

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика – преддипломная практика

Вид практики – производственная

Уровень основной профессиональной образовательной программы – бакалавриат

Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) – Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Учебный план 2023 года разработки

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, учебного плана.

Программу разработали: О.Е. Битютская, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов ФГБОУ ВО «КГМТУ», О.В. Яковлев, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рабочая программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»

Протокол № 10 от 03.04.2023 г.

1 Тип практики, способ и формы ее проведения

Тип практики – преддипломная практика.

Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики – дискретно.

Преддипломная практика у бакалавров проходит стационарно на базе ФГБОУ ВО «КГМТУ» в сроки, определенные рабочим учебным планом. Допускается прохождение практики на базе учреждений (предприятий, организаций) пищевой промышленности различных форм собственности.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения при прохождении практики:

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Осуществляет поиск и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленных задач.	Уметь: - осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных технических расчетов, решения поставленных задач; - четко идентифицирует состав и структуру необходимых данных и информации для решения профессиональных задач.
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.	Уметь: - формулировать научно-технические задачи обеспечивающих достижение поставленной цели на основе знания проблем отрасли и опыта их решения; - осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.
	УК-2.2. Обосновывает выбор оптимального способа решения задач проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Знать: - технологии производства продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, технологические процессы их обеспечивающие. Уметь: - применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов; - устанавливать причинно-следственные связи и определять наиболее значимые среди них; - определять последствия возможных решений задачи. Владеть: - навыками работы с основными законами РФ, нормативной и технической документацией, регулирующими качество и безопасность сырья и продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
	УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.	Уметь: - соблюдать сроки выполнения задач, выполняет работу с надлежащим уровнем качества, оперативно корректирует свои планы.
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на	УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в	Уметь: - вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном языках. Владеть:

государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(ых) языках.	- навыками деловой коммуникации в ходе работы над ВКР.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.3. Демонстрирует умение проектировать и контролировать свою деятельность; реализует намеченные цели.	Уметь: - эффективно управлять своим временем и рационально выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития.
	УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Уметь: - эффективно планирует собственное время. Владеть: - инструментами и методами управления временем при выполнении конкретных задач при достижении поставленных целей
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1. Обосновывает рациональное использование сырья и материалов в технологических процессах.	Знать: - нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности; - характеристику рыбы и нерыбных объектов промысла как промышленного сырья; - основные понятия и определения в области технологического нормирования; - методические и организационные основы технологического нормирования.
	ОПК-4.3. Применяет знания о технологических процессах и основных направлениях их совершенствования.	Знать: - общие технологические процессы в производстве продуктов из водных биоресурсов; - общие тенденции и проблемы автоматизации технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Уметь: - подбирать режимы технологической обработки; - применять полученные знания в практической деятельности.
	ОПК-4.4. Владеет методиками расчета норм расхода сырья, материалов и тары, нормами времени и выработки по технологическим операциям.	Знать: - основные понятия и определения в области технологического нормирования; - методические и организационные основы технологического нормирования. Владеть: - методиками расчета норм расхода сырья, материалов и тары, нормами времени и выработки по технологическим операциям
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1. Знает прогрессивные технологии и современные требования к организации и проведению производственного контроля.	Знать: - прогрессивные технологии и требования нормативных документов к контролю производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Уметь: - анализировать санитарное состояние производства; - предлагать конкретные мероприятия по соблюдению контроля санитарного состояния производства, сырья, вспомогательных материалов, качества готовой продукции.
	ОПК-5.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	Уметь: - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты в производственном процессе. Владеть: - навыками работы с действующей нормативной документацией

ПК-1. Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства продуктов питания.	Уметь: - обосновать выбор и разработать план размещения оборудования современной технологической линии производства продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-2.4. Применяет методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов в процессе производства.	Владеть: - формами структуризации производственной информации, навыками работы с программными средствами общего и профессионального назначения
	ПК-2.5. Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологических линий.	Знать: - комплекс мер (нормативные требования ТК), целью которых является обеспечение безопасности и сохранение здоровья работников, занятых исполнением своих трудовых обязанностей.
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов	ПК-3.2. Владеет технологиями менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	Уметь: -проводить исследования особенностей потребительских предпочтений на рынке рыбной продукции.
	ПК-3.3. Формирует ассортимент на основе стадий жизненного цикла продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	Уметь: - обосновывает выбор ассортимента продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры проектируемой технологической линии.
	ПК-3.4. Применяет принципы технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств.	Владеть: - навыками технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств.

