

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии
имени Н.И. Вавилова»

Методические рекомендации обучающемуся для проведения технологической практики

Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технологии масложировой продукции
Квалификация выпускника	магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	очная
Форма реализации	сетевая
Выпускающая кафедра	Технологии продуктов питания

Разработчики: профессор Садыгова М.К.
доцент Белова М.В.

Саратов 2025

Содержание

1. Общие положения	3
2. Организация производственной практики (технологическая).....	5
3. Этапы проведения производственной практики (технологическая)	9
4. Структура и содержание отчетной документации по практике.....	9
5. Требования к оформлению отчета по практике	10
6. Аттестация по практике	13
7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение практики	14
Приложения.....	15

Методические указания для проведения технологической практики по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Сост. М.К. Садыгова, М.В. Белова. - Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет. 2025. - 38 с.

В методических указаниях рассмотрены основные вопросы организации и проведения технологической практики, а также особенности выполнения и оформления отчетной документации.

ФГБОУ ВО Вавиловский университет, 2025

Введение

В рамках учебного плана практическое обучение имеет важное значение, поскольку практическая деятельность позволяет определить, способен ли обучающийся применить свои теоретические знания при выполнении практических задач, способен ли он работать самостоятельно, собирать, обрабатывать и анализировать собранные сведения.

Главная цель технологической практики заключается в предоставлении возможности будущему специалисту проявить и реализовать накопленные за время обучения знания в деятельности профильных предприятий/организаций.

Благодаря технологической практике обучающийся знакомится с особенностями исполнения обязанностей в будущей области профессиональной деятельности. Определяет уровень собственной подготовки к предстоящей работе и окончательно определяется с направлением своей дальнейшей деятельности в области технологии выпускаемой продукции и организации общественного питания. Во время практики он не только приобретает новые практические знания, но и согласно программе практики, учится осуществлять самостоятельный анализ, исследовать деятельность предприятия/организации, особенности своей профессиональной деятельности, своего места в рабочем коллективе, выявлять проблемы и перспективы для своего дальнейшего развития. Формулирует идеи и намечает собственный план действий по совершенствованию своей подготовки и развитию выбранного направления деятельности. Данные предложения, в последствии будут отражены и реализованы в процессе выполнения выпускной квалификационной работы.

1. Общие положения

Целью технологической практики является приобретение практических навыков выполнения технологических операций, работе с оборудованием и организации технологического процесса на предприятиях масложировой отрасли.

Задачами практики являются:

- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий масложировой отрасли;
- освоение в практических условиях принципов организации и управления производством, анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции;
- формирование навыков соблюдения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы, содержания производственного оборудования в надлежащем техническом состоянии;
- формирование навыков работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;
- формирование навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Форма практики - дискретная.

Способ проведения практики - стационарная, выездная.

Время проведения практики. производственная практика (технологическая) для обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья проводится во 2 семестре - 8 недели, всего 216 часов, не более 6 часов в день.

Место проведения практики: предприятия масложировой отрасли, предприятия пищевой промышленности, профильные структурные подразделения ФГБОУ ВО Вавиловский университет, лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания».

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

- ООО «Здоровое питание», г. Саратов;
- ООО «Русагро-Саратов», г. Саратов;
- МЭЗ «Русагро-Аткарск», г. Аткарск Саратовской области;
- Балаковский маслоэкстракционный завод, г.Балаково.

2. Организация технологической 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 предприятиях масложировой отрасли с полным технологическим циклом производства, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

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.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

- *знать*: принципы и технологии выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели, основы лидерства и командообразования, особенности различных стилей лидерства; процессы внутренней динамики команды, технологии и методы кооперации в командной работе; общие формы организации деятельности коллектива; психологию межличностных отношений в группах разного возраста; основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели; специфику коммуникативной деятельности педагога; многообразие моделей и технологий педагогической коммуникации; основные концепции организации межличностного взаимодействия в информационно-образовательной среде универсальные закономерности структурной организации и самоорганизации текста; базовую лексику делового и профессионального общения; технологические процессы производства продуктов масложировой отрасли; новую информацию в области развития потребительского рынка; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; нормативную документацию на продовольственные товары; классификацию ассортимента продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологические и потребительские свойства продовольственных товаров; принципы и правила оформления нормативной документации; ассортимент масложировой продукции; их химический состав и пищевую ценность; технологические и потребительские свойства продовольственных товаров; существующие системы обеспечения качества и безопасности продукции; системы, обеспечивающие качество и безопасность продукции масложировой отрасли;

