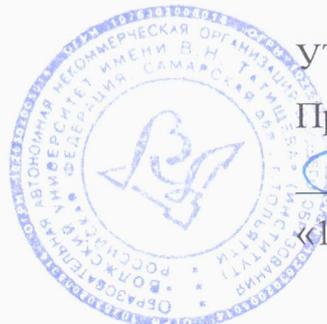


ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ имени В.Н. ТАТИЩЕВА» (ИНСТИТУТ)
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Т.Б. Исакова

«13» октября 2016 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Среднее профессиональное образование

Тольятти

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к использованию решением кафедры СКС «_05_» __октября__ 2016 г. протокол № _2_

Зав. кафедрой « Моз » Моисеева Т.В.

одобрена Учебно-методическим советом вуза «07» __октября__ 2016 г. протокол № _2_

« Исакова » Исакова Т.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
1.2. МЕСТО РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
1.3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
1.4. РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
3.1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	10
3.2. МАТЕРИАЛЬНО — ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Учебная практика является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основных видов профессиональной деятельности, так же предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение ими необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Рабочая программа учебной практики разрабатывалась в соответствии с:

- ФГОС – 3;
- Рабочим учебным планом образовательного учреждения;
- Рабочих программ профессиональных модулей.

1.2. МЕСТО РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная практика УП.00 относится к профессиональному циклу (П.00).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика.

1.3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Техник - технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ

На освоение рабочей программы учебной практики проходит в течение – 11 недель. Отчет должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Виды работ	Количество часов
1.	<p>Вводный инструктаж по безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.</p> <p>Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для обработки мяса.</p> <p>Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для приготовления сложной холодной продукции</p>	18
2.	<p>Разработка ассортимента и приготовление полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины.</p> <p>Разработка ассортимента и приготовление шпигованных и фаршированных полуфабрикатов.</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Изучение условий и сроков хранения.</p>	60
3.	<p>Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для обработки рыбы.</p> <p>Разработка ассортимента и приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Разработка ассортимента и приготовление фаршированных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Изучение условий и сроков хранения.</p>	60
4.	<p>Изучение оборудования, инструментов и инвентаря, применяемых на предприятии для обработки домашней птицы.</p> <p>Разработка ассортимента и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы.</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов. Изучение условий и сроков хранения.</p>	54

5.	Приготовление открытых и закрытых бутербродов. Приготовление закусочных бутербродов. Приготовление мясных и рыбных закусок.	66
6.	Приготовление рыбы под маринадом. Приготовление рыбы заливной. Приготовление ростбифа. Приготовление студней.	66
7	Приготовление масляных смесей, приготовление холодных соусов Приготовление желе	66
8	Подготовка отчета по практике	6
	Всего:	396

2.2 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Индекс модуля	Виды работ	Содержание работ
1.	МДК. 1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> • Получение инструктажа по технике безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы; • Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы; • Изучение производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, дичи; • Изучение расчетов массы полуфабрикатов для приготовления сложных блюд и соусов; • Приготовление начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; • Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы.
2.	МДК. 2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> • Получение инструктажа по технике безопасности при использовании производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложной кулинарной продукции из мяса, рыбы, птицы; • Изучение расчетов массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; • Проверка качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. • Организация технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;

			<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок., используя различные технологии, оборудование и инвентарь; • Сервировка и оформление канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформление и отделявание сложных канапе, легких и сложных холодных закусок; • Контроль качества и безопасности сложных канапе, легких и сложных холодных закусок; • Организация и проведение приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
--	--	--	---

Так же обучающийся составляет письменный отчет и приложений к нему, заполняет дневник по практике, что свидетельствует о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля. Так же после прохождения учебной практики обучающийся представляет аттестационный лист учебной практики, характеристику (отзыв) студента с места практики, и сдает его руководителю практики от факультета среднего профессионального образования.

