МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕН НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)
АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В Г. ЗЕРНОГРАДЕ
(Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ.
Директор

Бутенко Александр Федорович
Подписано цифровой подписью: Бутенко Александр Федорович
Дата: 2024.04.18 10:34:05 +03'00'

А.Ф. Бутенко

«18» апреля **2024 г.**

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.03(Пд) «Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Программа подготовки прикладной бакалавриат

Факультет «Инженерно-технологический»

Кафедра «Технологии и средства механизации агропромышленного комплекса»

Форма обучения очная, заочная

Квалификация выпускника – бакалавр

Зерноград-2024

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «17» августа 2020 г. № 1041.

2. Учебный план профиля «Технология продуктов общественного питания» (год начала подготовки 2024) одобрен Ученым советом Азово-Черноморского инженерного института ФГБОУ ВО Донской ГАУ.
Протокол № 7 от « 29 » февраля 2024 г.

Рабочая программа практики «Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» одобрена на заседании кафедры «Технологии и средства механизации АПК».
Протокол № 10 от «21» марта 2024 г.

Заведующий кафедрой к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Рабочая программа практики «Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» рекомендована к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».
Протокол № 4 от « 28» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Разработчик: д.т.н., проф. каф. Т и СМ АПК А.Н. Глобин

Содержание

с.

1 Цели практики…….. 4
2 Задачи практики…… 4
3 Место практики в структуре ОПОП ВО…… 4
4 Способы и формы проведения практики…… 4
5 Место и время проведения практики……. 5
6 Планируемые результаты прохождения практики, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций……..... 6
7 Структура и содержание практики……. 11
8 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике……..……. 12
9. Перечень информационных технологий используемых при проведении практики……..……..…….. 14
10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике…….……. 15
11 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)…..……. 16
12 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики……..…… 17
12.1 Основная литература…….……. 17
12.2 Дополнительная литература…….…… 20
12.3 Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и другие Интернет-ресурсы……...…… 23
13 Материально-техническое обеспечение практики……. 24
14 Особенности организации практики на заочной форме обучения…….…….. 24
Приложение 1 Образец задания на практику при проведении практики в профильной организации……...…….……..……. 25
Приложение 2 Образец договора о практической подготовке..…….……..…. 26
Приложение 3 Совместный рабочий график (план)……..……..…… 30
Приложение 4 Характеристика…...……. 31
Приложение 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации 32
Приложение 6 Лист переутверждения программы практики……..... 37

1. ЦЕЛИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Целью преддипломной практики является: формирование объема исходных данных для написания выпускной квалификационной работы, а также поиск и изучение возможных методов обработки и анализа этого объёма и полученных результатов.

2. ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Задачами преддипломной практики являются: разработка принципиальных направлений решения задач, поставленных в задании на выпускную квалификационную работу; ознакомление с предприятием; изучение генерального плана предприятия, взаимосвязь его основных и вспомогательных подразделений, основных инженерных сетей; ознакомление со структурой управления предприятием, правами и обязанностями должностных лиц; изучение и анализ производственных процессов и компоновочных решений производства; ознакомление с архитектурно-строительной характеристикой производственных зданий и сооружений; анализ работы по охране окружающей среды и по обеспечению безопасной жизнедеятельности на предприятии и реализации ее в выпускной квалификационной работе; анализ экономической деятельности предприятия; анализ состояния производственного учета и контроля за движением сырья и материалов на всех стадиях технологического процесса; сбор, изучение и обобщение материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

3. МЕСТО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

3.1. Принципы построения курса:

Б2.В.03(Пд) «Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» относится к вариативной части Блока 2 Практики. Общая трудоемкость – 6 зачётных единиц (216 академических часов). Проводится в 8 семестре в течение 4 недель. Форма промежуточной аттестации – зачёт с оценкой.

3.2. Практика является составной частью образовательной программы высшего профессионального образования и проводится в соответствии с утвержденным рабочим учебным планами и графиком учебного процесса.

Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

По способу проведения «Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» может быть стационарная или выездная. Стационарный способ предполагает проведение преддипломной практики в одном из структурных подразделений института – выпускающая кафедра, учебно-опытное фермерское хозяйство института и т.д. или на предприятии, находящемся в черте Зерноградского городского поселения. Выездным способом преддипломная практика проводится на предприятиях, находящихся в других населённых пунктах. Вид деятельности предприятий, на которых проводится преддипломная практика, должен соответствовать профилю подготовки студентов.

