

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

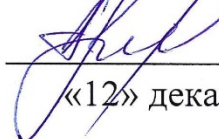
«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий кафедрой
«Пищевые технологии и
оборудование»

 Н.И. Покинтелица
«12» декабря 2025 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
Института
развития города

 А.И. Тихонов
«12» декабря 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика
(вид практики)

Б2.О.02(П) Технологическая практика
(тип практики)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и направление подготовки / специальности)

Технология бродильных производств и виноделие
(наименование профиля подготовки / специализации)

Бакалавриат
(уровень высшего образования)

Очная, 2026
(форма обучения, год набора)

Севастополь
2026 г.

Рабочая программа практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль: Технология бродильных производств и виноделие), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1041 (далее – ФГОС ВО).

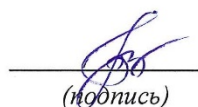
Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» от 12.12.2025, протокол № 6.

Руководитель образовательной программы
доцент кафедры «Пищевые технологии
и оборудование», к.т.н., доцент


(подпись)

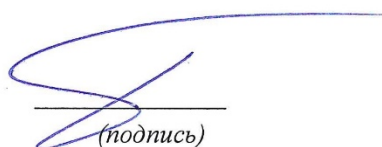
И.А. Прокопенко
(И.О. Фамилия)

Рабочая программа практики
составлена:
доцент кафедры «Пищевые
технологии и оборудование», к.т.н.,
доцент


(подпись)

И.А. Прокопенко
(И.О. Фамилия)

Рецензент:
Главный винодел
ООО «Агрофирма «Золотая Балка»


(подпись)

П.В. Балух
(И.О. Фамилия)

Содержание

1 Цели практики	4
2 Задачи практики	4
3 Место практики в структуре ООП.....	5
4 Тип практики, способ и форма ее проведения	5
5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	6
6 Структура и содержание практики.....	9
6.1 Структура практики	9
6.2 Содержание практики	9
7 Формы отчетности по практике.....	11
8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	12
9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	14
9.1 Основная литература.....	14
9.2 Дополнительная литература.....	16
9.3 Периодические издания.....	18
9.4 Интернет-ресурсы.....	18
9.5 Информационные технологии.....	18
10 Материально-техническое обеспечение практики.....	19
11 Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	20
11.1 Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	20
11.2 Особенности организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	21
Приложения.....	23

1 Цели практики

- ~ развитие у студентов практических умений и навыков профессиональной деятельности;
- ~ изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области продуктов питания из растительного сырья и эксплуатации технологического оборудования;
- ~ получение навыков работы с технологической документацией;
- ~ знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда;
- ~ формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

2 Задачи практики

- ~ развитие у студентов практических умений и навыков профессиональной деятельности;
- ~ изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области продуктов питания из растительного сырья и эксплуатации технологического оборудования;
- ~ получение навыков работы с технологической документацией;
- ~ знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда;
- ~ формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Ее основными задачами являются

- ~ закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- ~ изучение структуры перерабатывающих предприятий;
- ~ приобретение профессионального практического опыта работы;
- ~ изучение основных технологических операций производственного процесса и установление их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой продукции;
- ~ анализ причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;
- ~ изучение и участие в организации, форм и методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ~ приобретение практических навыков органолептической оценки качества продуктов питания из растительного сырья и участия в работе дегустационной комиссии;
- ~ проверка востребованности продукта на рынке;
- ~ ознакомление с принципом действия и правилами эксплуатации основного технологического, транспортного и энергетического оборудования;
- ~ изучение систем электроснабжения, холодоснабжения и теплоснабжения предприятия;

- ~ изучение прогрессивных методов эксплуатации оборудования и инженерных систем ведения технологических процессов;
- ~ усвоение правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности участков предприятия;
- ~ ознакомление с работой службы метрологии, стандартизации и сертификации;
- ~ ознакомление с основными требованиями экологической безопасности предприятия;
- ~ формирование умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных и эмпирических данных, владение современными методами исследований;
- ~ готовностью участия в технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья и эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- ~ приобретение навыков оформления и ведения документации при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, а также приобретение других практических навыков, предусмотренных учебным планом вуза.