- *уметь*: самоорганизовывать свою деятельность, постоянно повышать образование, самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде. Стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков; применять системы качества и безопасности продукции, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами; на основе знаний методов постановки эксперимента, математической обработки результатов уметь использовать современные методы интерпретации данных исследований; приобретать новые знания, использовать современные научные технологии, использовать их в своей деятельности; применять теоретические основы фундаментальных разделов техники и технологии производства продуктов питания в своей научно-исследовательской деятельности; проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых исследований; ставить конкретные задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы; проводить измерения, наблюдения, составлять математические модели исследуемых процессов; самостоятельно использовать различные технологии для решения научно-исследовательских задач; самостоятельно проводить научные исследования; анализировать и систематизировать полученные результаты; проводить оценку маркетинговой среды, спроса, предложения; проводить анализ причин снижения качества продукции, предлагать мероприятия по предупреждению брака; оценивать риски в области качества и безопасности продукции; разрабатывать анкеты, методики, определять критерии повышения эффективности маркетинговой деятельностью предприятия; разрабатывать мероприятия, определять проблемы, связанные с маркетинговой деятельностью предприятия; спроектировать план строительства или реконструкции предприятий питания; делать технико-экономическое обоснование при проектировании и реконструкции предприятий питания; проводить расчеты по обеспечению предприятия ресурсами; проводить оценку стоимости оборудования, технологических операций и т.п. на предприятиях

масложировой отрасли.

- *владеет навыками:* организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеть навыками самостоятельной работы; стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы; внедрения систем качества продукции в производство, оценки ситуации и выявления факторов, влияющих на эффективность их внедрения; использования современных информационных технологий и математического моделирования при проведении теоретических и экспериментальных исследований в области продуктов питания; анализа и систематизации информации; владения принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем при производстве продуктов питания на основе использования фундаментальных знаний; владения способами экспериментальных исследований, характерных для профессиональной области; владеть методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; сбора и анализа данных; постановки эксперимента; владения основными методами исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с использованием современного оборудования ; написания научных отчетов, публикаций; проведения маркетинговых исследований, сбора информации, ее анализа и использования в области управления маркетинговой деятельностью предприятия масложировой отрасли; разработки систем качества и безопасности масложировой продукции; сбора информации, проведения грамотного анализа полученных данных; контроля разработки и реализации маркетинговых мероприятий; работы с нормативной документацией при планировании этапов работ; работы с нормативной документацией при проведении расчетов проектирования; проведения стоимостной оценки производственных ресурсов на предприятиях масложировой отрасли.

3. Этапы проведения производственной практики (технологическая)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работ
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 предприятием общественного питания (тип, класс, структура). Консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.
2	Основной	Изучение организации работы предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально - техническим обеспечением. Ознакомление с ассортиментом и технологиями структурных подразделений предприятия, организацией работы в цехах предприятия. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании. Изучение основных экономических показателей работы предприятия
3	Заключительный	Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике

4. Структура и содержание отчетной документации по практике

Формой отчетности по производственным практикам является дневник практики, отчет по практике, собеседование и отзыв-характеристика. По результатам проведения практики с обучающимися проводится собеседование по результатам выполнения индивидуального задания.

Дневник практики ведется обучающимся ежедневно и состоит из следующих частей (приложение 1):

- титульный лист;
- направление на практику;
- совместный рабочий график проведения практики;
- рабочий график проведения практики;
- индивидуальное задание обучающегося;
- таблица, в которой отражается содержание работы по дням (каткое содержание работы).

Дневник оформляется на компьютере, затем распечатывается и отдается руководителю практики от профильного предприятия на проверку.