Практика проводится дискретно, путём выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа представляет собой работу студента на предприятии под общим руководством квалифицированного специалиста, назначенного дирекцией предприятия и методическим руководством преподавателя кафедры «Технологии и средства механизации АПК» ведущего руководство выпускной квалификационной работой.

Установленная продолжительность преддипломной практики – 4 недели.

Сроки прохождения практики устанавливаются согласно графику учебного процесса.

5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

В качестве баз для прохождения производственной практики, преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы выбираются предприятия и организации независимо от форм собственности, соответствующие направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» по которым студентами выполняется выпускная квалификационная работа.

6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЁННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа направлена на формирование профессиональных компетенций, необходимых для решения задач профессиональной деятельности и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-1	Обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-1.1 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии	Знать: основные технологические процессы, осуществляемых на предприятиях общественного питания. Уметь: разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологических процессов и техническому обслуживанию оборудования. Владеть: навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для предприятий общественного питания.
		ПК-1.2 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать: методы расчета по подбору оборудования и базовые требования к его эксплуатации. Уметь: осуществлять расчетную деятельность по обоснованию вида и количественного состава технологического оборудования, организовывать эффективный режим его эксплуатации. Владеть: опытом выполнения расчетов и организации эксплуатации оборудования.
		ПК-1.3 Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов	Знать: техническую и технологическую документацию ведения технологических процессов производства продуктов питания и режимы производства. Уметь: проводить корректировку процессов и режимов производства продуктов питания.

		производства продуктов питания из растительного сырья	Владеть: навыками корректировки технологических процессов и режимов производства и внесения изменений в техническую и технологическую документацию.
		ПК-1.4 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	Знать: технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: разрабатывать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья. Владеть: навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции
ПК-2	Способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания	ПК-2.1 Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: конструктивные особенности технологического оборудования и характеристики технико-эксплуатационных показателей. Уметь: выполнять технологические расчеты по подбору технологического оборудования для конкретного процесса, технологической операции. Владеть: методами подбора, расчёта и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания.
		ПК-2.2 Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из расти-	Знать: технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья; Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов.

		тельного сырья	
		ПК-2.3 Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: возможности и интерфейс чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК; Уметь: использовать возможности чертежно-конструкторского редактора КОМПАС-ГРАФИК для оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания; Владеть: навыками оформления технической документации при проектировании предприятий общественного питания в чертежно-конструкторском редакторе КОМПАС-ГРАФИК.
		ПК-2.4 Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Знать: теоретические основы и прикладное значение, тепло- и хладотехники, в объеме, необходимом для понимания технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: использовать знания и понятия тепло- и хладотехники, в профессиональной деятельности. Владеть: методами расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники.
ПК-3	Способностью компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований	ПК-3.1 Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: способы подбора оборудования и принципы компоновки технологических линий; Уметь: подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии; Владеть: навыками подбора технологического оборудования при компоновке технологических линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора.
		ПК-3.2 Разработка техниче-	Знать: структуру технического задания на проектирование и произ-

		ских заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья	водство средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований. Владеть: навыками подбора и компоновки технологического оборудование в технологические линии с учетом проектных требований.
ПК-4	Способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов	ПК-4.1 Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Знать: свойства сырья и готовой продукции. Уметь: использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса. Владеть: методиками определения качества сырья и готовой продукции.
		ПК-4.2 Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знать: нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; Уметь: применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; Владеть: методами определения качества продукции в соответствии с нормативными документами.
		ПК-4.3 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства про-	Знать: свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из растительного сырья. Уметь: использовать знания определения качества сырья и готовой продукции для оптимизации технологического процесса. Владеть: методиками определения качества сырья и готовой продукции.

		дуктов питания из растительного сырья	
		ПК-4.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	Знать: нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; Уметь: применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; Владеть: методами определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии.
ПК-5	Способностью осуществлять учет сырья и контроль выхода готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией	ПК-5.1 Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями	Знать: нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; Уметь: применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; Владеть: методиками технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями.
		ПК-5.2 Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать: нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; Уметь: применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; Владеть: методиками технохимического контроля и учета норм выхода готовой продукции в соответствии с техническими инструкциями.