3 Место практики в структуре ООП

Производственная практика (технологическая практика) относится к обязательной части блока 2 «Практика» и проводится в 4 семестре.

Производственная практика базируется на знаниях, полученных в процессе изучения дисциплин «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Биохимические основы технологии пищевых производств», «Химико-аналитические методы исследований в пищевой промышленности», «Материаловедение», «Инженерная механика», «Цифровое проектирование технологического оборудования и приборов предприятий перерабатывающей промышленности», «Теплотехнические процессы и оборудование пищевых производств», «Холодильная техника и технология обработки пищевых продуктов», «Микробиология», «Стандартизация и метрология», «Товароведение продовольственных товаров», «Агротехнологии виноградарства с основами ампелографии», «Техническая микробиология».

Знания и умения, полученные в результате прохождения данной практики, будут необходимы при изучении последующих дисциплин, а также при прохождении преддипломной практики и написании выпускной квалификационной работы.

4. Тип практики, способ и форма ее проведения

Тип производственной практики: технологическая практика.

Способ проведения производственной практики: стационарная.

Форма проведения: концентрированная практика.

5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями, предусмотренными ФГОС ВО:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Знает и использует правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах деятельности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.2. В рамках цели проекта формулирует совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач
	УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм
	УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
	УК-2.5. Публично представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Знает принципы информационно-коммуникационных технологий и основные требования информационной безопасности
	ОПК-1.2. Решает задачи в профессиональной деятельности, используя современные образовательные и информационные технологии
	ОПК-1.3. Владеет навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе современных информационных технологий с учетом требований информационной безопасности
	ОПК-1.4. Использует облачные сервисы для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента
ПК-1. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК-1.2. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК-1.3. Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК-1.4. Применяет методы подбора и эксплуатации

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	ПК-1.5. Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
	ПК-1.6. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК-1.7. Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК-1.8. Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК-1.9. Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК-1.10. Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК-2.1. Выполняет 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
	ПК-2.2. Выполняет 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 технологическими инструкциями
	ПК-2.3. Осуществляет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.4. Внедряет систему 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
	ПК-2.5. Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья на

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	автоматизированных технологических линиях
	ПК-2.6. Знает методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья
	ПК-2.7. Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
	ПК-2.8. Знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ПК-2.9. Знает специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях
	ПК-3.2. Готовит предложения 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
	ПК-3.3. Проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
	ПК-3.4. Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
	ПК-3.5. Использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
	ПК-3.6. Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	ПК-3.7. Знает методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

6. Структура и содержание практики

6.1 Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы 2 недели (108 часов). Содержание работы в ходе практики отражено в таблице.

Таблица 6.1 - Структура практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап:	Инструктаж по технике безопасности (6 часов)	Входной контроль
2	Производственный этап	Приобретение практических навыков и первичного опыта в исполнении обязанностей по должностям ~ Сбор, обработка и систематизация литературного материала ~ Выполнение индивидуального задания (90 часов)	Теоретический контроль
3	Заключительный этап:	- Оформление отчета. - Защита отчета (12 часов)	Итоговый контроль, зачёт
	Всего	108 часов	

6.2 Содержание практики

Таблица 6.2 - Содержание практики

№п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)
1	Подготовительный этап:	- Инструктаж по ТБ и ПБ, беседа с руководителем практики от предприятия (6 часов)

№п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)
2	Производственный этап	- Изучение технологического процесса и характеристик технологического оборудования. - Ознакомление с организацией складов хранения сырья. - Ознакомление с работой цехов по переработке сырья, выработке продукции. - Ознакомление с энергоснабжением, водоснабжением предприятия. - Ознакомление с работой производственно-технической лаборатории предприятия и освоение методов технологического контроля сырья и продукции. - Изучение материалов по охране труда, технике безопасности, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. - Работа со справочной литературой, нормативно-правовыми, техническими, технологическими документами, ресурсами. - Выполнение индивидуального задания. - Обработка и анализ полученных результатов. (90 часов)
3	Заключительный этап:	- Оформление отчета. - Защита отчета (12 часов)
	Всего	108 часов

7 Формы отчетности по практике

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации – защиты отчета о прохождении практики.

Отчетными документами о результатах практики являются:

- дневник практики;
- отчет о практике.