Совместно с руководителями практики от предприятия и университета в первый день производится составление и заполнение листа направления на практику, совместного графика проведения практики и рабочего графика проведения практики. Затем обучающемуся выдается индивидуальное задание на практику, которое он заносит в лист индивидуального задания.

Заполненные листы совместного рабочего графика проведения практики, рабочего графика проведения практики и лист индивидуального задания подписывает руководитель практики от университета. Затем заполненные листы подписывает представитель от предприятия и ставится печать предприятия.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные, материалы наблюдений, схемы, эскизы, чертежи и пр. Так же в дневник вносится информация о выполненном индивидуальном задании. Дневник систематически проверяется руководителем практики от предприятия (структурного подразделения университета), о чем делаются соответствующие отметки. По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия в последний день практики предоставляет надлежаще оформленный дневник.

Отчет по практике состоит из следующих частей (приложение 2):

- титульный лист;
- введение;
- информация по выполнению индивидуального задания обучающегося;
- заключение;
- список используемых источников. Отчет оформляется на компьютере, затем распечатывается и отдается руководителю практики от профильного предприятия на проверку. Отчет должен быть напечатан на бумаге стандартного формата А4 (210x297 мм) с одной стороны листа. Выполняется отчет грамотным, четким техническим русским языком в любом доступном обучающемуся текстовом процессоре в формате .doc или .docx (чаще всего используется Microsoft Word, входящий в пакет Microsoft Office).

5. Требования к оформлению отчета по практике

Отчет по производственной практике оформляется на листах формата А4 с полями сверху и снизу - 20 мм, справа - 1,5 мм и слева - 30 мм. В нижней части листа по центру ставиться нумерация начинается с титульного листа, однако на титульном листе номер не ставиться. Текст материалов отчета набирается шрифтом Times New Roman размером 14 пт (оформление таблиц допускается шрифтом размером 12 пт), абзацный отступ 1,25 см, межстрочный интервал - одинарный. Текст набирать без лишних пропусков, разделяя слова одним пробелом.

Объем отчета составляет 5-20 листов.

Разделам и параграфам, находящимся в отчете по практике, присваиваются порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой после цифры. При наличии подразделов, параграфов и пунктов ставятся двух- и трехкратные номера, разделенные точками (использование четырех кратных номеров, к примеру «1.1.1.1. Обеспечение ...» не допускается). Переносы слов и в заголовках, и в тексте не допускаются, точку в конце заголовка не ставят. Наименование разделов и подразделов должно быть кратким и соответствовать содержанию. Основной текст должен представлять собой единое целое, с новой страницы начинаются только введение, первый раздел, выводы, список использованных источников и приложение. Заголовки выполняются полужирным (или жирным) шрифтом прописными буквами, подзаголовки - полужирным шрифтом строчными буквами (допускается применение курсивного шрифта). Заголовки отделяются от текста сверху и снизу одним интервалом. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ сразу после заголовка постановка рисунков, таблиц, формул, диаграмм, схем и пр. В отчете по практике могут присутствовать рисунки, формулы и таблицы.

Формулы рекомендуется набирать с помощью редактора формул MathType (встраиваемым в Microsoft Office) или стандартным редактором формул Microsoft Office. Набор формул должен быть по всему отчету единообразным по применению шрифтов и знаков, индексов и т.п. Все буквенные обозначения в формуле должны быть расшифрованы в той последовательности, в которой они приведены в формуле. Например: «Соппротивление копанию почвы новым рабочим органом можно определить по формуле: Пример оформления формулы.

$$(0,5Q_c + 0,25Q_{п/ф})$$

где $E_{\text{треб}}$ - требуемую вместимость холодильного шкафа, кг;

Q_c - масса сырья, перерабатываемого за смену, кг;

$R_{п/ф}$ - масса полуфабрикатов, вырабатываемых за смену, кг;

ϕ - коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся сырье и полуфабрикаты ($\phi=0,8$).

Каждая формула должна иметь свой номер, который присваивается в пределах главы, как сделано в приведенном выше примере: формула 3 в разделе 2.

