 Содержание практики

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

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет 36 часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 288 часов (часы указаны в учебном плане в графе «СР»).

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

Таблица 2 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к	6

		отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	282
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство с содержанием деятельности профильной организации. Изучение нормативных правовых актов профильной организации в сфере производства продуктов питания животного происхождения.	102
2.2	Практическая подготовка обучающихся (непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)	Самостоятельное изучение ассортимента, вырабатываемого на предприятии по производству продуктов питания из животного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа (или каких-либо измерений).</i> Изучить основные производственные процессы, типовые планы технологических переходов, режимов Изучить аппаратное оформление процессов, технический, физико- химический, биологический и санитарный контроль технологических процессов Рассмотреть стандарты (ГОСТы) предприятия, ТУ и нормативы Рассмотреть материалы по технологической части практики и безопасности выпускаемой продукции Рассмотреть основные технологические процессы производства и режимы предприятия Изучить биохимические, микробиологические, физико-химические и санитарно-эпидемиологические основы	180

		<p>процессов при изготовлении выбранного продукта, провести анализ технологических приёмов с различных точек зрения, в том числе экологии.</p> <p>В рамках конкретного ассортимента отдельных стадий обработки необходимо провести обоснование выбора технологических процессов</p> <p>Обосновать целесообразность реализации процессов по периодической либо непрерывной схемам. Выбрать оборудование, привести его технологические характеристики, описать принцип действия и режимы работы при исследовании выбранного продукта</p> <p>Описание полученных результатов при проведении исследований в соответствии с выбранной темой.</p> <p>Систематизация и анализ фактически собранного материала для написания отчёта по производственной практике.</p> <p>Самостоятельное проведение мониторинга и (или) производственного контроля при производстве продуктов животного происхождения.</p> <p>Самостоятельное проведение мониторинга и (или) производственного контроля при производстве продуктов животного происхождения.</p>	
		<p>Самостоятельная обработка и систематизация полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий.</p> <p>Представление результатов мониторинга руководителю практики от организации</p> <p>Самостоятельное проведение анализа результатов проведенного мониторинга. Оценка полученных в ходе мониторинга результатов.</p> <p>Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.</p>	

		Самостоятельная подготовка рекомендаций по улучшению процесса производства продуктов питания и производственного контроля. Представление своих рекомендаций руководителю практики от организации.	
		Самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза развития ситуации. Представление своего прогноза с обоснованием руководителю практики от организации.	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики. Составление отчета о практике. Подготовка графических материалов для отчета. Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	36

## 2.4 Форма отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении учебной технологической практики:

– дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета

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

– отчет о практике.

Структура отчета о учебной технологической практике:

1) Титульный лист.

2) Содержание.

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

4) Основная часть отчета.

– Организационно – технологическая характеристика предприятия.

– Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.

- Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятии.
- Правила поведения сотрудников при ЧС.
- Современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства, применяемые на предприятии.
- Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.
- Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья.
- Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии».

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

6) Список использованной литературы и источников.

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

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

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

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

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

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

- ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;
  - ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;
  - ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования.
- СТУ 04.02.030-2015 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению».

## **2.5 Подведение итогов практики**

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

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

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

Результаты сдачи зачета оцениваются по всем видам практик, за исключением учебной, дифференцированно (отметкой).

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

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

Студент, не выполнивший программу практики без

уважительной причины или получивший отрицательный отзыв от предприятия или неудовлетворительную оценку при защите отчетов по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и преддипломной практике, направляется на практику повторно в период каникул и за свой счет.

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

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

### **3 Преддипломная практика**

Производственная преддипломная практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы - бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии».

Производственная преддипломная практика проводится на 4-м курсе в 8-м семестре.

Объем производственной преддипломной практики, установленной учебным планом, для дискретного проведения практик по видам их проведения – 3 зачетных единиц, продолжительность – (108 часов), 2 недели по учебному плану.

*Вид практики* – производственная.

*Тип практики* – преддипломная практика.

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

Практика проводится на предприятиях, в организациях и учреждениях, с которыми университетом заключены соответствующие договоры.