Структура отчета и титульный лист должны быть оформлены согласно Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования.

Форма *дневника практики* установлена «Положением о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования».

Дневник практики является основным отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение студентом практики. В дневнике отражается текущая работа в процессе практики и дается отзыв руководителя практики от организации (управления, предприятия) о работе студента с оценкой уровня и оперативности выполнения им задания по практике, отношения к выполнению программы практики, индивидуального задания, дисциплины и т.п.

По окончании производственной практики студенты-практиканты должны составить отчет о выполнении программы практики и индивидуального задания. Отчет сдается для проверки на ведущую кафедру. После чего в установленный Положением срок обучающиеся должны получить по данному отчету заключение руководителей практики и пройти аттестацию. Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

При этом учитывается:

- ~ выполнение всех разделов программы;
- ~ устное собеседование;
- ~ выполнение индивидуальных задач;
- ~ защита отчета.

Во время практики студенты выполняют индивидуальные задания, которые получают от руководителя практики от университета. Они направлены на углубление знаний по направлению подготовки или решение конкретной производственной задачи.

Индивидуальное задание должно быть связано с деятельностью данной производственной базы и направлено на изучение как отдельных видов сырья, полуфабрикатов, так и на научно-обоснованного исследования отдельных приемов технологического процесса.

Обучающиеся, не прошедшие практику в установленные сроки по уважительным причинам и имеющие соответствующие подтверждающие документы, могут быть направлены на практику в свободное от занятий время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или получившие неудовлетворительную оценку в результате промежуточной аттестации по итогам практики, могут быть отчислены из Университета, как имеющие академическую задолженность.

Структурными элементами отчета о практике являются:

титульный лист; индивидуальное задание на практику; содержание; введение; основная часть; заключение; список литературы; приложения.

Требования к оформлению отчета о практике:

1. Оформление отчета о практике должно соответствовать требованиям к текстовым учебным документам соответствующих ГОСТов.

2. Текстовая часть отчета о практике выполняется с использованием печатающих и графических устройств на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с параметрами: междустрочный интервал – 1,5; кегль – 14; шрифт – TimesNewRoman, обычный; цвет шрифта – черный; поля: верхнее – 20 мм; левое – 30 мм; нижнее – 20 мм; правое – 15 мм.

3. Иллюстрационно-графический материал в зависимости от специфики программы может включать: чертежи, схемы, плакаты, диаграммы, макеты, фотографии, аудио- и видеоматериалы, натурные образцы и др. Иллюстрационно-графический материал может быть представлен на бумажном, электронном носителе или в ином виде. Возможно представление иллюстрационно-графического материала в виде брошюр.

4. Отчет должен быть переплетен.

8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

По окончании практики студент-практикант составляет письменный отчет и сдает руководителю практики от Университета. Практика завершается защитой отчета и зачетом с оценкой. При оценке компетенций студента учитывается характеристика, данная ему руководителем практики от организации (предприятия, учреждения).

При выставлении оценки за практику учитываются следующие факторы:

- 1) достижение основных целей и задач, поставленных перед прохождением практики;
- 2) качество выполнения индивидуального задания практики;
- 3) качество отчетной документации;
- 4) выполнение обязанностей обучающегося в период прохождения практики (на основании характеристики с места практики).

Шкала оценивания результатов обучения в период практики:

- «отлично» - выставляется обучающемуся, выполнившему верно и полностью задания практики, умеющему уверенно применять полученные знания, умения и навыки, посещавшему занятия, получившему положительный отзыв от руководителя практики на предприятии (в образовательной организации), логично содержательно представившему результаты практики, вовремя сдавшему дневник и отчет и ответившему на

вопросы при защите отчета.

- «хорошо» - выставляется обучающемуся, выполнившему задания практики с небольшими неточностями, умеющему уверенно применять полученные знания, умения и навыки, посещавшему занятия, получившему положительный отзыв от руководителя практики на предприятии, логично содержательно представившему результаты практики, вовремя сдавшему дневник и отчет и ответившему на вопросы при защите отчета.

- «удовлетворительно» - выставляется обучающемуся, выполнившему задания практики с неточностями, показавшими фрагментарный характер знаний, умений и навыков, получившему положительный отзыв от руководителя практики на предприятии, посещавшему не все занятия и опоздавшему со сдачей дневника и отчета в установленный срок.