Таблицы должны иметь нумерацию, которую можно производить в пределах раздела или иметь сквозную нумерацию (первый вариант предпочтительнее). Каждая таблица должна иметь свой номер и тематический заголовок, как приведено ниже (таблица 1 в разделе 3).

Таблица 3.1 - Функционально-технологические характеристики маргаринов

Показатель	Контроль	Опытный образец
1	2	3
pH	5,32	5,34

Располагать таблицу нужно в том месте текста, где она упоминается. Сама таблица должна быть размещена сразу после завершения абзаца, где имеется ссылка на таблицу, или на следующей странице, если не хватает места для ее размещения. Ссылка в тексте на таблицу делается в виде: «... в табл. 3.2 приведены ...».

Все иллюстрации в отчете по практике (эскизы, схемы, графики), а также таблицы должны быть выполнены, пронумерованы и подписаны в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32 - 2001.

Аккуратно выполненные иллюстрации и таблицы должны располагаться по ходу текста. Сам рисунок должен располагаться сразу после завершения абзаца, где имеется ссылка на него, или на следующей странице. Ссылка в тексте на рисунок делается в виде: «... на рис. 6.4 приведена (показана и т.п.) ...». Если приводится график, то обязательно необходимо подписывать оси с размерностью приводимых величин, «... как показано на рис. 6.4. ...» При изображении устройства или схемы необходимо пояснять их основные элементы в подрисуночной подписи.

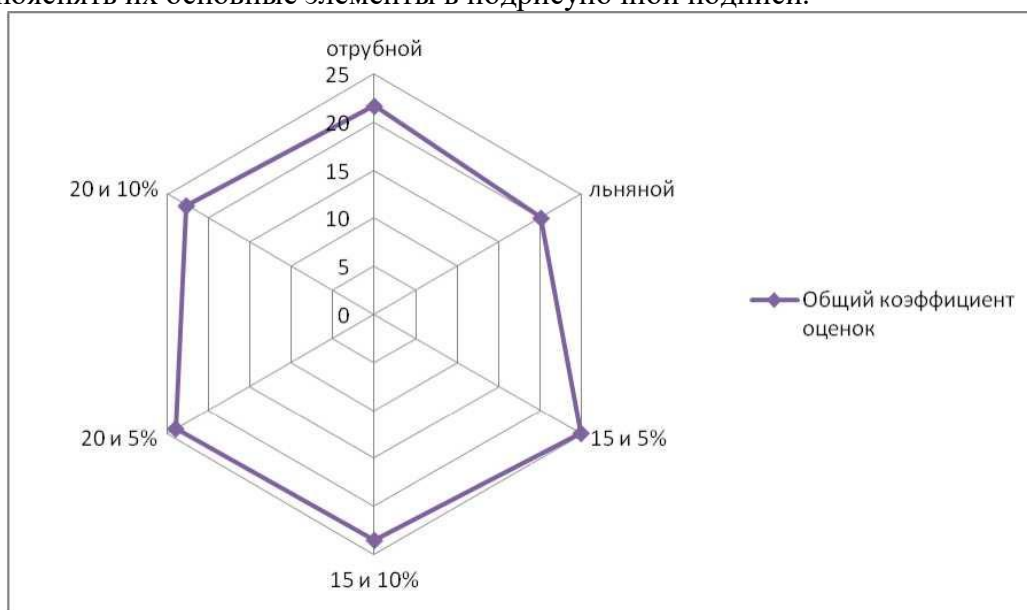


Рис. 6.4 - Профилограмма общего коэффициента дегустационной оценки

Нумерация рисунков аналогична нумерации таблиц и производится в пределах раздела. Каждый рисунок должен иметь свой номер и подрисуночную надпись.

По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия в последний день практики предоставляет надлежаще оформленный отчет.

По окончанию практики руководитель практики от предприятия где проводилась практика составляет отзыв-характеристику (приложение 3) на обучающего с обязательной оценкой степени освоения соответствующей компетенции. Отзыв-характеристика подписывается руководителем практики от предприятия (структурного подразделения университета) и ставится печать предприятия (структурного подразделения университета), в отзыв-характеристике на против каждой компетенции в соответствующей клетке, отражающей степень освоения компетенции ставится подпись

руководителя практики от предприятия (структурного подразделения университета) и ставится печать.