3 Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика относится к обязательной части ОПОП. В соответствии с учебным планом преддипломная практика проводится на 4 курсе 8 семестре очной формы отделения /5 курсе 10 семестре заочной формы обучения.

Преддипломная практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Преддипломная практика основывается на теоретических знаниях и практических навыках, приобретённых студентами в процессе обучения, и является логическим завершением подготовки бакалавра.

Преддипломная практика формирует основные навыки работы в области проектирования производства, является продолжением производственной (технологической) практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и представляет собой заключительный этап подготовки обучающихся к выполнению выпускной квалификационной работы бакалавра и последующей самостоятельной профессиональной деятельности.

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях

Общая трудоемкость практики составляет 3 з.е., 108 ч.

Продолжительность практики – 6 недель.

5 Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной / производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный	Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности. Предварительный сбор, анализ материала согласно индивидуальному заданию ВКР (4 часа).	Собеседование
2	Основной	Изучение и основных характеристик сырья, анализ и обоснование возможностей распределения сырья по видам обработки; подбор иллюстративного материала. Ознакомление с действующей нормативной и технической документацией, изучение технологических схем производства ассортимента пищевых продуктов, определенных в индивидуальном задании к ВКР. Анализ и научное обоснование планируемого ассортимента выпускаемой продукции. Проведение маркетинговых исследований современного технологического оборудования, обеспечивающих производство выбранной продукции. Определение основных мероприятий производственного контроля, охраны труда и охраны окружающей среды. Изучение современных требований к упаковке и маркированию готовой продукции.	Текущий контроль руководителя практики
		Формирование библиографического списка. Обработка и анализ полученных материалов практики, систематизация фактического и литературного материала. (92 часа)	Текущий контроль руководителя за оформлением и работой студентов
3	Заключительный	Оформление материалов отчета (8 часов).	Проверка отчета
4	Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой (4 часа).	

6 Форма отчетности по практике

После окончания сроков практики студенты отчитываются в выполнении программы. Аттестация по итогам практики проводится в виде письменного отчета по практике.

6.1 Отчет оформляется в соответствии с «Положением о порядке оформления студенческих работ», принятым в ФГБОУ ВО «КГМУ». Список информационных источников оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5, ГОСТ 7.0.11.

Отчет оформляется на листах формата А 4. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

6.2 Структура отчета:

- титульный лист (Приложение А);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой на с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью);
- задание на преддипломную практику, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре (Приложение Б);
- содержание (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- содержательная часть;
- заключение;
- список используемой литературы;

- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).

6.3 Содержание отчета о практике

1 Общая характеристика состояния пищевой (рыбной) промышленности (РФ, Республики Крым, г. Керчь). Здесь же приводятся данные о промысловых запасах ВБР (согласно индивидуальному заданию).

2 Анализ технологических характеристик сырья

Приводится технологическая характеристика сырья, предложенного в ИНДЗ к ВКР, указываются его достоинства и недостатки, возможные пути переработки с получением пищевых продуктов.

3 Выбор и обоснование ассортимента продукции

В разделе осуществляется выбор ориентировочного ассортимента продукции и мощности цеха с учетом ресурсов, предложенных в ИНДЗ.

4 Анализ технологических схем производства

По результатам планирования (п. 3) рассматриваются возможные технологические схемы производства с указанием вариантов осуществления той или иной технологической операции. Выбирается оптимальная схема.

5 Комплектация производства технологическим оборудованием

На основе технологической схемы производства (п. 4) рассматриваются различные варианты технического оснащения производства экономичным, ресурсосберегающим оборудованием.

6 Санитарно-эпидемиологические требования к готовой продукции

7 Анализ требований к упаковке и маркированию

Разрабатывается содержание этикетки для готовой продукции (согласно индивидуальному заданию).

8 Анализ мероприятий по охране труда и охране окружающей среды

В соответствии с видом производства предлагаются основные мероприятия по охране труда и охране окружающей среды. Составляется ориентировочная схема очистки сточных вод и дымовых выбросов производства, подбирается оборудование для локальных очистных сооружений предприятия.

