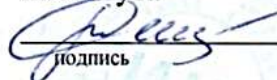


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор естественно-технологического  
института

  
подпись

Петрова Л.А.  
Ф.И.О.

«17» 09 2020 год

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Б2.В.03(П) **Производственная практика: Практика по получению профессиональ-  
ных умений и опыта профессиональной деятельности**  
код, вид, тип и наименование практики по учебному плану

**Направление подготовки** 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»  
код и наименование направления подготовки /специальности

**Направленность (профиль)** Высокопродуктивные технологии обработки водных био-  
логических ресурсов  
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

**Квалификация выпускника** бакалавр  
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО


**Кафедра-разработчик** Технологий пищевых производств  
наименование кафедры-разработчика программы практики

Мурманск  
2020

Лист согласования

1      Разработчик  
Доцент                      ТПП                                            В. В. Корчунов  
должность                      кафедра                      подпись                      И.О. Фамилия

2      Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры- разработчика рабочей программы  
технологий пищевых производств «10» май 2019 г.  
название кафедры                      дата

протокол № 10                                            В.А.Гроховский  
подпись                      Ф.И.О. заведующего кафедры-разработчика

### Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине (модулю) «Производственная практика: Практика по ,  
получению профессиональных умений и  
опыта профессиональной деятельности»

входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.03

«Продукты питания животного происхождения» направленности (профилю)/специализации

Высокопродуктивные технологии обработки водных биологических ресурсов

Таблица 1 Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения	Дата внесения дополнения или изменения
1.	Титульного листа	Переименование типа образовательной организации	1. Приказ Министерства науки и высшего образования № 854 от 31.07.2020 г. 2. Внесение изменений в компоненты ОПОП решением Ученого совета (протокол № 5 от 30.10.2020)	16.09.2020
2.	Структуры учебной дисциплины (модуля)	Изменение количества часов контактной и самостоятельной работы, корректировка форм текущего контроля и промежуточной аттестации	Решение Ученого совета о внесении изменений в учебные планы всех направлений подготовки и специальностей, реализуемых в ФГБОУ ВО "МГТУ" протокол № 8 от 27.03.2020 г	16.09.2020

Дополнения и изменения внесены 16.09.2020 г.

### Аннотация программы практики

Код блока практик	Наименование практики	Краткое содержание программы (Вид, тип, форма и способ проведения практики. Цель, задачи, содержание разделов практики, реализуемые компетенции соотнесенные с видами/областями и (или) сферами профессиональной деятельности выпускника, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	<p><b>Вид практики:</b> производственная.</p> <p><b>Тип практики:</b> практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.</p> <p><b>Форма(ы) проведения практики:</b> индивидуальная.</p> <p><b>Способ проведения практики:</b> стационарная, выездная.</p> <p><b>Цель:</b> изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия; получение практических знаний в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения; эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда.</p> <p><b>Задачи:</b> ознакомление с предприятием по производству продуктов питания из сырья животного происхождения в целом и с особенностями работы отдельных цехов и подразделений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение практических навыков работы на рабочих местах;</li> <li>- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря;</li> <li>- изучение и соблюдение правил по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии;</li> <li>- изучение требований экологической безопасности на предприятиях;</li> <li>- изучение нормативно-технической документации предприятий по производству продуктов питания из сырья животного происхождения.</li> </ul> <p><b>Содержание разделов практики:</b> общее знакомство с предприятием для производства продуктов питания из сырья животного происхождения, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии, сбор данных об объемах производства</p> <p><b>Объем практики:</b> 108 ч., 3 з.е.</p> <p><b>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции):</b> ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5.</p> <p><b>Формы промежуточной аттестации:</b> зачет с оценкой</p>

## Пояснительная записка

### 1. Общие положения

Программа практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки/ специальности 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»,  
(код и наименование направления подготовки /специальности)

утвержденного Минобрнауки РФ № 199 от 12.03.2015 г., учебного плана  
дата, номер приказа Минобрнауки РФ

в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности \_ 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленности (профилю)/специализации:

- Высокопродуктивные технологии обработки водных биологических ресурсов, 2015 года начала подготовки, утвержденной Ученым советом МГТУ (протокол №\_7 от 28.02. 2019 г)

### 2. Вид, тип практики, способ (при наличии) и формы её проведения

- вид практики: производственная;
- тип практики: Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- формы проведения практики: индивидуальная;
- способ организации практики: стационарная и выездная.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы основной профессиональной образовательной программы, представлен в табл. 2.