По окончании практики обучающийся сдает надлежаще оформленный дневник по практике, отчет по практике и отзыв-характеристику руководителю практики от университета. Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики. Для этого назначается заседание комиссии, на котором рассматриваются вопросы аттестации обучающихся по практике с проведением собеседования, и осуществляется заполнение аттестационных листов, экзаменационных ведомостей и зачетных книжек.

Итоговой формой аттестации прохождения практики является зачет, формой отчетности - отчет по практике, собеседование, отзыв-характеристика.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от высшего учебного заведения одновременно с отзывом, подписанным непосредственным руководителем практики от предприятия или организации. Отчет, отзыв - характеристика по производственной практике заверяется подписью и печатью руководителя практики от профильной организации, и руководителем практики от университета. Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

Оформление библиографических записей в списках источников литературы

Общие положения. Библиографическая ссылка обязательна как при прямом, так и непрямом цитировании, которое позволяет экономить текст (например, при написании обзора литературы). В последнем случае, однако, необходимо быть предельно точным и корректным в изложении мысли автора.

Все цитированные в документе источники информации (монографии, статьи, справочники и т.п.) должны быть отражены в разделе «Список источников литературы».

Группировка литературы в списке использованных источников выполняется алфавитным способом (по фамилиям авторов и заглавий книг и статей, если автор не указан). Описания произведений авторов-однофамильцев располагают в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются в порядке года их издания.

Каждая запись в списке нумеруется. Нумерация документов должна быть сквозной: от начала списка и до конца. В начале списка следует помещать нормативно-правовые акты (Конституция РФ, законы, законодательные акты, постановления правительства), затем остальную литературу: сначала - отечественную, затем - зарубежную.

Пример

Описание книги одного автора	Вывовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учебное пособие / А.А. Вывовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.
Описание книги двух авторов	Парубочая, Т.И. Русский язык: сб. тестов [Текст] / Т.И. Парубочая, Р.П. Фунтова. - 2-е изд. - Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2003. - 268 с.
Описание трехкниги авторов	Андронов, В.Н. Жидкие металлы и шлаки: справочник [Текст] / В.Н. Андронов, Б.В. Чекин, С.В. Нестеренко. - М.: Металлургия, 1977. - 128 с.
Описание книги четырех авторов	Организация питания детей и подростков: Учебное пособие. - / М.Н. Куткина, Е.Н. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. - СПб.: Издательство «Лань», 2017. - 320 с.
Описание книги пяти и более авторов	Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности: Лабораторный практикум / Л.В. Антипова, Н.Н. Безрядина, С.А. Титов и др. - СПб: ГИОРД, 2006. - 200 с.

Описание книги под редакцией	Управление персоналом организации: Учебное пособие / Под ред. проф. П.Э. Шлендера. - Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2011. - 398 с.
Описание методических указаний	Холодильная техника и технология: методические указания [Текст] /сост. Б.И. Попов, А.Л. Мельников. - Челябинск: Изд. ЮУрГУ, 2003. - 57 с.
Описание статьи из сборника, книги	Двинянинова, Г.С. Комплимент: Коммуникативный статус или стратегия в дискурсе [Текст] / Г.С. Двинянинова // Социальная власть языка: сб. науч. тр. - Воронеж: Изд-во ВГУ, 2001. - С. 101-106.
Описание диссертации и автореферата	Вишняков, И.В. Модели и методы оценки коммерческих банков в условиях неопределенности: автореферат дис. ... д-ра экон. наук [Текст] / И.В. Вишняков. - М.: Изд-во МГУ, 2002. - 34 с.
Описание патентных документов	Пат. 2187888 Российская Федерация, МПК7 Н 04 В 1/38, Н 04 .У 13/00. Приемопередающее устройство[Текст] / В.И. Чугаева. - № 2000131736/09; заявл. 18.12.00; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23 (II ч.). - 3 с.

6. Аттестация по 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 (приложение 3).

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 от руководителей от университета и профильной организации совместно принимается решение аттестации обучающегося. Отзыв - характеристика подписывается руководителями практики от профильной организации и университета и заверяется печатью (приложение 2).

