



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТПП

_____/Попова О.М./

« 5 » июня 20 18 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ВМПиб

_____/Молчанов А.В./

« 06 » июня 20 18 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Наименование
практики

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Направление
подготовки

**35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной
продукции**

Профиль
подготовки

Технологии пищевых производств в АПК

Квалификация
(степень)
выпускника

Бакалавр

Нормативный срок
обучения

4 года

Форма обучения

Очная

Общая трудоемкость практики, зет

3

Количество недель, отводимых на
практику

2 недели

Форма итогового контроля

Зачет

Разработчик(и):

доцент, к.т.н. Клюкина О.Н.

доцент, к.с.-х.н. Моргунова Н.Л.

подпись

подпись

Саратов 2018

1. Цель производственной (преддипломной) практики

Целью практики является формирование навыков организационного, технического и административного управления производством, приобретение опыта в конкретной инженерной или исследовательской деятельности, сбор фактических материалов для обоснования темы и выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачи преддипломной практики

Задачами преддипломной практики являются:

- Приобретение навыков анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия;
- формирование умений и приобретение навыков регулировать технологические процессы на основе современных технологий;
- формирование умений и приобретение навыков эффективной переработки с.-х. сырья в готовую продукцию;
- приобретение навыков научно-исследовательской работы, направленной на совершенствование производства, хранения и переработки с.-х. продукции, оценки качества сырья и готовой продукции;
- приобретение навыков составлять нормативную документацию и технологический план производства;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО бакалавриата

Производственная (преддипломная) практика для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции проводится во 8 семестре – 2 недели, всего 324 часа, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 37 – 39 недели.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции производственная (преддипломная) практика относится к вариативной части Блока 2. Практики.

Производственная (преддипломная) практика является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся

Для прохождения производственной (преддипломная) практики необходимы знания, полученные при освоении дисциплин: «Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий», «Технология производства продукции животноводства», «Экономика», «Правоведение», «Тепло-и холодильная техника», «Маркетинг», «Теоретическая технология», «Микробиология», «Психология работы в малых группах», «Товароведение продовольственных товаров», «Бизнес-планирование на предприятиях перерабатывающей и пищевой отрасли», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Пищевые добавки», «Техно-химический контроль пищевых продуктов».

Для качественного прохождения производственной практики обучающийся должен:

- **знать:** принципы ведения и управления технологическими процессами на предприятии; эксплуатации механизированных и автоматизированных технологических потоков;

- **уметь:** анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия, регулировать технологические процессы, составлять нормативную документацию и технологический план производства.

Производственная (преддипломная) практика является базовой для подготовки и защиты ВКР.

4. Способы и формы проведения практики

Форма проведения производственной практики – непрерывная; способы проведения практики – стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Место проведения преддипломной практики: предприятия пищевой промышленности г. Саратова и Саратовской области, базы профильных структурных подразделений университета на основании заключенных двухсторонних договоров.

Преддипломная практика может проводиться на следующих предприятиях (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия):

- ООО «Персонал- Консалтинг Плюс», п. Дубки, Саратовская обл.;
- ООО «Продукты Поволжья», г. Энгельс, Саратовская обл.;
- ООО «Саратовский молочный комбинат», г. Саратов;
- ОАО «Саратовский комбинат хлебопродуктов», г. Саратов;
- АО «Жировой комбинат», г. Саратов;
- УНПК «Пищевик», г. Саратов;

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Преддипломная практика направлена на формирование у обучающихся универсальных компетенций:

«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); «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен к деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК -4); «способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контексте» (УК-5); «способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни» (УК-6); «способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных» (УК-8).

Общепрофессиональных компетенций:

«способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий» (ОПК -1); «способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов» (ОПК-3); «способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК - 4); «способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности» (ОПК -6).

профессиональных компетенций:

«способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства» (ПК-3); «способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства» (ПК-4); «способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания» (ПК-5); «способен реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы» (ПК-6); «способен эксплуатировать в соответствии с требованиями безопасности различные виды технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья и производства продуктов питания» (ПК-7); «способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии математики для освоения физических, химических биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов» (ПК -8); «способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда» (ПК-9); «способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства» (ПК-10); «способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств» (ПК-11); «способен к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга» (ПК-12); «способен управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции» (ПК-13); «способен систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации» (ПК-14); «способен использовать современные достижения науки в технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и производства продуктов питания» (ПК-15); «способен применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания на базе стандартных пакетов прикладных программ» (ПК-16); «способен владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления» (ПК-17); «способен применять принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков» (ПК-18); «способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по переработке сельскохозяйственной продукции и производству продуктов питания, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств» (ПК – 19); «способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из сельскохозяйственного сырья» (ПК-20).

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие:

умения:

- применять на практике знания по хранению и переработки с/ продукции животного происхождения;
- составлять производственную документацию, вести отчетность по работе производства;
- проводить оценку качества сырья и готовой продукции ;
- оценивать риски в области качества и безопасности продукции;

практические навыки:

- работы на современном производственно-технологическом оборудовании;

- ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- работы с нормативно-технической документацией;
- работы по организации и управлению производством.