Таблица 2. - Планируемые результаты обучения при прохождении практики

№ п/п	Код компетенции и ее формулировка	Компоненты компетенции, формируемые в ходе прохождения практики	Этапы формирования компетенции (Индикаторы сформированности компетенций) <sup>1</sup>
1.	ПК-1 способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при контроле качества сырья, материалов и готовой продукции, а также параметров технологического процесса.	<b>Знать:</b> – назначение нормативной и технологической документации для производства продуктов питания из сырья животного происхождения; мер ответственности за несоблюдение действующего законодательства и требований нормативных документов при осуществлении профессиональной деятельности; <b>Уметь:</b> – применять правила и нормы технического регулирования при организации технологического процесса; <b>Владеть:</b> – навыками подбора НД и ТД для организации технологического процесса
2.	ПК-2 способность осуществлять	Компетенция реализуется	<b>Знать:</b> – правила техники безопасно-

<sup>1</sup> Для ФГОС ВО 3++

	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	ется в части определения умения обучающихся осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	сти, охраны труда; производственной санитарии, пожарной безопасности; <b>Уметь:</b> – идентифицировать измерять и оценивать параметры опасных и вредных производственных факторов, используя нормативные документы; <b>Владеть:</b> – навыками применение правил техники безопасности, охраны труда; производственной санитарии, пожарной безопасности при организации технологического процесса
3.	ПК-3 способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Компетенция реализуется в части изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	<b>Знать:</b> - методику оценки точности измерений; <b>Уметь:</b> - измерять и давать оценку измеряемым величинам; - находить численные значения абсолютной и относительной погрешностей, определять доверительный интервал, рассчитывать средние значения величин при равноточных и неравноточных измерениях. <b>Владеть</b> навыками: - нахождения интерполяционных формул, рассматриваемых процессов.
4.	ПК-4 способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся применять метрологические принципы инструментальных измерений	<b>Знать:</b> – типовые средства измерения, применяемых для контроля качества сырья, продукции, режимов обработки, факторов окружающей среды; <b>Уметь:</b> – выбирать методики и технические средства при разработке программы производственного контроля; <b>Владеть:</b> – методами определения основных качественных показателей сырья и готовой продукции по тематике исследований
5.	ПК-5 способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомога-	Компетенция реализуется в части определения умения обучающихся обеспечивать	<b>Знать:</b> – принципы производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, процессов и готовых изделий; <b>Уметь:</b>

	тельных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	контроль качества и безопасности сырья животного происхождения, пищевых материалов и готовой продукции, а также параметров технологического процесса.	– использовать нормативную и техническую документацию для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, параметров производственных процессов; <b>Владеть:</b> – схемами входного и производственного контроля
--	--	---	---

**4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

**Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

(наименование практики)

представляет собой структурный элемент основной профессиональной образовательной программы и является компонентом Блока 2 «Практика».

**Перечень дисциплин, на результаты освоения которых опирается данная практика.**

- Процессы и аппараты пищевых производств
- Пищевая химия
- Общая технология
- Сырье и материалы мясной и молочной промышленности

**Дисциплины, опирающихся на данную практику.**

- Техническое нормирование продуктов питания животного происхождения
- Технологическое оборудование
- Контроль производства
- Производство стерилизованных консервов
- Разработка новых видов продукции

**5. Объем и продолжительность практики**

Объем практики составляет 3 з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 2 / 108 (недель / часов)

(для практик, проводимых непрерывно или дискретно с выделением периодов учебного времени в учебном графике/без выделения периодов)

**6. Содержание практик**

Таблица 3. - Содержание разделов практики

№ п\п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР <sup>2</sup> /СР <sup>3</sup> ), в академических часах		
		очная	очно-заочная	заочная
1	2	3	4	5
1	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, прохождение медицинской комиссии, изучение санитарного минимума			1/4

<sup>2</sup> КР – контактная работа с преподавателем

<sup>3</sup> СР – самостоятельная работа обучающегося

2	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием по производства продуктов питания из сырья животного происхождения, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии			-/4
3	Ознакомление с материально-техническим снабжением предприятия			-/4
4	Ознакомление со структурой и организацией складской группы помещений			-/4
5	Работа на отдельных технологических операциях переработки пищевого сырья или изготовления пищевой продукции (ознакомление с технологическим процессом производства одного ассортимента пищевой продукции);			-/38
6	Ознакомление с порядком приемки по количеству и качеству основного и дополнительного сырья и вспомогательных материалов, используемых при изготовлении выбранного ассортимента пищевой продукции			-/29
7	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета			4/20
<b>Итого:</b>				5/103

**7. Формы промежуточной аттестации, формы отчетности по практике.**

– требования к содержанию и оформлению отчета по практике, указаны в методических указаниях по выполнению самостоятельной работы;

–перечень документов, прилагаемых к отчету по практике, указаны в методических указаниях по выполнению самостоятельной работы;

- форма промежуточной аттестации по практике и принцип формирования оценки, указаны в ФОС практики.

**8. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.**

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике разрабатываются авторами программы практики в виде приложения к программе практики, утверждаются и хранятся на кафедре, обеспечивающей практику обучающихся, и в электронной форме на выпускающей кафедре.