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

№ п/п	Виды учебной деятельности на практике по разделам (этапам), включая самостоятельную работу студентов		Трудоёмкость (в часах)	Формы текущего контроля /промежуточной аттестации
I. Подготовительный этап				
1.	Контактная работа	Практическое занятие (получение индивидуально задания, цели и задачи практики, программа практики, структура отчета, инструктаж по охране труда и пожарной безопасности)	2	Отметка в журнале по охране труда и пожарной безопасности
2.	Проведение в профильной организации инструктажей обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка		2	Отметки в соответствующих журналах
II. Основной этап				
1	Изучение производственной деятельности предприятия, структуры управления.		10	Собеседование
2	Изучение технологических схем и работы основного технологического оборудования.		85	Собеседование
3	Изучение вспомогательных цехов предприятия.		55	Собеседование
4	Изучение вопросов техники безопасности, производственной санитарии, охраны окружающей среды.		5	Собеседование
5	Изучение первичного учета производства		5	Собеседование
6	Выполнение индивидуального задания по сбору данных для выполнения выпускной квалификационной работы.		42	Собеседование
III. Заключительный этап				
1	Обработка материала для выполнения выпускной квалификационной работы.		10	Зачет
Всего часов 324				

Студент должен участвовать во всех видах деятельности, отраженных в задании. Содержание практики может иметь некоторые различия в связи с разной сферой деятельности предприятия, объёмом производства и местом прохождения практики.

Независимо от избранной студентом темы ВКР преддипломная практика начинается с общего ознакомления с организацией (ее уставом, учетной политикой), производственной и организационной структурой.

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном в организации порядке.

При наличии вакантных должностей студенты могут зачисляться на них, если работа соответствует требованиям программы практики.

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

Организация и учебно-методическое руководство преддипломной практикой студентов осуществляются выпускающей кафедрой.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ

В ходе преддипломной практики используются такие научно-практические технологии, как «деловая игра» по принципу «двуплановости» – происходит решение технологических и практических задач в конкретных условиях, а также обучение и воспитание студентов.

В ходе практики студенты используют имеющиеся навыки измерений, сбора, анализа и обработки полученной информации; активные формы решения практических и исследовательских задач на основе эвристичности; способы подготовки отчета о решенных задачах.

Разделом преддипломной практики может являться научно-исследовательская работа студента (НИРС). Научно-исследовательская работа является одним из важных этапов ОПОП подготовки бакалавров и направлена на комплексное формирование универсальных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО. НИРС является частью совместных научных исследований и практической работы выпускающих кафедр, промышленных предприятий, проектных институтов в регионе. При выполнении НИР будущий выпускник приобретает навыки проведения теоретических и экспериментальных исследований, проведения обработки их результатов и оценки погрешности, учится анализировать и интерпретировать результаты исследований, формулировать практические рекомендации.

Студентам в начале учебного года предлагаются на выбор темы научных исследований в рамках ВКР. Руководство НИР осуществляется профессором или доцентом по одному из научных направлений выпускающей кафедры. Руководитель составляет план исследований, включающий следующие основные разделы: литературный обзор по данной тематике, проведение экспериментальных, модельных или теоретических исследований, написание отчета по научно-исследовательской работе. Предусматривается промежуточное обсуждение результатов студента с руководителем и участие обучающегося в научных семинарах профилирующей кафедры.

№ семестра	Образовательные технологии	Особенности проведения занятий (индивидуальные/ групповые)
8	Проектное обучение. Проблемное обучение. Самостоятельная производственная деятельность	индивидуальные

В исключительных случаях применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (ЭО и ДОТ), включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Реализация программы дисциплины с использованием ЭО и ДОТ осуществляется по усмотрению ведущего преподавателя с учетом технических возможностей обучающихся с использованием программных средств, обеспечивающих применение элементов ЭО и ДОТ в Институте, путем синхронного и асинхронного взаимодействия, к которым могут относиться:

- электронная информационно-образовательная среда Института;

- групповая голосовая конференция в мессенджерах (Яндекс. Мессенджер, VK Teams);
- групповой чат в мессенджерах Яндекс. Мессенджер, социальной сети ВКонтакте;
- онлайн видеоконференция в Яндекс. Телемост;
- видеозаписи лекций педагогических работников Института, размещённые на различных видеохостингах (например, на каналах преподавателей) и/или облачных хранилищах (например, Яндекс. Диск).