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов; продолжительность – 2 недели.

Таблица 1

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжи- тельность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Подготовительный. Ознакомительные лекции по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики. ознакомление с санитарными требованиями. Ознакомление с перерабатывающим предприятием. Консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.	2 часа	Собеседование
2	Производственный. Изучение организации работы производственных помещений предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Знакомство с ассортиментом хранимого сырья и перечнем поставщиков, ассортиментом производимой продукции. Изучение требований к условиям и срокам хранения и производства продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании. *	60 часов	Отчет, индивидуальное задание
3	Аналитический. Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	23 часа	Отчет, индивидуальное задание

4	Заключительный. Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.	23 часа	Защита отчета, по результатам производственной практики
---	---	---------	---

* в пункте представлен примерный основной этап производственной практики, который может быть изменен по предложению предприятия.

8. Формы отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения производственной (преддипломной) практики является зачет, формой отчетности – отчет.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет (индивидуальное задание и график прохождения практики прикладываются к отчету и обязательно заверяются подписью руководителями практики от университета и профильной организации и печатью факультета и организации) и сдает его руководителю практики от университета одновременно с отзывом-характеристикой, подписанным непосредственным руководителем практики. На титульном листе отчета должна стоять печать профильно организации. Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

Правила оформления отчета

Отчет оформляется в соответствии с методическими рекомендациями обучающемуся по прохождению производственной (преддипломной) практики (Приложение 2).

Аттестация по производственной практике

Аттестация по практике осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителей практики от университета, руководителей практики от профильной организации (при наличии), заведующего кафедрой.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики и индивидуального задания в полном объеме;
- наличие отчета по практике, оформленного согласно требованиям.

По итогам аттестации по практике оформляется аттестационный лист.

Одновременно с отчетом сдается отзыв - характеристика, подписанный непосредственным руководителем практики от предприятия и руководителем практики от университета. В отзыве – характеристике указывается уровень освоения профессиональных компетенций предусмотренных основной профессиональной образовательной программой в период прохождения производственной практики. По результатам промежуточной аттестации руководителями от университета и профильной организации совместно принимается решение об аттестации обучающегося. Отзыв - характеристика подписывается руководителями практики от профильной организации и университета и заверяется печатью.

К защите отчета по практике обучающийся должен представить аттестационной комиссии:

1. Отчет (с допуском к защите от руководителя практики от университета) заверенный подписью руководителя практики от университета/профильной организации и печатью факультета/организации;

2. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (Приложение 2 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению производственной (преддипломной) практики);

3. График прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (*Приложение 3 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению производственной (преддипломной) практики*);

4. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета / организации (*Приложение 4 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению производственной (преддипломной) практики*);

5. Аттестационный лист (*Приложение 5 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению производственной (технология переработки продукции растениеводства производственной (преддипломной) практики*);

6. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации (при наличии).

Бакалавры, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время.

8. Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе по производственной (преддипломной) практике.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота. [Электронный ресурс] / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2015. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/72027>

2. Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/4978>

3. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5852>

4. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Манжесов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 536 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90673>

5. Манжесов, В.И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Манжесов [и др.] ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102608>

6. Мхитарьянц, Л.А. Технология отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] : учеб. / Л.А. Мхитарьянц [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4905>

7. Манжесов, В.И., Технология переработки продукции растениеводства : учебник [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Манжесов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91632>