Заключение (выполнение основных задач практики).

Список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами).

Письменный отчет подается руководителю практики от кафедры.

6.4 Защита отчета по практике обучающимися проводится в течение 10 дней после окончания практики. В случае, если практика завершается в каникулярный период, обучающийся обязан защитить отчет в течение 10 дней после выхода на учебу. Форма контроля прохождения практики – зачет с оценкой. Отчет по практике обучающийся защищает комиссии из трех преподавателей, назначенной распоряжением заведующего кафедрой.

По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по 4-х балльной системе. Оценка осуществляется по следующим критериям:

По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по 4-х балльной системе. Оценка осуществляется по следующим критериям:

«Отлично» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой преддипломной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой преддипломной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

«Удовлетворительно» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой преддипломной практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.

Студент, не выполнивший программу практики без уважительных причин, отчисляется из университета.

Если программа преддипломной практики не выполнена студентом по уважительной причине, то университетом предоставляется возможность пройти практику с переходом на индивидуальный график обучения.

Оценка за преддипломную практику вносится в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетную книжку студента и учитывается при назначении стипендии.

Руководитель практики готовит отчет по ее проведению (Приложение В) и включает в него данные записи. К отчету прикладываются рабочий график проведения практики (Приложение Д).

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приведен в обязательном приложении к программе практики.

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Наименование	Количество экземпляров в библиотеке ФГБОУ ВО «КГМТУ»
1. Ким, И. Н. Санитарная обработка рыбоперерабатывающих предприятий [Текст] : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; Управление науки и образования Федерального агентства по рыболовству; ФГОУ "ЦУМК". — М. : Колос, 2010. — 310 с. : табл. — (Учебник). — Библиогр.: с. 302-304. — ISBN 978-5-10-004067-5.	16
2. Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности [Текст] : учебник для вузов / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — 3-е изд., испр. и доп. — СПб. : Лань, 2013. — 329 с. : рис., табл. — (Учебники для вузов. Специальная литература). — Библиогр.: с. 324-325. — ISBN 978-5-8114-1464-2.	135
3. Пищевая безопасность гидробионтов [Текст] : учебное пособие для высших учеб. заведений / Г. Н. Ким [и др.] ; Управление науки и образования Федерального агентства по рыболовству, ФГОУ "ЦУМК". — М. : Моркнига, 2011. — 647 [5] с. : рис., табл. — (Учебник). — Библиогр.: с. 640-643. - ISBN 978-5-903081-31-8.	24
4. Технология рыбы и рыбных продуктов [Текст] : учебник для вузов / С. А. Артюхова, В. В. Баранов, Н. Э. Бражная ; ред. А. М. Ершов ; Управление науки и образования Федерального агентства по рыболовству. — М. : Колос, 2010. — 1063 с. : граф., рис. — (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). — Библиогр. в конце глав. — ISBN 978-5-10-004111-5.	14
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (от 09.12.2011 № 880). — 242 с. — Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/902320560	
6. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (от 18 октября 2016 года № 162). — 135 с. — Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/420394425	

9 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	http://lib.kgmtu.ru/
ЭБС «Юрайт»	https://urait.ru/
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»	http://docs.cntd.ru
Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации	http://pravo.gov.ru/
Справочная правовая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/
RSCI платформа Web of Science - база данных лучших российских журналов	http://www.technosphera.ru/news/
Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»	http://window.edu.ru/
База данных Научной электронной библиотеки	http://elibrary.ru/

10 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по практике

Наименование программного продукта	Назначение (базы и банки данных, тестирующие программы, практикум, деловые игры и т.д.)	Тип продукта (полная лицензионная версия, учебная версия, демоверсия и т.п.)
Операционная система (Microsoft Windows 10 Pro или Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level)	Комплекс системных и управляющих программ	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет (Microsoft Office Pro Plus 2016 или Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN 1 License No Level)	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет LibreOffice	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Свободно распространяемое программное обеспечение

11 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Организации, учреждения и предприятия обеспечивают материально-техническую базу практики в объемах, достаточных для достижения целей практики. Учебно-научные подразделения университета предоставляют рабочее место студенту, оснащенное компьютерным оборудованием для обобщения материалов практики и написания отчета.