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Информационные технологии

Электронная информационная образовательная среда института обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы. Предусмотрена возможность взаимодействия студентов и преподавателей посредством технологий по пересылке и получению электронных сообщений.

Требования к программному обеспечению учебного процесса

LibreOffice;
Аскон Компас 14

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1. Общая характеристика предприятия.

Наименование и подчиненность предприятия. Географическое расположение, производственная мощность (проектная и фактическая), ассортимент выпускаемой продукции, ее характеристика. Организация и источники обеспечения сырьем, топливом, электроэнергией, районы сбыта готовой продукции. численность производственного персонала. Схема управлением предприятием. Режим работы предприятия. Перспективы развития предприятия.

2. Архитектурно-строительная часть.

Генеральный план предприятия. Характеристика и размер территории, коэффициент застройки. Размещение и взаимосвязь основных и вспомогательных основных и вспомогательных отделений предприятия.

Основные цеха, их строительные характеристики (размеры в плане, этажность, площадь, высота, кубатура, конструкция и материалы основных строительных элементов – фундаментов, стен, покрытий, колонн и т.д.)

Инженерные сети (водопровод, канализация, отопление, вентиляция. Бытовые помещения. Расположение колонн, устройство площадок для обслуживания, изоляция охлаждаемых помещений. Устройство кровли корпусов.

3. Энергетическое хозяйство завода, водоснабжение, канализация, воздухоподготовка, холодоснабжение.

Потребность предприятия в паре, холоде, электроэнергии, сжатом воздухе, (в целом по предприятию и в расчете на единицу продукции). Стоимость единицы топлива и пара.

Характеристика трансформаторной подстанции. Стоимость единицы электроэнергии.

Система водоснабжения предприятия. Устройство системы оборотного водоснабжения. Распределение расхода воды по объектам предприятия (на технологический процесс, на котельную, на санитарно-технические нужды).

Качество воды, используемой в технологическом процессе. Стоимость единицы воды. Заводская система канализации, ее устройство и пропускная способность. Состава сточных вод предприятия, их количество. Стоимость единицы сточной воды.

Система холодоснабжения на предприятии. Оборудование для холодоснабжения, его технические характеристики.

4. Технологическая часть.

4.1. Ассортимент, рецептуры продукции, вырабатываемой в цехе;

4.2. Описание и назначение основных цехов.

План цеха. Техническая характеристика оборудования. Особенности компоновки оборудования. Сводная таблица оборудования.

Составление и описание технологических схем производства.

Характеристика современных технологий и оборудования на основе изучения литературы.

4.3. Описание вспомогательных и подсобных цехов и служб.

4.4. Технохимический и микробиологический контроль производства (помещение лаборатории, штат, основное оборудование, перечень анализов, точки и частота контроля, документации).

5. Раздел по безопасности и жизнедеятельности.

6.Экономическая часть.

7. Проектная часть.

7.1. Генплан предприятия;

7.2. Аппаратурно-технологическая схема производства составляется с учетом теоретических знаний общеинженерных дисциплин и дисциплин специализации, с точки зрения использования новейших достижений науки, техники и передового опыта.

11. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ)

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации.

По окончании практики студент составляет письменный отчет. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики и весь материал, отражающий содержание разделов программы практики, календарного плана и индивидуального задания.

Студент сдает отчет по практике, дневник по практике на кафедру в последний день практики. Защита отчетов по практике студентами очного обучения назначается руководителем практики в последний день практики.

Дневник практики является основным документом студента во время прохождения практики. Во время практики студент ежедневно кратко записывает в дневник все, что им проделано за соответствующий период по выполнению программы и индивидуального задания. Записи о выполненной работе заверяются подписью руководителя практики. С разрешения руководителя практики студент оставляет у себя составленные им проекты документов, отмечает в дневнике все возникшие вопросы, связанные с разрешением конкретных дел. Ведение таких записей впоследствии облегчит студенту составление отчета о прохождении практики. По требованию руководителя практики студент обязан представить дневник на просмотр.

Руководители практики подписывают дневник после просмотра, делают свои замечания и уточняют задание. По окончании практики дневник должен быть подписан руководителями практики.

Зачет с оценкой по практике выставляется по результатам проверки и защиты отчета. Сдача отчетов по практике может быть организована и проведена в профильной организации.

Практика оценивается руководителем на основе отчёта, составляемого студентом. Отчёт о прохождении практики должен включать описание проделанной работы.