б) дополнительная литература

1. Богатова, О.В. Промышленные технологии производства молочных продуктов: учебное пособие / О.В. Богатова, Н.Г. Догарева, С.В. Стадникова. - СПб.: Проспект Науки, 2014. – 272 с. ISBN 978-5-903090-98-3. Гунькова, П.И. Биотехнологические свойства белков молока: монография / П.И. Гунькова, К.К. Горбатова. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 216 с.: ил. - ISBN 978-5-98879-183-6
2. Тутельян, В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: справочник / В.А. Тутельян. - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 284 с.: табл. - ISBN 978-5-905170-20-1
3. Бессарабов, Б.Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Текст]/ Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. – «Лань», 2012. – 352 с. - ISBN 978-5-8114-1328-7
4. Ивашов, В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности [Текст]: учебник / В. И. Ивашов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 736 с. - ISBN 978-5-98879-103-4
5. Кривенко, Д.В. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов птицы [Текст]: Учебно-методическое указание по курсу "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Д. В. Кривенко. - Саратов: ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2010. - 31 с.
6. Курако, У.М. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: метод. пособие к практическим занятиям / ФГБОУ ВПО СГАУ; сост. У. М. Курако. - Саратов: ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2013. - 78 с.
7. Егоров, Г. А. , Технология и оборудование мукомольно-крупяного и комбикормового производства [Текст]/ Е.М. Мельников, В.Ф. Журавлев. - М.: Колос, 2004.-368 с.
8. Бутковский, В. А. Мукомольное производство [Текст]/ В.А. Бутков-ский.- М.: Агропромиздат,2005.- 382 с.
9. Глебов, Л.А. Технологическое оборудование предприятий отрасли (зерноперерабатывающие предприятия): учебник [Текст] / Л.А. Глебов, А.Б. Демский, В.Ф. Веденьев, М.М. Темиров, Ю.М. Огурцов. М.: ДеЛи принт, 2006.- 816с.
10. Шенцова Е.С., Лыткина Л.И., Шевцов А.А. Методы исследования свойств зернопродуктов и вторичного сырья зерноперерабатывающих предприятий: Уч. пособие, Издательство: Воронежский государственный университет инженерных технологий ISBN:978-5-89448-885-1, 2011
11. Мустафьев, С.К. Технология отрасли (приемка, обработка и хранение масличных семян) : учеб. для вузов / С. К. Мустафаев, Л. А. Мхитарьянц, Е. П. Корнена [и др.] ; под ред. Е. П. Корненой. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 248 с. ISBN 978-5-98879-141-6
12. Нагорнов, С.А. Техника и технологии производства и переработки растительных масел : учебное пособие / С.А. Нагорнов, Д.С. Дворецкий, С.В. Романцова, В.П. Таров. – Тамбов : Изд-во ГОУ ВПО ТГТУ, 2010. – 96 с. – 100 экз. – ISBN 978-5-8265-0964-7.
13. Технология переработки плодоовощной продукции: методические указания к лабораторно-практическим занятиям. / В. В. Мельников, Ю. Б. Рябушкин, А. В. Сураева, М. К. Садыгова. - Саратов : ФГОУ ВПО "Саратовский ГАУ", 2005. - 56 с.
14. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции : учебник / Т. И. Поморцева. - М. : ИРПО : ПрофОбрИздат, 2001. - 136 с. - ISBN 5-8222-0165-2. - ISBN 5-94231-062-9

в) ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет» Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

- ☐ Электронная библиотека СГАУ – <http://library.sgau.ru>
 - ☐ Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru>
 - ☐ Российский агропромышленный сервер - <http://www.agroserver.ru/>
- Нормативно-технические документы - <http://www.kigan.ru/>

г) периодические издания

журнал Питание и общество. Электронные версии номеров, архив pressa.ru/izdanie/18901

журнал Мясная индустрия - <http://meatind.ru>

д) базы данных и поисковые системы необходимые для прохождения практики:

- Yandex;
- Google.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	обучающая
2	Все разделы дисциплины	Windows (7, 10)	обучающая
3	Все разделы дисциплины	ESET NOD 32	обучающая

11. Материально-техническое обеспечение производственной (преддипломной) практики

Материально-техническое обеспечение производственной (преддипломной) практики обеспечивается прохождением практики на современных предприятиях переработки с/х продукции, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Для подготовки и защиты отчета по производственной (преддипломной) практики используется специализированная аудитория, оснащенная компьютерной техникой с необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями и аудиовизуальной техникой для презентаций.

12. Методические указания по организации и проведению практики

Организация практики

Поиск места прохождения практики осуществляется как университетом, так и самостоятельно обучающимся (в последнем случае по согласованию с руководителем структурного подразделения, реализующим соответствующую основную профессиональную образовательную программу).

Практика проводится на базе современных предприятий переработки с/х продукции

имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Основанием для направления обучающегося в другой регион РФ для прохождения практики является ходатайство от профильного предприятия, находящегося за пределами Саратовской области, согласованное с руководителем структурного подразделения, реализующего соответствующую основную профессиональную образовательную программу, а так же заключенный двусторонний договор на проведение практики обучающегося.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует направленности основной профессиональной образовательной программы.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют задания, предусмотренные программой практики и индивидуальное задание, разработанное руководителем практики;
- соблюдают правила внутреннего распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях, учреждениях и на предприятиях составляет для людей в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Контроль за организацией и проведением практики осуществляет руководитель практики от предприятия.

Организация практики осуществляется на основании распорядительных актов университета, в которых определяются сроки и место проведения практики, руководители практики от университета и списочный состав направляемых на практику обучающихся.

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» и заключенные университетом коллективные и индивидуальные договоры с профильными предприятиями, организациями на проведение практики обучающихся.

В случае проведения практики на базе профильных структурных подразделений университета служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» согласуется с руководителем профильного структурного подразделения.

Служебная записка о направлении обучающихся на практику предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала практики.

Распорядительные акты о проведении практики издаются не позднее, чем за 10 дней до начала практики.

Руководство практикой

Для руководства практикой, проводимой в университете, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания».

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания», организующей проведение практики (далее – руководитель практики от университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от профильной организации и университета закрепляется протоколом заседания кафедры «Технологии продуктов питания» на основании выписки

из распорядительного акта руководителя профильной организации.

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- выдает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий на практике;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка.

*Рассмотрено и утверждено на
заседании кафедры «Технологии
продуктов питания»
«5» июня _ 2018 года
(протокол № 18).*