

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

Технологический факультет  
Кафедра технологии продуктов питания



УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета

О.В. Яковлев

2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Преддипломная практика**

Уровень основной профессиональной образовательной программы – бакалавриат  
Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Направленность (профиль) – Технология рыбы и рыбных продуктов  
Учебный план 2016 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 О.Е. Битютская, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов ФГБОУ ВО «КГМТУ»;

О.В. Яковлев О.В. Яковлев, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рассмотрено на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»

Протокол № 16 от 23.08 2021 г. Зав. кафедрой О.Е. Битютская

## 1 Тип практики, способ и формы ее проведения

Тип практики – преддипломная практика.

Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики – непрерывная.

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, проводящих исследования, отвечающие целям и задачам практики.

## 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	Планируемые результаты освоения дисциплины
ОПК-2. Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения, способы технологической обработки сырья. Применяет достижения новых технологий. Способен разрабатывать мероприятия по внедрению результатов исследований в практику производственного процесса.
ОПК-3. Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Осуществляет технологический контроль качества готовой продукции. Применяет методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции, ориентируется при выборе арбитражных и альтернативных методик анализов.
ПК-1. Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знает нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты в производственном процессе.
ПК-4. Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Проводит исследования по стандартным методикам. Владеет навыками работы с лабораторным оборудованием, оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации. Применяет полученные знания в практической деятельности.
ПК-5. Способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знает основные понятия, характеризующие качество пищевого сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции. Определяет единичные и комплексные показатели качества сырья и вспомогательных материалов. Владеет способами проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, организационными навыками проведения производственного контроля полуфабрикатов и качества готовой продукции, методами продуктового расчета в производстве.
ПК-6. Способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Обосновывает выбор режимов технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов. Анализирует текущую производственную информацию, полученные данные использует в управлении качеством продукции.
ПК-9. Готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знает понятийно-терминологический аппарат в области безопасности. основные биологические свойства микроорганизмов, вызывающих порчу сырья и продуктов животного

	<p>происхождения, особенности санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях.</p> <p>Анализирует, обобщает и делает выводы по результатам исследований, составляет описание проводимых исследований.</p> <p>Прогнозирует влияние разных опасностей на здоровье и жизнь человека, на окружающую среду.</p> <p>Владеет законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях.</p>
ПК-10. Готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	<p>Обосновывает выбор технологического оборудования по функционально-технологическим признакам. Владеет навыками выполнения сравнительных анализов преимуществ и недостатков аналогичного по функциям оборудования, исходя из заданных требований производительности, цели функционирования и его проектных технико-экономических показателей.</p> <p>Систематизирует линии и технологическое оборудование по функционально-технологическим признакам.</p>
ПК-13. Владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<p>Использует современные информационно-коммуникационные технологии (включая пакеты прикладных программ) для сбора, обработки и анализа информации.</p> <p>Владеет формами структуризации производственной информации, навыками работы с программными средствами общего и профессионального назначения.</p>
ПДК-1. Способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов	<p>Знает основные принципы организации контроля, основанного на управлении рисками в критических контрольных точках</p> <p>Умеет разрабатывать схемы организации производственного контроля, рассчитывать техно-экономические показатели актуальных технологий</p> <p>Владеет методами выявления рисков и критических контрольных точек</p>
ПКД-3. Способностью рассчитывать и проектировать детали, узлы, машины и механизмы	<p>Проводит сравнительный технико-экономический анализ конструктивных решений конкретных технологических процессов.</p>

### 3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика относится к части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений 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 и в полном объеме относится к вариативной части ООП ВО ФГБОУ ВО «КГМТУ».

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 и выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

### 4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях

Общая трудоемкость практики составляет 6 з.е., 216 ч.

Продолжительность практики – 3 5/6 недели.

### 5 Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной / производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость	Формы текущего контроля
1	<i>Подготовительный</i>	Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности. Предварительный сбор, анализ материала согласно индивидуальному заданию ВКР	Собеседование
2	<i>Основной</i>	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.  Формирование библиографического списка. Обработка и анализ полученных материалов практики, систематизация фактического и литературного материала	Текущий контроль руководителя практики  Текущий контроль руководителя за оформлением и работой студентов
3	<i>Заключительный</i>	Оформление материалов отчета	Проверка отчета
4	<i>Промежуточная аттестация</i>	Зачет с оценкой	

## 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 «КГМТУ». 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 производственной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

*«Хорошо»* – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой производственной 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 производственной 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 практики не выполнена студентом по уважительной причине, то университетом предоставляется возможность пройти практику с переходом на индивидуальный график обучения.

Оценка за 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»
основная	
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
дополнительная	
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (от 09.12.2011 № 880). — 242 с. — Режим доступа : <a href="http://docs.cntd.ru/document/902320560">http://docs.cntd.ru/document/902320560</a>	
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 : <a href="http://docs.cntd.ru/document/420394425">http://docs.cntd.ru/document/420394425</a>	

## 9 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

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

## 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

## 11 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Специализированные аудитории 314, 317, 320, оборудованные мультимедийным оборудованием, предназначены для проведения лабораторных, лекционных занятий и самостоятельной работы студентов.

Организации, учреждения и предприятия, а также учебно-научные подразделения университета обеспечивают рабочее место студента компьютерным оборудованием в объемах, достаточных для достижения целей практики.

*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 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 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.)