По окончанию учебной практики обучающийся защищает отчет с дифференцированной оценкой.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Нормативные источники:

1. Федеральный Закон "О техническом регулировании" №184-ФЗ (от 27.12.2002 с изменениями и дополнениями).
2. Федеральный закон от 28.12.2009г. (ред. от 28.12.2013 N 446-ФЗ) «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
3. Закон российской Федерации "О защите прав потребителей" "261-ФЗ (от 23.11.2009г., с изменениями и дополнениями).
4. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" №52-ФЗ (от 30.03.1999 с изменениями и дополнениями).
5. Федеральный Закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" №29-ФЗ (от 02.01.2000г. с изменениями и дополнениями).
6. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: ПМ.1, ПМ.2;
7. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014;
8. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014;
9. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
10. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014;
11. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014;
12. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2014;
13. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. М.: Стандартинформ, 2014;
14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. М.: Стандартинформ, 2012;
15. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

17. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

18. СанПин 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Основные источники:

1. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов/ Н.И. Дубровская, Е.В.Чубасова. Учебник. 2-е издание, стереотипное./-М.:Академия. 2017. -172 с.

2. Лугошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места./Г.Г. Лугошкина, Ж.С. Анохина. Учебник/- М.:Академия. 2016.-234 с.

3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфаб-рикатов для сложной кулинарной продукции. /И.П. Самородова. Учебник. 4-е издание, стереотипное/- М.:Академия. 2016.-187 с.

4. Шильман, Л.З Технологические процессы предприятий питания / Л.З.Шильман. Учебное пособие / М.: Академия. 2014. – 184 с.

5. Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции./ Л.З.Шильман.Учебное пособие. 5-е издание стереотипное./ М.:Академия. 2017.- 169 с.

Дополнительные источники:

1. Богушева, В.И.Технология приготовления пищи/В.И.Богушева/Ростов-на-Дону, Феникс, 2007 г.

2. Васюкова, А.Т. Справочник повара : уч.пос.- М.: Дашков и К, 2009 г. - Режим доступа ЭБС КнигаФонд.

3. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи : учеб. пособие для НПО рек. МО/Г.Г.Дубцов . - М. : Издательский центр "Академия", 2004 г. - 272 с.

4. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов./Г.Г.Дубцов./– М.: Мастерство. 2001 г.

5. Ковалёв, Н.И.Технология приготовления пищи/ Н.И.Ковалев, М.М.Куткина, А.В.Кравцова./- М.: Деловая литература. Омега-Л, 2003 г.

6. Пивоваров К.В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: уч.пос./ К.В.Пивоваров/- М.: Дашков и К, 2010 г.-Режим доступа ЭБС КнигаФонд

7. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания./Л.А.Радченко/ Ростов – на - Дону. Феникс. 2003 г.

8. Татарская, Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров./Л.Л. Татарская/ М.: Академия 2006 г.

9. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для НПО рек. МО . - М. : "Академия", 2006 г. - 288 с.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е. Голунова. - СПб. : ПРОФИКС, 2006 г. - 688 с.

11. Сборник рецептур для повара. Ростов – на – Дону. Феникс. 2001 г.

12. Производственное обучение профессии "Повар". В 4 ч. : учеб. пособие для НПО рек. МО. Ч. 1 : Механическая кулинарная обработка продуктов / [Андросов В.П.и др. - М. : "Академия", 2006 г. - 96 с.

13. Журналы с периодическим изданием: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

3.2. МАТЕРИАЛЬНО — ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Учебная практика проводится на предприятиях на основе прямых договоров между предприятием и образовательным учреждением.

- рабочие места;
- немеханическое оборудование (столы, подносы);
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное;
- посуда;
- рабочее приспособление (подставки, прихватки).

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики от факультета среднего профессионального образования в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий, в форме проверки и защиты отчетов по учебной практике, проводимой в рамках профессионального модуля М ПМ.1, ПМ.2.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПМ.1 освоенные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, мяса; • принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, мяса для сложных блюд; • проводить расчеты по формулам; • выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; • выбирать различные способы и приемы подготовки овощей, мяса для сложных блюд; • обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении овощей, мяса, рыбы, птицы; <p>ПМ.1 усвоенные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ассортимент полуфабрикатов из овощей, мяса, для сложных блюд; • правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; • виды мяса и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; • основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; • требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; • требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, в охлажденном и мороженом виде; • способы расчета количества необходимых 	<ul style="list-style-type: none"> • Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий. • Текущий контроль в форме выполнения практических заданий. • Качество оформления практическим заданий. • Правильность и логичность составленных выводов. <p>Формы контроля: Отчет по учебной практики. Характеристика (отзыв) с предприятия базы-практики. Аттестационный лист.</p> <p>Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ.1</p>