**9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» для проведения практики**

**Основная литература**

№ п/п	Библиографическое описание* (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1.	Технология рыбы и рыбных продуктов : учебник для вузов / [Артюхова С. А. и др.]; под ред. А. М.Ершова. - [2-е изд.]. - Москва: Колос, 2010. -	-	+	101



	1063 с.			
2.	Технология переработки молока [Электронный ресурс]: учебное пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016.— 110 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/72769.html">http://www.iprbookshop.ru/72769.html</a> .— ЭБС «IPRbooks»	+	-	-
3.	Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения: учеб. пособие для вузов / Б. Н. Семенов [и др.] ; М-во сел. хоз-ва РФ ; Федер. агентство по рыболовству ; Мурман. гос. техн. ун-т. - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2006. - 287 с.	-	+	50

#### Дополнительная литература:

4.	Технологические машины и оборудование [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 151000.62 "Технологические машины и оборудование" профиль "Пищевая инженерия малых предприятий" / В. А. Похольченко [и др.]; Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 23 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2014. <a href="http://elib.mstu.edu.ru/2014/U_14_18.pdf">http://elib.mstu.edu.ru/2014/U_14_18.pdf</a>	+	-	-
5.	Галынкин, В. А. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Галынкин. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2017. — 288 с. — 978-5-903090-08-2. — Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/79982.html">http://www.iprbookshop.ru/79982.html</a>	+	-	-
6.	Практикум по технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие для обучающихся по направлению 19.06.01 "Промышленная экология и биотехнология", направленность программы 05.18.04 "Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств" (дисциплина "Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств") всех форм обучения / С. Ю. Дубровин, В. А. Гроховский; М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. С. Ю. Дубровин, А. Ю. Глухарев, К. Н. Петрова. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2,08 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2017. — 118 с. ил. <a href="http://elib.mstu.edu.ru/2017/U_17_9.pdf">http://elib.mstu.edu.ru/2017/U_17_9.pdf</a>	+	-	-

### Интернет-ресурсы

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2020/ 2021	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 45/19/60 от 18.10.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2019 г. по 15.11.2020 г.	Неограничен
	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 19/99 от 20.10.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2020г. по 15.11.2021г.	Неограничен
	ЭБС «Лань»	Договор № 19/74 от 29.07.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 29.07.2020 г. по 01.10.2021 г.	Неограничен
	ЭБС «Лань»	Договор НВ-201от 13.04.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 13.04.2020 по 31.12.2020 г.	Неограничен
	Базы данных Пакета EBSCO	Письмо № 2020-01/05 от 20.01.2020 г. о подтверждении наличия и непрерывности доступа к базам данных Пакета EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 31.12.2019 г. до заключения нового договора со сроком действия до 31 декабря 2020 г.	Неограничен
	Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO	Сублицензионный договор № 19/03 от 14.02.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 14.02.2020 г. по 31.12.2020 г.	Неограничен

«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/48 от 17.04.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2020 г. по 20.04.2021 г.	Неограничен
ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 6484/20 от 24.03.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 24.03.2020 г. по 24.03.2021 г.	Неограничен
ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 7866/21К от 28.04.2021 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 28.04.2021 г. по 28.04.2022 г.	Неограничен
ЭБС ИТК «Троицкий мост»	Договор № 19/42 от 20.03.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 20.03.2020г. по 01.04.2021 г.	Неограничен
Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен

**10.** Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)

2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009 г.)

**11.** Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1	2	3
205С	Укомплектовано специализированной	1.Операционная система Mi-

<p>Специальное помещение для самостоятельной работы</p> <p>г. Мурманск, ул. Советская,</p> <p>д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>мебелью и техническими средствами обучения:</p> <p>– доска аудиторная – 1 шт.</p> <p>– персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.</p> <p>Посадочных мест – 15</p>	<p>Microsoft Windows XP Professional ver 2002 Service Pack 3, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010)</p> <p>3. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p> <p>4. MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356) от 10.12.2009)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ 401Л)</p> <p>г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории:</p> <p>1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000</p> <p>2. Ноутбук ASUS 80L</p> <p>3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180</p> <p>Количество столов – 15</p> <p>Количество стульев – 30</p> <p>Посадочных мест – 30</p> <p>Доска аудиторная – 1</p>	

Материально-техническая база промышленных предприятий, которые являются основными базами практики бакалавров - согласно их технического оснащения.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

## ОТЧЁТ

### ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ: ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Место прохождения практики

---

(указать место прохождения практики в соответствии с приказом)

Сроки практики - с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(указать сроки прохождения практики в соответствии с приказом)

Объем практики зет (час) – 3 (108)

**Выполнил:** обучающийся \_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

направленности (профиля) «Высокопродуктивные технологии обработки водных биологических ресурсов»

форма обучения - очная/очно-заочная/заочная

---

(Фамилия, Имя, Отчество обучающегося)

**Руководитель практики от МГТУ**

---

(Фамилия, Имя, Отчество, должность, ученая степень)

**Руководитель практики от профильной организации (при наличии)**

---

(Фамилия, Имя, Отчество, должность, ученая степень)

Мурманск, 20\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....</b>	...
	<b>ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ПО ПРАКТИКЕ.....</b>	...
	<b>ВВЕДЕНИЕ.....</b>	...
1	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЕСТА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....</b>	...
2	<b>ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ .....</b>	...
3	<b>РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....</b>	...
	<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....</b>	...
	<b>СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ.....</b>	...
	<b>ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ</b>	...