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

7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение практики

- а) основная литература (Вавиловский университет)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1.	Масличные культуры и производство растительных масел : учебное пособие/ https://e.lanbook.com/book/234044	С. Алтайулы	Астана : КазАТИУ, 2018.	Подготовка отчетной документации по итогам практики
2.	Введение в профессиональную деятельность (Инженерия техники пищевых технологий) : учебник / [и др.] ; под редакцией В. А. Панфилова. https://e.lanbook.com/book/206720	С. Т. Антипов, А. В. Дранников, В. А. Панфилов	Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2	Подготовка отчетной документации по итогам практики
3.	Производство растительных масел в условиях сельскохозяйственных предприятий малой мощности — 2-е изд., стер.: учебное пособие для вузов / https://e.lanbook.com/book/380747	В. И. Земсков, И. Ю. Александров	Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 252 с. — ISBN 978-5-507-49180-3	Подготовка отчетной документации по итогам практики
4.	Общая технология отрасли. Пищевые системы : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/441437	И. Ю. Сергеева, Е. А. Вечтомова, И. В. Долголюк, Е. В. Назимова	Кемерово : КемГУ, 2024. - 177 с. — ISBN 978-5-8353-3291-5.	Подготовка отчетной документации по итогам практики

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1.	Производство растительных масел: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/98071	В. В. Ваншин	Оренбург : ОГУ, 2015. — 243 с. — ISBN 978-5-7410-1384-7	Подготовка отчетной документации по итогам практики
2.	Технология пищевых производств: учебное пособие https://znanium.com/catalog/product/1870477	А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова	Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-7782-4121-3	Подготовка отчетной документации по итогам практики
3.	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/211835	А. Я. Тамахина, Э. В. Бесланев	Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-1689-9	Подготовка отчетной документации по итогам практики
4.	Технология отрасли (производство растительных масел): учебник https://e.lanbook.com/book/4905	Л. А. Мхитарьянц, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовшук, С. К. Мустафаев	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. — 352 с. — ISBN 978-5-98879-111-9	Подготовка отчетной документации по итогам практики

в) ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-коммуникационные сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <https://www.vavilovsar.ru/>
- сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;
- сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;
- сайт нормативной документации Техэксперт: <http://www.cntd.ru/>.

г) периодические издания

Масличные культуры <https://journal-oil-crops.ru/>;

Вестник всероссийского нии жиров: <http://www.vniifats.ru/>;

Масла и жиры <http://www.oilbranch.com/>;

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <https://www.vavilovsar.ru/biblioteka> Базы данных содержат сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.) (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

2. Электронная библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com> Электронная библиотека издательства «Лань» - ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

3. ЭБС IPR SMART <http://iprbookshop.ru> ЭБС обеспечивает возможность работы с постоянно пополняемой базой лицензионных изданий (более 40000) по широкому спектру дисциплин - учебные, научные издания и периодика, представленные более 600 федеральными, региональными и вузовскими издательствами, научно-исследовательскими институтами и ведущими авторскими коллективами (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

4. ЭБС Znanium <https://znanium.ru> Фонд ЭБС Znanium постоянно пополняется электронными версиями изданий, публикуемых Научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекциями книг и журналов других российских издательств, а также произведениями отдельных авторов (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <http://elibrary.ru> 11 Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	Все разделы практики	Продление лицензии на исключительное право на использование программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security Kaspersky Endpoint Security (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-887/2024/КСП-170 от 06.12.2024 г. Срок действия договора: 01.01.2025 – 31.12.2025 г.	Вспомогательная

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры
«Технологии продуктов питания»
«29» августа 2025 года (протокол №1).*

Форма титульного листа отчетной документации

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии
имени Н.И. Вавилова»**

Институт биотехнологии

Кафедра Технологии продуктов питания

ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	Технологическая
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Курс, группа	_____ курс, _____ группа
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	

Сдал(а)	Принял
	Руководитель практики от университета
<i>подпись</i> /Фамилия И.О./	<i>подпись</i> /Фамилия И.О./
<i>Дата</i>	<i>Дата</i>

Форма титульного листа отчета

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии
имени Н.И. Вавилова»

Институт биотехнологии

Кафедра Технологии продуктов питания

ОТЧЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	Технологическая
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Курс, группа	_____ курс, _____ группа

Руководители практики:

от университета:

(подпись) М.П.