Отчет по практике составляется студентом в соответствии с указаниями программы, индивидуальных заданий и дополнительными указаниями руководителей практики со стороны института и со стороны организации.

В отчёте о практике должны быть освещены следующие моменты:

− место, должность и время прохождения практики;
− описание выполненной работы в соответствии с индивидуальным заданием практики;
− анализ наиболее сложных и интересных вопросов, изученных студентом на практике.

Отчет должен отражать отношение студента к изученным материалам, к той деятельности, с которой он знакомился, те знания и навыки, которые он приобрел в ходе практики.

Отчет не должен быть пересказом программы практики или повторением дневника, а должен носить аналитический характер.

Студенты, не выполнившие программы практик, направляются на практику вторично.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины или получившие неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрошедшие промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин, признаются имеющими академическую задолженность, которую необходимо ликвидировать в установленные сроки.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

12.1. Основная литература

№ п\п	№ семестра	Авторы	Наименование	Год и место издания
1	2	3	4	5
1	8 (10)	Колупаева Т.Л., Агафонов Н.Н., Дзюбв Г.Н.	Оборудование предприятий общественного питания. В 3 частях. Часть 3. Торговое оборудование	Академия, 2010 г.
2	8 (10)	Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник	Дашков и Ко, 2014 г.
3	8 (10)	Мезена Т.К.	Торговое оборудование: учебное пособие: [12+] / Т.К. Мезена. – 3-е изд., испр. – схем., ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463641 (дата обращения: 03.10.2020). – ISBN 978-985-503-413-2. – Текст: электронный.	Минск: РИПО, 2014. – 328 с.
4	8 (10)	Серёгин А.А., Забродин В.П., Пономаренко И.Г., Бутенко А.Ф., Портаков А.Б.	Автоматизированное конструирование деталей машин в компас-график (лабораторный практикум)	Зерноград, 2009
5	8 (10)	Бондаренко, А.М.	Проектирование в системе КОМПАС-ГРАФИК: методические указания по выполнению практических занятий	Зерноград, 2009
6	8 (10)	Александрина Н.А.	Компьютерное моделирование в системе КОМПАС-ГРАФИК 2D. Графическое 2D моделирование [Электронный ресурс]: учебное пособие – Электрон. дан. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/100826. – Загл. с экрана.	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. – 152 с.
7	8 (10)	Оболенский Н.В., Денисюк Е.А	Холодильное и вентиляционное оборудование: Учебное пособие	М.: КолосС, 2004
8	8 (10)	Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172.	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018.
9	8 (10)	Ратушный А.С.,	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник	М.: Издательско-

		Баранов Б.А., Элиарова Т.С. и др.; под ред. А.С. Ратушного.	- Электрон. дан. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162.	торговая корпорация «Дашков и К°», 2018.
10	8 (10)	Васюкова А. Т, Славянский А.А., Куликов Д. А.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. дан. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495839	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018
11	8 (10)	Бессонова О.В., Пиляева А С..	Оборудование торговых предприятий и холодильная техника: учебное пособие /— ISBN 978-5-89764-555-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/90729 (дата обращения: 03.10.2020). – Режим доступа: для авториз. пользователей.	Омск: Омский ГАУ, 2016. – 100 с.
12	8 (10)	Ботов М.И. Елхина В.Д., Кирпичников В. П.	Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. - Электрон. Дан. - Режим доступа: http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_22799.pdf	М.: Академия, 2013 г.
13	8 (10)		Компьютерная графика: учебное пособие. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/113500 (дата обращения: 04.10.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2018. – 60 с.
14	8 (10)	Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р., под ред. А.Т. Васюковой	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=496172.	
15	8 (10)	Главчева С.И., Коваленко Е.И.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=229006.	
16	8 (10)	Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник /; под ред. А.Т. Васюковой. –: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172 (дата обращения: 05.10.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02181-7. – Текст: электронный.	Москва: Дашков и К, 2018. – 416 с.
17	8 (10)	Под общ.ред. В.И. Манжесова	Технология хранения, переработки и стандартизации растениеводческой продукции: Учебник.	СПб.: Троицкий мост, 2010. – 704