дополнительных ингредиентов в зависимости от массы овощей, мяса;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса;
- методы обработки и подготовки овощей, мяса, для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке овощей, мяса;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, мяса ;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, мяса;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, мяса для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из овощей и мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из овощей, мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

ПМ.2 освоенные умения:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных закусок;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок ;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок ;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок ;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок ;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

ПМ.2 освоенные знания:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок ;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных

- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения практических занятий.
- Текущий контроль в форме выполнения практических заданий.
- Качество оформления

<p>ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; ● требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; ● требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок и заготовок для них; ● органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных закусок температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ● виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных закусок; ● технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, ● варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных закусок; ● методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок ; ● варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; ● технику приготовления украшений для сложных холодных блюд из различных продуктов; ● варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных закусок; ● требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных закусок и заготовок к ним; ● риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложных холодных закусок; ● методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции 	<p>практическим заданий.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Правильность и логичность составленных выводов. <p>Формы контроля: Отчет по учебной практики. Характеристика (отзыв) с предприятия базы-практики. Аттестационный лист.</p> <p>Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения учебной практики и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ.2</p>
---	--

ДОГОВОР о проведении практики студентов

г.о. Тольятти

«_____» _____ 20__ г.

Образовательная автономная некоммерческая организация высшего образования «Волжский университет имени В.Н. Татищева» (Институт), именуемая в дальнейшем «**Университет**», в лице ректора Якушина Владимира Андреевича, действующего на основании Устава, с одной стороны, и _____, _____, именуемое в дальнейшем «**Предприятие**», в лице _____, действующего на основании устава, с другой стороны, заключили договор о нижеследующем:

1. Предмет договора:

1. Стороны настоящего договора в порядке сотрудничества организуют совместную работу, направленную на:

организацию учебной, производственной, преддипломной практики студентов по специальностям и направлениям подготовки Университета:

_____ на рабочих местах Предприятия.

1.2. использование объектов материальной базы Университета и Предприятия в интересах повышения профессиональных знаний и навыков студентов Университета и сотрудников Предприятия.

2. Университет обязуется:

- Совместно с Предприятием способствовать развитию творческого потенциала студентов Университета.

- Направлять студентов Университета на Предприятие для прохождения практики (согласно списку, приведенному в Приложении № 1 к настоящему Договору).

- Назначить в качестве руководителей практики наиболее квалифицированных преподавателей.

- Обеспечить соблюдение студентами трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка, обязательных для работников данного предприятия.

3. Предприятие обязуется:

- Предоставить Университету неоплачиваемые рабочие места для прохождения производственной (ознакомительной, преддипломной) практики студентов, согласно приложению.

- Информировать студентов Университета о правилах внутреннего распорядка, обязательных для работников данного предприятия. Создавать студентам необходимые условия для выполнения программы практики. Не допускать использование студентов-практикантов на должностях, не предусмотренных программой практики и не имеющих отношения к специальности студента.

- Назначить квалифицированных специалистов для руководства практикой со стороны Предприятия.

- Консультировать студентов Университета по профессиональным вопросам деятельности Предприятия.

- Предоставить студентам-практикантам возможность сбора фактического материала, не составляющего коммерческой тайны деятельности Предприятия.

- О случаях нарушения студентами трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка Предприятия сообщать в Университет.

- По окончании производственной (ознакомительной, преддипломной) практики дать объективную характеристику о работе каждого студента-практиканта за подписью руководителя Предприятия.

4. Прочие условия:

4.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязанностей по настоящему договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.2. Настоящий договор вступает в юридическую силу со дня его подписания и действует без ограничения срока действия.

4.3. Настоящий договор может быть расторгнут досрочно любой из Сторон с письменным предупреждением другой Стороны за 1 месяц.

4.4. Любые изменения и дополнительные соглашения к настоящему договору действительны при условии, если совершены в письменной форме и подписаны уполномоченными представителями Сторон.

4.5. Настоящий договор заключен в двух экземплярах – по одному для каждой из Сторон. Оба экземпляра имеют одинаковую юридическую силу.