от профильной организации:

(подпись) М.П.

Саратов 20

Форма дневника по практике

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
Высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии
имени Н.И. Вавилова»

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Вид практики	Технологическая
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Курс, группа	_____ курс, _____ группа

ПАМЯТКА
руководителю практики от
университета

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
 - разрабатывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
 - проводит первичный противопожарный инструктаж и инструктаж по охране труда перед началом практики.
 - участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
 - осуществляет контроль над соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;
 - оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
 - оценивает результаты прохождения практики обучающимся.
- В случае, когда практика проводится непосредственно в университете (на базе выпускающей кафедры), руководитель практики от университета также:*
- 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, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;
 - осуществляет текущий контроль успеваемости, делая отметку о ходе прохождения практики и выполнения программы практики в дневнике (выполнено / выполнено частично / не выполнено);
 - составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

ПАМЯТКА
руководителю практики от профильной организации
(профильного структурного подразделения
университета)

Руководитель практики от профильной организации
(профильного структурного подразделения университета):

- согласовывает рабочий график (план) проведения практики, а также индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- контролирует прохождение обучающимся инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;
- оказывает консультативную помощь обучающемуся в процессе прохождения практики и по составлению отчета;
- осуществляет текущий контроль успеваемости, делая отметку о ходе прохождения практики и выполнения программы практики в дневнике (выполнено / выполнено частично / не выполнено);
- составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

Примечание

(если практика проводится не на выпускающей кафедре)

В случае проведения практики в профильной организации (профильном структурном подразделении университета) руководителем практики от университета и руководителем практики от профильной организации (профильного структурного подразделения университета) составляется **совместный рабочий график (план) проведения практики**

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (в том числе технологическая)
(наименование практики)

Раздел программы практики. Краткое содержание раздела	Примерная продолжительность освоение раздела практики, кол-во часов/дней
Подготовительный этап (Инструктаж по технике безопасности, ознакомление с работой предприятия и его структурой)	350
Основной этап Изучение организации работы предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально - техническим обеспечением. Ознакомление с ассортиментом и технологиями структурных подразделений предприятия, организацией работы в зале предприятия. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании. Изучение основных экономических показателей работы предприятия	
Аналитический. Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	52
Заключительный этап. Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.	28
Промежуточная аттестация	2
Итого	432

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.

Форма отзыва-характеристики

ОТЗЫВ - ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося об уровне освоения компетенций в период прохождения практики

Вид практики	Технологическая
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Курс, группа	_____ курс, _____ группа

За время прохождения практики обучающийся освоил все необходимые компетенции, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой:

Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-3)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует бессистемность в стремлении к новым знаниям и фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует стремление к новым знаниям и фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует стремление к новым знаниям и фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	
Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (ПК-4)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет практическими навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности. Допускает множественные грубые ошибки	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет практическими навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	

Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет практическими навыками использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует практические навыки использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	
Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (ПК-5)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов,	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся слабо владеет навыками разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся слабо владеет навыками разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся владеет навыками разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда	
Способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических процессов (ПК-6)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических процессов	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует навыки использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических процессов	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических процессов	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует сформировавшиеся на высоком уровне навыки использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических процессов	
Способен к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-8)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками практического использования углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует навыки практического использования углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки практического использования углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует сформировавшиеся на высоком уровне практического использования углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	

Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических процессов	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует сформировавшиеся на высоком уровне навыки использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических процессов	

Общая характеристика деятельности обучающегося в период прохождения практики:

В целом теоретический уровень подготовки обучающегося, уровень сформированноеTM компетенций, а также качество выполненного им индивидуального задания заслуживает оценки:

(отлично/хорошо/удовлетворительно/неудовлетворительно)

(нужное подчеркнуть)

Руководитель практики от профильной организации (профильного структурного подразделения):

Должность	Фамилия И.О.	Подпись, дата

М.П.