Практика проводится на предприятиях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования,

деятельность которых связана с вопросами продуктов питания животного происхождения, анализа и контроля пищевых производств, и соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы: в ФОИВ РФ, ФОИВ субъектов РФ и муниципальных образований, на кафедрах ТТ и ЭТ, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

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

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

### **3.1. Цели и задачи практики**

Целью производственной преддипломной практики является формирование объема исходных данных для написания ВКР, а также поиск и изучение возможных методов обработки и анализа этого объема и полученных результатов, формирования и приведения к логическому оформлению результатов практик дополнение этих данных производственными результатами проведенных исследований на предприятиях, организациях и учреждениях, реализующих производственную деятельность в области выбранного направления подготовки, «Продукты питания животного происхождения»

Задачи практики

1. Формирование общепрофессиональных и универсальных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной преддипломной практикой;
2. Изучение современных достижений науки и передовой технологии и применяемой в производстве продуктов питания животного

- происхождения;
3. Формирование умений и навыков при разработке новых рецептур и новых видов продукции из сырья животного происхождения;
  4. Подготовка к разработке методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов, оформление результатов исследований
  5. Анализ производственной и технологической деятельности предприятий, на которых осуществляется преддипломная практика;
  6. Оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия.
  7. Структурирование литературных данных изученных в процессе практик НИР, по тематике ВКР.
  8. Структурирование и дополнение данных, полученных в процессе практик НИР, по тематике ВКР а именно: методы проведения экспериментальных и проектных работ; методы анализа и обработки экспериментальных данных; требования к оформлению научно-технической документации; порядок внедрения результатов проектов и разработок; методы проведения экспериментальных и проектных работ; методы анализа и обработки экспериментальных данных; требования к оформлению научно-технической документации; порядок внедрения результатов проектов и разработок.
  9. Выполнение: анализа, систематизации и обобщения информации по теме выпускной квалификационной работы; теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач; анализа достоверности полученных результатов; анализа практической значимости проводимых исследований, а также технико-экономической эффективности разработки.
  10. Приобретение навыков: определения целей и задач исследования; выбора и обоснования методик исследования; сбора, анализа и систематизации исходных данных.

### **3.2 Перечень планируемых результатов обучения при**

## прохождении практики

Таблица 1 - Результаты обучения по практике

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	<b>Знать:</b> способы поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Уметь:</b> осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Владеть: навыками</b> поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения	<b>Знать:</b> круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения <b>Уметь:</b> Определить связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения <b>Владеть:</b> навыками выбора оптимальных способов решения задач исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения	<b>Знать:</b> особенности обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды. <b>Уметь:</b> оценивать идеи других членов команды для достижения поставленной цели <b>Владеть (или Иметь опыт)</b>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		поставленной цели	<b>деятельности):</b> навыками работы в команде.
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях	<b>Знать:</b> особенности деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации <b>Уметь:</b> представить свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> устной и письменной речью на государственном языке РФ
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1 Разрабатывает технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> организовывать ведение технологического процесса <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по разработке технологической документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2 Осуществляет расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в	<b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> организовывать ведение технологического процесса

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по расчету нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов
		ПК-1.3 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> организовывать ведение технологического процесса <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по расчету производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	ПК 2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> особенности управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> Осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по управлению качеством,

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями	<b>Знать:</b> технологии производства продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> организовывать ведение технологического процесса <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по учет сырья и качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями
		ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> методы технического контроля готовой продукции <b>Уметь:</b> использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по учету качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями
ПК-3	Способен разрабатывать	ПК-3.1 Использует	<b>Знать:</b> передовой отечественный и

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции	зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции <b>Уметь:</b> использовать передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> в разработке мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
		ПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья	<b>Знать:</b> передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции <b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> в разработке мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			происхождения
		ПК-3.3 Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов производства <b>Уметь:</b> организовать работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> по учету качества готовых продуктов питания животного происхождения на производстве в соответствии технологическими инструкциями

### 3.3 Содержание практики

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретного предприятия, организации, учреждения, являющегося местом ее проведения, и выдается в форме задания на практику.