3. Юридические адреса и реквизиты сторон:

Университет:

Образовательная автономная некоммерческая организация высшего образования «Волжский университет имени В.Н. Татищева» (Институт)

Юридический адрес:

445020, Российская Федерация, Самарская обл.,
г. Тольятти, ул. Ленинградская, 16
т. (8482) 48-76-11; 28-89-74

www.vuit.ru

Банковские реквизиты:

ИНН 6323033283; БИК 043601607; КПП 632401001
р/с 40703810754280100203
Поволжский банк ПАО «Сбербанк России» г. Самара
к/с 30101810200000000607
ОКПО 40977236; ОКВЭД 80.30.1

Ректор _____ **В.А. Якушин**

МП

Предприятие:

Юридический адрес:

Банковские реквизиты:

МП

**Список студентов
университета, направляемых на прохождение практики на Предприятии**

- 1.
- 2.
- 3.

Подписи сторон:

Университет

Предприятие

Ректор ОАНО ВО «ВУиТ»

_____ **В.А. Якушин**

М.П

М.П



ОАО ВО Волжский университет
имени В.Н. Татищева»
(институт)

ФИО, должность руководителя, название
организации

НАПРАВЛЕНИЕ

Уважаемый (ая) _____

ОАО ВО «Волжский университета имени В.Н. Татищева» (институт) направляет в Вашу организацию (предприятие) для прохождения практики с «__» _____ по «__» _____ 20__ г. студента _____ курса _____ отделения, группы _____, по специальности _____

фамилия, имя, отчество студента

Просим Вас принять на себя руководство практикантом или возложить руководство на одного из своих подчиненных.

В период прохождения практики на студента полностью распространяются правила внутреннего трудового распорядка Вашего учреждения.

Руководитель практики
от университета
М. П.

_____/_____/_____
подпись

Контакт тел.:

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ

Организация (предприятие)

Название организации (предприятия), адрес

согласна принять на учебную практику с «__» _____ по «__» _____ 20__ г.

студента _____

ФИО студента

по специальности _____

Руководство практикой возлагается на

ФИО, должность руководителя практикой, контактный телефон

Инструктаж по охране труда и технике безопасности, правилам внутреннего трудового распорядка провел:

ФИО, должность, телефон

_____/_____/_____
подпись, расшифровка подписи

Руководитель организации

_____/_____/_____
подпись, расшифровка подписи

МП

Кафедра « _____ »

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ
студента

фамилия, имя, отчество

факультета _____

название

группы _____

название, номер

ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

(ИНСТИТУТ)



И.М.В.Н. ТАТИЩЕВА

Г. ТОЛЬЯТИ

Факультет « _____ »

ОТЧЕТ

по _____ практике

студента _____

группы _____

специальность _____

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

название организации

название отдела

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ

фамилия, имя, отчество, должность

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ ОТ ВУЗА

фамилия, имя, отчество, должность

1. ЦЕЛИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

2. РЕШАЕМЫЕ ЗАДАЧИ:

3. АНАЛИЗ МАТЕРИАЛА ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ЗАДАНИЮ

4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ. ВЫВОДЫ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ЦЕЛЯМ ПРАКТИКИ

5. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

6. ПРИЛОЖЕНИЯ (листинги и схемы выполненной работы)

ЗАМЕЧАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ

ОЦЕНКА ПРАКТИКИ СТУДЕНТА

отлично/хорошо/удовлетворительно

М. П.

подпись руководителя практики

«__» _____ 201__

подпись студента

«__» _____ 201__

**Образовательная автономная некоммерческая организация
высшего образования «Волжский университет имени В.Н. Татищева»
(институт)**

Индивидуальное задание (рабочий график (план))

на _____ практику

(вид практики)

20__ / 20__ учебный год

Факультет: _____

Направление подготовки: _____

Место прохождения практики: _____

Адрес организации: _____

Обучающийся: _____

Срок прохождения практики: _____

Руководитель практики от вуза: _____

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от организации: _____

(Ф.И.О.)

(должность)

Содержание индивидуального задания (календарного плана (графика)) на практику:

№ п/п	Индивидуальные задания (перечень и описание работ)	Сроки выполнения
1.		с _____ по _____
2.		с _____ по _____
3.		с _____ по _____
4.		с _____ по _____

Руководитель практики от вуза _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Руководитель практики от организации _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

С настоящим индивидуальным заданием (календарным планом (графиком)), с программой практики по соответствующему направлению подготовки (специальности)
ОЗНАКОМЛЕН(А)

(подпись) (ФИО обучающегося)