- «неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся, не выполнившему задания практики и или допустившему значительные неточности, показавшему фрагментарный характер знаний, умений и навыков, не способному объяснить последовательность выполнения заданий на практике, не посещавшему занятия и сдавшему дневник и отчет позже установленного срока сдачи или не сдавшему его вообще.

Соответствие результатов контроля знаний по разным шкалам и критерии оценивания приведены в таблице.

Сумма баллов по 100-балльной шкале	Оценка ECTS	Критерии оценивания	Уровень компетентности	Оценка по национальной шкале
90 – 100	A	Индивидуальное задание выполнено полностью. При выполнении задания студент работал творчески, инициативно, самостоятельно. Отчет оформлен грамотно. Доклад по результатам практики сделан четко и ясно. Компетенции освоены в полном объеме, о чем свидетельствует защита отчета.	Высокий (творческий)	Отлично
82-89	B	Индивидуальное задание выполнено полностью. При выполнении задания студент работал творчески, инициативно, самостоятельно. Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции сформированы, но содержат отдельные пробелы, о чем свидетельствует защита отчета.	Достаточный	Хорошо
75-81	C	Индивидуальное задание выполнено полностью. Руководитель практики влиял на результаты выполнения задания. Есть недочеты в		

Сумма баллов по 100-балльной шкале	Оценка ECTS	Критерии оценивания	Уровень компетентности	Оценка по национальной шкале
		оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции сформированы, но содержат отдельные пробелы, о чем свидетельствует защита отчета.		
69-74	D	Задание выполнено частично (70%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции в целом сформированы успешно, но выявлены не полностью структурированные знания, о чем свидетельствует защита отчета.	Средний	Удовлетворительно
60-68	E	Задание выполнено частично (50%). Есть недочеты в оформлении отчета и/или в докладе. Компетенции в целом сформированы успешно, но выявлены не полностью структурированные знания, умения и навыки, о чем свидетельствует защита отчета.		
35-59	FX	Задание не выполнено, отчет не оформлен. Компетенции не освоены.	Низкий	Неудовлетворительно
1-34	F	Задание не выполнено, отчет не оформлен. Компетенции не освоены. Студент не являлся на место прохождения практики.		

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

9.1. Основная литература:

1. Чегодаева, Н. Д. Технология переработки растениеводческой продукции : учебное пособие / Н. Д. Чегодаева, Т. А. Маскаева, М. В. Лабутина. — Саранск : МГПУ им. М. Е. Евсевьева, 2014. — 148 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/74482> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Косюра, В. Т. Основы виноделия : учебник для вузов / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05900-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562090> (дата обращения: 05.11.2025).

3. Технология переработки растениеводческой продукции Ч. II : учебное пособие / Т. Н. Тертычная, В. И. Манжесов, И. А. Попов [и др.]. —

2-е изд., доп. и испр. — Воронеж : ВГАУ, 2022. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243200> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков, В. М. Позняковский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 262 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135193> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Прокопенко, И. А. Технология обработки, хранения и производства продуктов питания из сырья растительного происхождения : учебно-методическое пособие / И. А. Прокопенко. — Севастополь : СевГУ, 2023. — 191 с. — ISBN 978-5-6049083-6-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/417317> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Васюкова, А. Т. Биохимические процессы в современном бродильном производстве и виноделии : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, Ю. А. Болтенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 144 с. — ISBN 978-5-507-52971-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/505429> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Сергеева, И. Ю. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие / И. Ю. Сергеева, М. В. Кардашева. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8353-2698-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162596> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Милюткин, В. А. Техника и технология бродильных производств : учебно-методическое пособие / В. А. Милюткин, С. П. Кузьмина, С. А. Толпекин. — Самара : СамГАУ, 2015. — 134 с. — ISBN 978-5-88575-409-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/487859> (дата обращения: 03.11.2025).

9. Зайчик, Ц. Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий : учебник / Ц. Р. Зайчик. — 5-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 496 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1850632> (дата обращения: 03.11.2025). — DOI 10.12737/760. - ISBN 978-5-16-005674-6. - Текст : электронный.