				с.: ил.
18	8 (10)	Под ред. А.А. Курочкина.	Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства — (Учебники и учеб. Пособия для студентов высш. учеб.заведений).	М.: КолосС, 2007. – 445 с.: ил.
19	8 (10)	Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова.	Технология хлебобулочных изделий	М.: КолосС, 2008. – 398 с.
20	8 (10)	Т.Б. Цыганова	Технология и организация производства хлебобулочных изделий	М.: Издательский центр «Академия», 2008.– 448 с.
21	8 (10)	Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т.В.	Технология продукции общественного питания. Учебник.	Москва: ДеЛи плюс, 2013. – 430 с.
22	8 (10)	Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Москва: Лада, Киев: Арий, 2017 г. – 688 с.
23	8 (10)	Голунова Л.Е., Лабзина М.Т.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Санкт-Петербург: Профи, 2015. – 771 с.
24	8 (10)	Васюкова А.Т., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф.	Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2017. – 368 с.

12.2. Дополнительная литература

№ п\п	№ семестра	Авторы	Наименование	Год и место издания
1	2	3	4	5
1	8 (10)	Главчева С. И., Чередниченко Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие	Издатель: НГТУ, 2011
2	8 (10)	Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К., Памбухчиянц О. В.	Коммерция и технология торговли: учебник	М.: Дашков и Ко, 2012
3	8 (10)	Крюков Р. В.	Ресторанное дело. Конспект лекций: учебное пособие	М.: А-Приор, 2009
4	8 (10)	Павленко В.Н.	Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. – Электрон. дан. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/76677. — Загл. с экрана.	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016. – 112 с.
5	8 (10)	В. П. Забродин	Расчет и конструирование цилиндрического редуктора с применением КОМПАС-График: учебное пособие.	Зерноград: АЧГАА, 2010
6	8 (10)	В. В. Самсонов	Автоматизация конструкторских работ в среде Компас - 3D: учебное пособие	Москва: Академия, 2009.
7	8 (10)	Конакова И.П., Пирогова И.И.	Инженерная и компьютерная графика: учебное пособие / Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275737 (дата обращения: 04.10.2020). – Библиогр.: с. 59. – ISBN 978-5-7996-1312-9. – Текст : электронный.	Екатеринбург: Издательство Уральского университета, 2014. – 91 с.
8	8 (10)	А.И. Шешин, Н.В Гончарова, Т Б Бойко	Практикум по теплотехнике. Учебное пособие для студентов высших учебных заведений по направлению «Агроинженерия».	Зерноград, РИО АЧГАА, 2002г.
9	8 (10)	Оболенский Н.В., Денисюк Е.А., Баранова ТА.	Практикум по холодильному и вентиляционному оборудованию: Учебное пособие	Н. Новгород: Нижегородская ГСХА, 2001

10	8 (10)	Под редакцией ИГ. Чумака.	Холодильные установки.	М.: Агропромиздат, 1991.
11	8 (10)	Кульнева Н.Г., Голыбин В.А., Последова Ю.И., Федорук В.А.	Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум: учебное пособие.	СПб.: Троицкий мост, 2012
12	8 (10)	Никифорова Т.А., Волошин Е. В.	Введение в технологии производства продуктов питания [Электронный ресурс]: конспект лекций : в 2-х ч., Ч.1. – Электрон. дан. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843.	Оренбург: Оренбургский ГУ, 2015.
13	8 (10)	Иванова Т.Н., Позняковский В.М., Окара А.И., Рязанова О.А.	Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник - Электрон. дан. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=57406.	Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 396 с.
14	8 (10)	Ботов М.И. Елхина В.Д.	Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. дан. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/56157/#1.	Санкт-Петербург: Лань, 2015.
15	8 (10)	Василевская С.П., Полищук В.Ю.	Практикум по технологическому оборудованию пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие. 2-х ч., Ч. 1. - Электрон. дан. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=259366.	Оренбург : ОГУ, 2012. – 217.
16	8 (10)	Новикова А.В., Фудин К.П.	Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. - Электрон. дан. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/62478	Пенза: ПензГТУ, 2012.
17	8 (10)	Ковалевский В.И.	Проектирование технологического оборудования и линий: учебное пособие	СПб.: ГИОРД, 2007. – 320 с.
18	8 (10)		Единая система конструкторской документации ГОСТ 2.301-68 - ГОСТ 2.321-84 / Национальные стандарты. - изд., офиц.	М.: Стандартинформ, 2010. – 192 с.
19	8 (10)	Петров В.И., Попов Д.М.	Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. дан. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/45640/#1.	Кемерово: КемГУ, 2013.
20	8 (10)	Главчева С.И., Коваленко. Е.И.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Режим доступа:	Новосибирск : НГТУ, 2010. – 407 с.