#### Таблица–Этапы и содержание практики

п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость(час)
п			

1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	6
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	
2.1	Знакомство с профильной организацией	<p>Виды и формы работы, обучающихся при прохождении преддипломной практики на предприятии, организации: Знакомство с предприятием, руководителем Практики от предприятия, рабочим местом и должностной инструкцией.</p> <p>Ознакомление с техникой безопасности, на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения, в лабораториях по исследованию качества и безопасности продуктов питания животного происхождения, в цехах, производственных участках по производству продуктов питания животного происхождения, инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики</p>	70
2.2.	<p>Практическая подготовка обучающихся (непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)</p>	<p>Определить окончательно цели и задачи исследования в ВКР, выбрать и обосновать методики исследования. Оформить теоретический раздел ВКР по изученным литературным источникам в процессе выполнения НИР по разрабатываемой теме ВКР</p> <p>Проведение практической части исследования в соответствии с выбранной темой ВКР. Изучить методы проведения экспериментальных и проектных работ по тематике ВКР, в процессе оформления экспериментального раздела, использовать данные, полученные на НИР, и результаты, полученные на производстве Изучить методы анализа и обработки экспериментальных данных. Требования к оформлению научно-технической документации.</p>	

		<p>Описание лабораторного и технологического оборудования, применяемого для исследований в соответствии с выбранной темой ВКР</p> <p>Изучить порядок внедрения результатов проектов и разработок.</p> <p>Выполнить анализ, систематизацию и обобщение информации по теме выпускной квалификационной работы</p>	
		Описание методов и методик, используемых при проведении экспериментов в соответствии с выбранной темой ВКР	
		<p>Проведение серии опытов, не проведенных на научно-исследовательской практике и НИР в соответствии с составленным планом исследований.</p> <p>Выполнить теоретическое или экспериментальное исследование в рамках поставленных задач.</p>	
		<p>Описание полученных результатов при проведении исследований в соответствии с выбранной темой ВКР. Выполнить анализ достоверности полученных результатов</p> <p>Выполнить анализ практической значимости проводимых исследований, а также технико –экономической эффективности разработки.</p>	
		Провести сбор, анализ и систематизацию исходных данных. Систематизация и анализ фактически собранного материала для написания отчёта по преддипломной практике	
	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	36
		Составление отчета о прохождении преддипломной практики	
		Подготовка графических материалов для отчета.	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	

### 3.4 Форма отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении учебной технологической практики:

– дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета

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

– отчет о практике.

Структура отчета о учебной технологической практике:

1) Титульный лист.

2) Содержание.

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

4) Основная часть отчета.

– Организационно – технологическая характеристика предприятия.

– Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.

– Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятии.

– Правила поведения сотрудников при ЧС.

– Современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства, применяемые на предприятии.

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

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

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

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

6) Список использованной литературы и источников.

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

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **3.5 Подведение итогов практики**

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

В комиссии по защите практики студентом представляется дневник, письменные отчеты по выполнению программы практики

и индивидуального задания, собранный материал по курсовым и дипломным работам.

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

Результаты сдачи зачета оцениваются по всем видам практик, за исключением учебной, дифференцированно (отметкой).

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

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

Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины или получивший отрицательный отзыв от предприятия или неудовлетворительную оценку при защите отчетов по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и преддипломной практике, направляется на практику повторно в период каникул и за свой счет.

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

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

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

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

### **4.1 Оформление текста**

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

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

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

- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа и составлять 1,25 см;

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

В тексте не допускается:

- применять произвольные словообразования;

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

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

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

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

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

Заголовки структурных элементов следует располагать в середине строки без точки в конце, прописными буквами, не

подчеркивая. Каждый структурный элемент и каждый раздел начинают с новой страницы (**РЕФЕРАТ, СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**).

Пример:

## **ВВЕДЕНИЕ**

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

### **4.2 Оформление таблиц, иллюстраций, формул**

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

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Слева над таблицей размещают слово «Таблица», выполненное строчными буквами (кроме первой прописной), без подчеркивания, и ее номер. При этом точку после 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  $\rho$  – плотность, кг/м<sup>3</sup>;  
 $m$  – масса образца, кг;  
 $V$  – объем образца, м<sup>3</sup>.

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

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого

приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения.

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

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

### **4.3 Оформление списка использованных источников**

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

По ГОСТ 7.32 нумерация ссылок ведется арабскими цифрами в порядке приведения ссылок в тексте независимо от деления на разделы. Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1, сведения об электронных источниках – ГОСТ 7.82.