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

г. Саратов

«»20_____ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова», именуемое в дальнейшем «Университет», в лице ректора Соловьева Дмитрия Александровича, действующего на основании Устава Университета, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем _____

«Профильная организация», в лице _____ действующего на основании _____
должность, фамилия, имя, отчество руководителя
, 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 в форме практики обучающихся (далее - практическая подготовка, практика).

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).

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 предоставить 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 противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

2.1.3. При смене руководителя по практической подготовке в 3-хдневный 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. _____ (иные обязанности Университета).

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, позволяющим 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 3-хдневный срок сообщить об этом в Университет.

2.2.4. Обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, выполнение правил противопожарной 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 сфере практической подготовки, и сообщать руководителю Университета 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. _____ (иные обязанности Профильной организации).

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. _____ (иные права Университета).

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. _____ (иные права Профильной организации)

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

5. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН Университет Профильная организация

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего

образования «Саратовский государственный
университет генетики, биотехнологии и
инженерии имени Н. И. Вавилова» (ФГБОУ ВС
Вавиловский университет)

Адрес: 410012, г. Саратов, пр-кт им. Петра
Столыпина зд.4, стр.3,

Телефон: (8452) 234781

Факс: (8452) 234781

Е-mail: rector@vavilovsar.ru

Адрес: _____

Телефон: _____

Факс: _____

Е-mail: _____

// подпись Ф.И.О.

«»20 г.

М.П. (при наличии)

Ректор Д.А. Соловьев

подпись «»20 г.

М.П.

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

<i>№п/п</i>	<i>Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы</i>	<i>Кол-во обучающихся</i>	<i>ФИО обучающихся</i>	<i>Сроки практической подготовки</i>
ОПОП по направлению подготовки (специальности):				
1				

Университет:

Профильная организация:

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

_____ (полное наименование)

Ректор

/Д.А. Соловьев/

_____ /Фамилия И.О./

М.П.

М.П. (при наличии)

Перечень помещений профильной организации, в которых происходит реализация

Организация:

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Ректор

_____ /Д.А. Соловьев/

М.П.

Профильная организация:

(полное наименование)

_____ /Фамилия И.О./

М.П. (при наличии)

компонентов образовательной программы

№п/п	Наименования помещений	адрес
1		
2		
3		
4		

*Форма выписки из распорядительного акта о назначении руководителя практики
от профильной организации*

**ВЫПИСКА ИЗ РАСПОРЯДИТЕЛЬНОГО АКТА О НАЗНАЧЕНИИ
РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

Дана

обучающемуся направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из
растительного сырья, курса в том, что он принят на прохождение практики в

Ответственным за прохождение практики и руководителем с производства
назначен(должность)(Фамилия И.О.)

М.П.

//

Форма заявления обучающихся о выборе способа прохождения производственной практики

Директору института биотехнологии
ФГБОУ Вавиловский университет
Н.В. Коник
обучающегося курса, группы

направления подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного
сырья
(профиль)
«Технологии масложировой продукции»

Тел.: _____
e-mail: _____

заявление.

Настоящим сообщаю, что для прохождения технологической практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) мною выбран способ
стационарный/выездной прохождения
практики.

Сроки прохождения практики:

«__»20_____ г. - «__»20_____ г.

(подпись) «»20 _____ г.

Согласовано:

Заведующий кафедрой /___/ (подпись) _____ (дата)

Форма ходатайства от профильного предприятия при прохождении выездной
Дека́н факультета _____ прdqтики
(подпись) _____ (дата)

Ректору ФГБОУ ВО
Вавиловский университет
Д.А. Соловьеву
директора _____

(наименование предприятия/организации)
Иванова И.И.

ХОДАТАЙСТВО

В связи с производственной необходимостью прошу Вас разрешить /*Фамилия И.О.*/ обучающемуся курса, группы, направления подготовки

проходить _____ практику _____ на _____ базе
_____ располагающемуся
_____ по адресу.

Все расходы на трансфер практиканта и осуществляемую им деятельность на предприятии _____ берёт на себя.

Подпись _____
М.П.