			http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=228959.	
21	8 (10)	Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие. – 2-е изд. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=229007.	Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с..
22	8 (10)	Артемова Е.Н., Власова К.В.	Бортовое питание [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/89937/#1.	Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 188 с.
23	8 (10)	С.Т. Антипов, И.Т. Кретов, А.Н. Остриков и др.	Машины и аппараты пищевых производств (в 2-х книгах)	М.: Высшая школа, 2001
24	8 (10)	А.И. Драгилев, В.С. Дроздов	Технологические машины и аппараты пищевых производств	М.: Колос, 1999. – 376 с.
25	8 (10)	Н.М.Личко	Технология переработки продукции растениеводства	М.: Колос, 2000. – 552 с
26	8 (10)	Ершов В. Д.	Промышленная технология продукции общественного питания : учебник	СПб. : ГИОРД, 2011. – 238 с.
27	8 (10)	Бычкова Т.С., Артемова Е.Н.	Физиология питания	Орел: ГУПНК, 2013. – 163 с.
28	8 (10)		ГОСТ Р 50647 - 2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.	Москва. Стандартинформ, 2010.– 16 с.

12.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурс

Интернет ресурсы

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система – https://biblioclub.ru/
2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система.– https://e.lanbook.com/
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – http://elibrary.ru
4. Центральная библиотека образовательных ресурсов Минобрнауки РФ. www.edulib.ru.
5. Электронная информационная образовательная среда института https://ачии.рф/

Информационные справочные системы и базы данных

1.www.economy.gov.ru – Министерство экономического развития и торговли РФ.
2. http://www.restoved.ru – ресторанная индустрия
3. http://www.horeca.ru. – индустрия питания
4. http://www.frio.ru - Федерация рестораторов и отельеров
5. http://menu.ru/ - рестораны Москвы
6. База данных «ProQuest Agricultural and Environmental Science Collection» – http://www.gpntb.ru
7 База данных издательства Springer Nature «Российский фонд фундаментальных исследований» – http://www.rfbr.ru.

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Материально-техническое обеспечение преддипломной практики обеспечивается предприятием по месту прохождения практики.

Данное обеспечение должно соответствовать профилю подготовки студентов, а также требованиям техники безопасности при проведении работ.

В соответствии с направлением подготовки для проведения преддипломной практики необходимо следующее материальное оснащение: компьютеризированное рабочее место; рабочее место технолога предприятия; рабочее место специалиста по производственной эксплуатации; производственно-техническая база перерабатывающего предприятия, в том числе предприятия общественного питания.

14. ДОКУМЕНТАРНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Договор на практику, отчёт по преддипломной практике, задание на практику, совместный учебный график, характеристика на студента оформляется в соответствии с Положением о практике студентов, осваивающих основные образовательные программы высшего образования СМК-П-02.01-05-18.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)
АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ
(Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

Факультет: _____
Кафедра: _____

ЗАДАНИЕ

на _____
_____
(наименование практики)
студенту _____ группы _____
(Ф.И.О. студента)
Место прохождения практики _____
_____
(наименование профильной организации)
Задание: _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
Начало практики: _____ _____ 20 г.

Окончание практики: _____ _____ 20 г.

Задание выдал: _____ _____
(ученая степень, должность) (Ф.И.О. руководителя практики от института)

_____ _____
(дата) (подпись)
Задание принял: _____
(Ф.И.О. студента)

_____ _____
(дата) (подпись)

Согласовано:

Руководитель практики
от профильной организации _____
(должность)

_____ _____ _____
(Ф.И.О.) (дата) (подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ДОГОВОР №_____

о практической подготовке обучающихся

г. Зерноград «_____» _____ 20____ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Донской ГАУ), именуемое в дальнейшем **Организация**, в лице директора Азово-Черноморского инженерного института – филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донской государственный аграрный университет» в г. Зернограде (Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ) **Бутенко Александра Федоровича**, действующего на основании Приказа ФГБОУ ВО Донской ГАУ от 3.11.2020 г. № 255-Лс, доверенности от 14.08.2020 г., № б/н, Положения об Азово – Черноморском инженерном институте ФГБОУ ВО Донской ГАУ, утвержденного приказом ФГБОУ ВО Донской ГАУ от 01.09.2015 г. № 58-ОД, с одной стороны, и _____,

_____ ,

(полное наименование предприятия или организации)

именуемое в дальнейшем **Профильная организация,** в лице

_____

_____

(должность, фамилия, имя, отчество)

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).