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

По каждому использованному источнику должна быть полная информация.

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

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

Ниже представлены примеры написания различных информационных источников.

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

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

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

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

Журнал

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

#### **4.4 Оформление приложений**

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

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

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

В тексте на все приложения должны быть даны ссылки.

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

Приложения приводятся после списка использованных источников.

## Список используемых источников

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ДОГОВОР**  
**О СОТРУДНИЧЕСТВЕ**

г. Курск

«\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ год

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

**1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА.**

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

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

**2. ОБЯЗАТЕЛЬСТВА СТОРОН.**

**2.1. «Организация» обязуется:**

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

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

2.1.3. Привлекать студентов к организации и управлению деятельностью её

подразделений.

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

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

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

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

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

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

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

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

2.1.12. Информировать Университет о степени удовлетворенности качеством подготовки выпускников.

## 2.2. **«Университет» обязуется:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ.

#### Стороны:

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

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

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

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

### 4. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА.

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

### 5. Юридические адреса сторон.

«Университет»	«Организация»
<p><b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Юго-Западный государственный университет» (ЮЗГУ)</b>            Адрес: ул. 50 лет Октября, д. 94, г. Курск, 305040            Тел. (4712) 50-48-00, 50-48-20            Факс: (4712) 50-48-00            E-mail: rector@swsu.ru  <a href="http://www.swsu.ru/">http://www.swsu.ru/</a></p> <p>Ректор            Емельянов С.Г.</p> <p>«_____» _____ 20__г.</p> <p>М.П.</p>	<p>Адрес:            Тел.:            E-mail:</p> <p>«_____» _____ 20__г.</p> <p>М.П.</p>

## Приложение Б

(рекомендуемое)

### Форма договора на проведение практики студентов (слушателей)

Договор № \_\_\_\_\_

о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией, осуществляющей образовательную деятельность и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы

г. Курск

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

действующ \_\_\_\_\_ на основании \_\_\_\_\_,  
с одной стороны, и \_\_\_\_\_,  
именуем \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_ дальнейшем «Профильная организация», в \_\_\_\_\_ лице

действующ \_\_\_\_\_ на основании \_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе – «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

#### 1. Предмет Договора

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

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

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

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

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

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

#### 2. Права и обязанности сторон

##### 2.1. Университет обязан:

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

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

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

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

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

– несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за

реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Университета, соблюдение ими правил пожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;

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

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

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

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

## **2.2. Профильная организация обязана:**

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

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_;  
(указываются иные локальные нормативные акты Профильной организации)

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

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

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

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

## **2.3. Университет имеет право:**

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

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

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

#### **2.4. Профильная организация имеет право:**

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

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

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

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

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

2.4.6. информировать Университет о степени удовлетворенности качеством подготовки выпускников;

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

#### **3. Срок действия договора**

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

#### **4. Заключительные положения**

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

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

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

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

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

#### **5. Адреса, реквизиты и подписи сторон**

Университет:

Профильная организация:

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

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

\_\_\_\_\_  
(полное наименование)

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

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

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

М.П.

М.П. (при наличии)

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

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

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

Университет:

Профильная организация:

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

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

\_\_\_\_\_ (полное наименование)

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

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

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

М.П.

М.П. (при наличии)

## Приложение В

### Форма титульного листа для отчета по практикам

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

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

Факультет \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_  
полное название кафедры

Направление подготовки (специальность) \_\_\_\_\_  
шифр и название направления (подготовки), специальности

## ОТЧЕТ

о \_\_\_\_\_ практике  
вид практики  
на \_\_\_\_\_  
название предприятия, организации, учреждения  
студента (слушателя) \_\_\_\_\_  
курса, группы  
\_\_\_\_\_   
фамилия, имя, отчество

Руководитель практики от  
предприятия, организации,  
учреждения

\_\_\_\_\_   
должность, фамилия, и. о.

Оценка

М.П.

\_\_\_\_\_   
подпись, дата

Руководитель практики от  
Университета

\_\_\_\_\_   
должность, звание, степень

\_\_\_\_\_   
фамилия, и. о.

Оценка

\_\_\_\_\_   
подпись, дата