Компьютерные классы (ауд. 213, 214):

- персональный компьютер – 12 шт. с входом в локальную сеть;
- персональный компьютер – 10 шт. с входом в локальную сеть.

Приложение А
Форма титульного листа отчета по практике

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Керченский государственный морской технологический университет»**

Технологический факультет

Кафедра технологии продуктов питания

ОТЧЁТ
по производственной практике – преддипломной практике

(сроки практики)

Отчет проверил:

Руководитель практики
от предприятия

Отчет выполнил:

Студент гр. _____

Шифр _____

М. П.

Руководитель практики
от кафедры ТПП

Отчет допущен к защите _____
(дата и подпись руководителя)

Отчет защищен с оценкой _____
(оценка, дата защиты)

Защиту принял: _____
(фамилия и инициалы принимающего и подпись)

Керчь, 20 __ г.

Приложение Б
Форма задания на практику

**Задание
на производственную практику – преддипломную практику**

Выдано обучающемуся ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
_____ курса _____ группы

(Ф.
И.О. обучающегося)

Для прохождения практик на:

(полное наименование предприятия (организации) прохождения практики)

Дата начала практики _____

Дата окончания практики _____

Дата сдачи отчета по практике _____

Теоретическая часть задания:

1. _____
2. _____
3. _____

Виды работ, обязательные для выполнения

Индивидуальное задание (заполняется в случае необходимости дополнительных видов работ или теоретических заданий для выполнения курсовых проектов, выпускных квалификационных работ, решения практик ориентированных задач, и т.д.)

Задание выдал руководитель практики от ФГБОУ ВО «КГМТУ»

« _____ » « _____ » 20 ____ г. _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Задание согласовал руководитель практики от профильной организации

« _____ » « _____ » 20 ____ г. _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Приложение В

Форма отчета руководителя практики

ОТЧЕТ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

о практике студентов группы _____ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения»

Вид практики: _____ преддипломная _____

Продолжительность практики в соответствии с учебным планом _____ недель,
с _____ по _____

Распределение обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации

№	Ф.И.О. студента	База практики	Фактические сроки прохождения практики	Оценка по практике (4-хбал. шкала)	Руководитель практики от предприятия, Ф.И.О, контактный телефон

Итоги практики:

1 Цель, задачи практики

Цель и задачи практики приводятся в соответствии с Программой практики. Указывается, достигнута ли цель, задачи, освоены ли компетенции.

2 Краткое изложение процесса прохождения практики

Описывается ход реализации программ практики на предприятии. Анализируются возможности реализации программ практики базами практики и целесообразность их использования в дальнейшем.

3 Анализ характеристик практикантов, данных предприятиями по результатам практики

Дается обобщенная характеристика профессиональной подготовки, дисциплинированности, отношения к работе практикантов. Резко отрицательные характеристики прилагаются к отчету.

4 Положительные моменты при прохождении практики

5 Недостатки и замечания по прохождению практики

6 Контроль хода практики

Предпринятые формы контроля (выезды руководителя практики от кафедры на предприятия, связь с руководителями практик от предприятий по телефону). Выявленные случаи нарушения дисциплины.

Списочная численность группы _____ студентов _____ чел.

Не направлены на практику _____, не явились для защиты отчета _____.
Указываются ФИО студента и причина.

Средний балл защиты отчетов по практике _____.

7 Предложения кафедры по улучшению прохождения практики

Руководитель практики _____
(должность, фамилия и инициалы, подпись, дата)

Отчет утвержден на заседании кафедры, протокол № ____ от «__» _____ 20__ г.

Зав. кафедрой технологии продуктов питания _____
(подпись, дата)

Приложение Д

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Керченский государственный морской технологический университет»**

Совместный рабочий график проведения практики

Название предприятия: _____

Сроки проведения практики: _____

Название практики: _____

Мероприятия*	Дата	Место проведения	Ответственное лицо
Организационное собрание			
Выполнение индивидуального задания			
Лекции (по необходимости)			
Консультации			
Итоговое собрание			

*-тип мероприятия устанавливаются на усмотрение руководителей

Руководитель практики от ФГБОУ ВО «КГМТУ»

«_____» «_____» 20__ г.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от организации

«_____» «_____» 20__ г.

(подпись)

(Ф.И.О.)