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в приложении к настоящему Договору (далее - компоненты образовательной программы), осуществляется на территории и в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Организация обязана:

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 (согласно приложению), осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством практической подготовки;

2.1.2 назначить руководителя по практической подготовке от Организации, 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, 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 сообщить об этом Профильной организации в срок, не превышающий 3-х рабочих дней;

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.

2.2. 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, сообщить об этом Организации в срок, не превышающий 3-х рабочих дней;

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 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;

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 Организации возможность пользоваться территорией и помещениями Профильной организации, 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 Организации.

2.3. Организация 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;

2.4. 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.

3. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

3.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента подписания Сторонами и действует по «31» декабря 2025 г. включительно. Договор может быть продлен на следующий срок, а равно изменен или расторгнут по соглашению Сторон.

3.2. Стороны вправе по обоюдному согласию отказаться от исполнения настоящего Договора в любой момент с предварительным письменным уведомлением другой стороны не менее чем за 14 (четырнадцать) дней до предполагаемой даты расторжения настоящего Договора.

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

Профильная организация	**Организация**
_____ (полное наименование) _____ _____ _____ Адрес:_____ _____ _____	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет» ИНН 6125012570; КПП 612501001 Юридический адрес: 346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Кривошлыкова, д.24 Азово-Черноморский инженерный институт – филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донской государственный аграрный университет» в г. Зернограде (Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ) Почтовый адрес: 347740, Ростовская область, г. Зерноград, ул. Ленина, 21, ИНН 6125012570, КПП 611143001, тел. 88635941365, факс 88635943380
_____ (должность)	Директор (руководитель института)
_____ _____ (МП, подпись) (ФИО)	_____ Бутенко А.Ф. (МП, подпись) (ФИО)

Приложение
к договору №_____ от «_____» _____ 20___ г.
об организации практической подготовки обучающихся

Образовательная программа:
направление подготовки (специальность)*:*_____
профиль подготовки (специализация, направленность) _____

форма обучения – очная/заочная (*нужное подчеркнуть)*

Компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка:

_____

_____

Количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы: человек

№ п/п	Ф.И.О.	Группа
1		
2		
…		…

Срок организации практической подготовки:
с «_____» _____ 20____г. по «_____» _____ 20____г.

Адрес (адреса) территории и помещений Профильной организации, в которых осуществляется реализация компонентов образовательной программы: _____

_____

Профильная организация

_____
(полное наименование)

_____

_____

_____

Адрес:_____

_____

_____

_____
(должность)

_____ _____
(МП, подпись) (ФИО)

Организация

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет»
ИНН 6125012570; КПП 612501001
Юридический адрес: 346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Кривошлыкова, д.24
Азово-Черноморский инженерный институт – филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донской государственный аграрный университет» в г. Зернограде (Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ)
Почтовый адрес: 347740, Ростовская область, г. Зерноград, ул. Ленина, 21,
ИНН 6125012570, КПП 611143001,
тел. 88635941365, факс 88635943380

Директор
(руководитель института)

_____ _____
(МП, подпись) (ФИО)

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

проведения _____

_____

(наименование практики)

студентов ___ курса направления подготовки (специальности) _____

в _____

_____

(наименование профильной организации)

Дата выполнения	Содержание работы

Руководитель практики
от Азово-Черноморского
инженерного института
ФГБОУ ВО Донской ГАУ _____

(ученая степень, должность)

_____ _____ _____

(Ф.И.О.) (дата) (подпись)

Руководитель практики
от профильной организации _____

(должность)

_____ _____ _____

(Ф.И.О.) (дата) (подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ХАРАКТЕРИСТИКА

студента ____ курса направления подготовки (специальности) _____
_____

При прохождении _____
_____
(наименование практики)

студент _____
(Ф.И.О.)

овладел следующими компетенциями:

ПК-1 Обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания.
ПК-2 Способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания.
ПК-3 Способностью компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований.
ПК-4 Способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов.
ПК-5 Способностью осуществлять учет сырья и контроль выхода готовой продукции в соответствии с нормативно-технической документацией.

_____
(прочие характеристики студента)
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель практики
от профильной организации _____
(должность)

_____ _____ _____
(Ф.И.О.) (дата) (МП, подпись)