10. Технологическое оборудование предприятий бродильной промышленности : учебно-методическое пособие / Е. А. Сосюра, Л. С. Кирпичева, Т. Л. Веревкина, М. В. Берлева. — Ставрополь : СтГАУ, 2009. — 104 с. — ISBN 978-5-9596-0627-5. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5740> (дата обращения: 03.11.2025).

9.2. Дополнительная литература:

1. Хрундин, Д. В. Общая технология пищевых производств : учебное пособие / Д. В. Хрундин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 120 с. — ISBN 978-5-7882-2025-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/79338.html> (дата обращения: 04.11.2025)

2. Магомедов, З. Б. Болезни, пороки и недостатки виноградных вин: меры их предупреждения и исправления : учебно-методическое пособие / З. Б. Магомедов, М. К. Караев, Г. А. Макуев. — Махачкала : ДаГГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2015. — 50 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113102> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Савченков, А. Л. Процессы этерификации, гидратации, дегидратации, гидролиза, амидирования, нитрования, сульфатирования, сульфирования : учебное пособие / А. Л. Савченков. — Тюмень : ТИУ, 2015. — 100 с. — ISBN 978-5-9961-1140-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/84161> (дата обращения: 01.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие / составители Н. Ю. Рубан [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2023. — 119 с. — ISBN 978-5-8353-2995-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/392153> (дата обращения: 04.11.2025).

5. Сапожников, А. Н. Технология пищевых производств : учебное пособие / А. Н. Сапожников, А. А. Дриль, Т. Г. Мартынова. - Новосибирск : НГТУ, 2020. - 208 с- URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870477> (дата обращения: 03.11.2025). - ISBN 978-5-7782-4121-3. - Текст : электронный.

6. Жукова, О. В. Основы технологии пищевых производств : ученое пособие / О. В. Жукова, Е. И. Першина. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 87 с. — ISBN 978-58353-2421-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142461> (дата обращения: 04.11.2025).

7. Технология переработки и товароведение продукции рыбоводства : учебно-методическое пособие / сост.: В. Г. Боднарчук, А. А. Ходусов, А. А. Покотило. - 4-е изд. перераб. и доп. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2020. - 128 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2132029> (дата обращения: 04.11.2025). - Текст : электронный.

8. Новиков, Е. А. Охрана труда в пищевой промышленности / Е. А. Новиков, М. А. Бурова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2009. — 309 с. —

Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/1550.html> (дата обращения: 04.11.2025).

9. Графкина, М. В. Охрана труда : учебник / М.В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 212 с. — (Высшее образование). - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2205678> (дата обращения: 03.11.2025). - ISBN 978-5-16-019077-8. - Текст : электронный.

10. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2022. - 518 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083930> (дата обращения: 03.11.2025). - ISBN 978-5-394-04959-0. - Текст : электронный.

9.3 Периодические издания

1. «Пищевые системы»
2. «Химия растительного сырья»
3. «Магарач. Виноградарство и виноделие»
4. «Пищевая промышленность»
5. «Индустрия напитков»
6. «Ликероводочное производство и виноделие»
7. «Производство спирта и ликероводочных изделий»
8. «Сомелье»
9. «Спиртные напитки и пиво»
10. «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»

9.4 Интернет-ресурсы

Обучающимся создана возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

№	Адрес сайта и его описание	Перечень материалов, представленных на сайте
1.	https://e.lanbook.com/	ЭБС издательства «Лань»
2.	www.znanium.com	ЭБС znanium.com
3.	https://urait.ru	ЭБС «ЮРАЙТ»
4.	https://www.iprbookshop.ru/	ЭБС «IPR SMART»

9.5 Информационные технологии

В ходе проведения практики используется следующее программное обеспечение:

1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10, Microsoft Office

2016/2019/2021/2024

2. Kaspersky Endpoint Security 10/11

3. WinRAR 5.0

10 Материально-техническое обеспечение практики

При прохождении практики в профильных организациях, материально-техническое обеспечение предоставляется этими организациями самостоятельно.

Для прохождения практики, обработки материалов и подготовки отчета о практике используется материально-техническое оснащение кафедры «Пищевые технологии и оборудование»:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Адрес (местоположение) специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа	299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, д. 14, 1 этаж, помещение 187 (187)	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, переносное демонстрационное оборудование: ноутбук – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., экран – 1 шт., доска меловая – 1 шт. Используемое программное обеспечение: 1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10 Microsoft Office 2010/2013/2016 2. Kaspersky Endpoint Security 10/11 3. Acrobat Professional DC (perpetual) 2015 Rus 4. WinRAR 5.0
Помещение для самостоятельной работы	299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, д. 14, 3 этаж, помещение 311 (311)	15 посадочных мест, рабочее место преподавателя. Меловая доска – 1 шт.; переносное демонстрационное оборудование. Персональный компьютер с монитором -15 шт. с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду СевГУ. Используемое программное обеспечение: 1. Пакет Desktop Education ALNG-Lic-SAP-kOL-VSE 1Y Academic Edition Enterprise - включает в себя операционную систему линейки Windows и офисный пакет семейства MS Office 2. Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition.
Учебная аудитория. Лаборатория «Экспертиза качества и товароведение продовольственных товаров»	299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, д. 14, цокольный этаж, помещение 4 (04)	16 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска – 1 шт., переносное демонстрационное оборудование: ноутбук Lenovo E10-30 – 1 шт., мультимедийный проектор Optoma D9316L – 1 шт., экран Reflecta Nripod – 1 шт. Используемое программное обеспечение: 1. Microsoft Windows Professional 7/8.1/10; 2. Microsoft Office Professional 2010/2013/2016 Лабораторное оснащение: Спектрофотометр видимого диапазона (Спектрофотометр СФ-102) – 1 шт., pH метр (Портативный pH-метр/милливольтметр pH-420) – 2 шт., Фурье-спектрометр инфракрасный ФСМ2201 – 1 шт., автоматический высокоточный потенциометрический титратор – АТП-02 – 1 шт., насос химически стойкий мембранный вакуумный серии LABOPORT N86 KN.18 – 1 шт., сушильный шкаф ШС-80-01 – 1 шт., муфельная печь ЭКСП 5 – 1 шт., баня водяная

		многоместная ПЭ-4300 – 1 шт, электроплитка GL3001 – 4 шт., лабораторная медицинская центрифуга С 2204 Classic – 1 шт., анализатор влажности Эвлас-2М – 1 шт., лабораторный холодильник ХЛ-340 – 1 шт., аквадистиллятор с охладителем АЭ-5 – 1 шт., микроскоп бинокулярный МИКМЕД-5 – 1 шт., анализатор качества молока Лактан 600 УльтраМакс – 1 шт., штатив лабораторный универсальный ПЭ-2700 – 6 шт., шейкер лабораторный ПЭ Экрос – 1 шт., ультразвуковая ванна Сапфир - 2,8 ТТЦ – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт., аналитические весы 1 класса точности HR-100AG – 2 шт., весы II класса точности с внешней калибровкой ЕК-600i – 1 шт., концентрационный фотоэлектрический фотометр КФК-3-01 – 1 шт., электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-11/2,5-С – 1 шт., магнитная мешалка с подогревом ПЭ-6110 – 2 шт., магнитная мешалка ПЭ-6100 – 2 шт., верхнеприводное перемешивающее устройство со штативом ПЭ-8100 со штативом ES-2720 – 1 шт., мешалка центрифужная фторопластовая IM 8 – 2 шт., мешалка пропеллерная фторопластовая IM 5 – 1 шт.
Лаборатория технологии продукции общественного питания	299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, д. 14, 2 этаж, помещение 230 (230)	Механическое оборудование – картофелечистка МОК-300У – 1 шт., миксер планетарный EJ-20BF – 1 шт., мясорубка МИМ 350 – 1 шт., овощерезка электрическая Sirman TM2 – 1 шт., хлеборезка электрическая TR-12 – 1 шт., посудомоечная машина фронтального типа МПК-500Ф-01 – 1 шт., тестораскаточная машина для пиццы TR350 220V – 1 шт. Тепловое оборудование – печь пароконвекционная UNOX XEVC-1011-E1R – 1 шт., плита электрическая ЭП 4ПН – 1 шт., плита электрическая с жарочным шкафом ЭП 6 ШЦ – 1 шт., сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40 – 1 шт., шкаф пекарский двухсекционный ХПШ-2 – 1 шт., шкаф расстоечный ШРТ 6-ЭШ – 1 шт., электровафельница GES 20 – 2 шт., фритюрница MINI III BARTSCHER – 2 шт. Холодильное оборудование – шкаф холодильный CM114-S – 1 шт., льдогенератор Brema CB-246 – 1 шт., стол холодильный BN 11/TN W – 1 шт., холодильная камера «Бирюса 114» - 1 шт., холодильник «Индустрия» - 1 шт., ванна моечная 3-х секционная – 1 шт., ванна моечная 1 секционная – 3 шт., весы порционные серия CAS SWN-3, SWN-6 – 1 шт., весы электронные напольные МП 150 ВДА Ф-3 – 1 шт., водонагреватель (150 л) Hi-therm – 1 шт.

11 Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

11.1 Требования к организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы,

отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях, определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях образовательной организации.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые профильной организацией, должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению – слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

- для инвалидов по зрению – слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций; – для инвалидов по слуху – слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- для инвалидов по слуху – глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

11.2 Особенности организации практики обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

11.2.1 Особенности содержания практики.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от образовательной организации с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

11.2.2 Особенности организации трудовой деятельности обучающихся.

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

11.2.3 Особенности руководства практикой.

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от образовательной организации и от профильной организации;
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями

практики.

11.2.4 Особенности учебно-методического обеспечения практики.

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

11.2.5 Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Во время проведения защиты практики разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения защиты практики для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

Приложение А

Бланк дневника практики, структура и титульный лист отчета по практике

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

	(вид и тип практики)
обучающегося	
	(фамилия, имя, отчество)
Институт	
Кафедра	
Уровень образования	
Направление подготовки (специальность)	
Профиль (специализация)	

_____курс, группа _____

Обучающийся _____
(фамилия, имя, отчество)

Прибыл на предприятие (в организацию, учреждение)
М.П. _____ “ ” _____ 20 ____ г.

(подпись) _____ (должность, фамилия и инициалы ответственного лица)

Отметки о проведении инструктажа

Наименование инструктажа	Дата проведения инструктажа	ФИО, должность инструктирующего	Подпись	
			Инструктирующего	Инструктируемого
Инструктаж по технике безопасности				
Инструктаж по охране труда				
Инструктаж по пожарной безопасности				
Инструктаж по правилам внутреннего распорядка				

Убыл из предприятия (организации, учреждения)
М.П. _____ “ ” _____ 20 ____ г.

(подпись) _____ (должность, фамилия и инициалы ответственного лица)

Индивидуальное задание

[illegible]

Руководитель практики от Университета

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Руководитель практики от профильной организации

(подпись)

(инициалы и фамилия)

« _____ » 20 ____ г.

Рабочий график (план) прохождения практики

[illegible]

Руководитель практики от Университета

(подпись) _____
(инициалы и фамилия)

Руководитель практики от профильной организации

(подпись) _____
(инициалы и фамилия)

«_____» 20__ г.

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings present.

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

«_____» 20__ г.

Сведения об уровне освоения обучающимся компетенций

№	Формируемые компетенции	Руководитель от профильной организации	Руководитель от Университета
1.		освоена / освоена частично/ не освоена	освоена / освоена частично/ не освоена
2.		освоена / освоена частично/ не освоена	освоена / освоена частично/ не освоена

Руководитель практики от Университета

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Руководитель практики от профильной организации

(подпись)

(инициалы и фамилия)

«_____» _____ 20____ г.

Оценка результатов прохождения практики обучающимся

(заполняется руководителем практики от Университета)

(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Дата сдачи отчета «_____» _____ 20__ г.

Оценка: _____

Руководитель практики от Университета

(подпись)

(инициалы и фамилия)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт _____

Кафедра _____

№	Дата поступления на кафедру	Подпись отв. за регистрацию	Подпись преподавателя

ОТЧЕТ

о _____ (_____) практике
(вид практики) (тип практики)

в _____
(наименование организации)

Выполнил _____
(Фамилия И.О. обучающегося)

(шифр группы)

Направление / специальность _____

(код, наименование)

Руководитель практики от Университета

(должность)

(Фамилия И.О. руководителя)

Севастополь
202 г.