

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Месхи Бесик Чохоевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 31.08.2023 15:10:02  
Уникальный программный ключ:  
a709f3afe0b1d41c27b3c71503e2100



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ДГТУ)**

Авиационно-технологический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор Авиационно-  
технологического колледжа

  
В.А. Зибров  
« 06 » 2023 г.

**Методические указания  
по прохождению практики  
ПП.03.01 Производственная практика  
образовательной программы  
по специальности среднего профессионального образования  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Рассмотрены и рекомендованы для  
использования в учебном процессе  
на заседании цикловой комиссии  
Протокол № 9 от 19.06.2023 г.

Составитель:  
Ассистент

А.А. Щербаков

Ростов-на-Дону  
2023 г.

УДК 864.7.02104 (07).

Учебно-методические указания к практикам (Блок Б2 ОПОП) для обучающихся по направлению подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного (все формы обучения).

ДГТУ, Ростов-на-Дону, 2019.

Составители: доц., к.т.н. Тупольских Т.И.

доц., к.т.н. Шумская Н.Н.

доц., к.т.н. Савенков Д.Н.

## **1 Основные положения**

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) в Блок 2 "Практики" входят учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики.

Типы учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

Типы производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика); научно-исследовательская работа. Способы проведения производственной практики: стационарная; выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Типы практик устанавливает кафедра в зависимости от видов деятельности, на которые ориентирована основная профессиональная образовательная программа бакалавриата в объеме, установленном ФГОС ВО.

Все виды практик являются обязательной составной частью основных образовательных программ бакалавриата, реализуемых кафедрой ТПП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, относятся к ее вариативной части и проводятся в соответствии с утвержденным учебным планом (УП) и календарным учебным графиком (КУГ) основных профессиональных образовательных программ (ОПОП).

Сроки проведения практик, место проведения и руководители утверждаются приказом ректора университета.

Структура и содержание практики определяется ее видом и способом проведения.

## **2 Документы, регламентирующие структуру и содержание практик**

Перед началом каждой практики обучающиеся должны ознакомиться в электронно-образовательной среде университета (<https://rpd.donstu.ru>) с Программой практики соответствующей его основной профессиональной образовательной программе (ОПОП), содержащей: цель, планируемые результаты (формируемые компетенции, знания, умения и навыки), структуру и содержание практики, оценочные средства для аттестации результатов практики, учебно-методические, информационные и материально-техническое обеспечение практики.

Перед началом каждой практики проводится установочная лекция (соборание), на которой студентам разъясняют цель, задачи, содержание,

формы организации, порядок прохождения практики и отчетности по ее результатам. По завершении установочной лекции каждому студенту на период практики выдается задание на практику, рабочий график (план) проведения практики, индивидуальное задание и настоящие учебно-методические указания.

Отчеты по всем видам практик оформляются в соответствии с установленными общеуниверситетскими требованиями. Титульный лист отчета, листы: задание на практику, рабочий график (план) проведения практики, дневник прохождения практики, отзыв-характеристика оформляются и выдаются обучающимся на кафедре.

### **3 Виды практик студентов и способы их проведения**

Видами практики студентов являются учебная и производственная, включая преддипломную практику.

Учебная практика проводится в целях получения первичных профессиональных умений и навыков и может включать в себя несколько этапов: ознакомительная практика в организациях любых организационно-правовых форм, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в учебных мастерских, лабораториях университета.

Производственная практика проводится в целях получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и может проводиться в организациях любых организационно-правовых форм по профилю направления подготовки (далее – профильная организация).

Преддипломная практика является разновидностью производственной практики, завершающей профессиональную подготовку обучающихся. Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы.

Способы проведения практики: стационарная (практика, проводимая на территории Ростова-на-Дону), выездная (практика, проводимая за пределами Ростова-на-Дону). Конкретный способ проведения практики, предусмотренный ОПОП ВО, устанавливается кафедрой ТТШ самостоятельно с учетом требований ФГОС ВО.

Практика проводится в следующих формах:

а) непрерывно (концентрированная практика) – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех типов практик, предусмотренных ОПОП;

б) дискретно (распределенная практика) – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды в зависимости от особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья могут выбирать тот способ и форму прохождения практики, который соответствует их индивидуальным возможностям.

Типы учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

Типы производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика); научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики: стационарная; выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Программа практики разрабатывается кафедрой, с учетом мнения партнеров, направленности образовательной программы и профессиональных стандартов.

В соответствии с профилями ОПОП, реализуемых кафедрой, за период прохождения всех видов практик обучающиеся должны приобрести практические навыки:

изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

- применения современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;

- участия в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- проведения измерений; анализ и математическая обработка экспериментальных данных;

- использования результатов исследований;

- подготовки материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

- обеспечения входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;

- управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии; обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов; продукции бродильной и винодельческой промышленности; пищевкусовых продуктов; продуктов функционального питания; пищевых концентратов;

- реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

- организации рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участия в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- участия в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.
- проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов; отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий.

Выбор предприятий и организаций для прохождения практики обуславливается спецификой предприятия, наличием специалистов в области производства продуктов питания из растительного сырья, соответствующих профилю направления, и договора на проведение производственной практики между учреждениями, предприятиями и организациями, и вузом. Договор может быть коллективным и индивидуальным, т.е. заключенным обучающимся от имени университета.

### **3.1 Учебная практика.**

Задачи, формы проведения и содержание учебной практики

В соответствии с учебным планом учебная практика проводится на первом курсе и является составной частью модуля «Введение в профессиональную деятельность». Учебная практика проводится в целях получения первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы. Учебная практика как правило проводится в ее подразделении – Лаборатории биохимического и спектрального анализа продуктов питания, с возможностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли.

Целью учебной практики является формирование у обучающихся современного уровня теоретических знаний в области пищевого производства, технологии производства новых продуктов, основы безопасности продуктов питания, а также подготовка к освоению специальных дисциплин, привитии интереса к профессиональной деятельности в рамках выбранного направления, в практической подготовке студентов к решению, как конкретных производственных задач, так и к разработке перспективных вопросов, связанных с технологиями производства продуктов питания, технологическими машинами и оборудованием отрасли, быстрой адаптации к условиям обучения в техническом университете.

Закрепление знаний, полученных в процессе освоения дисциплины «Введение в проектную деятельность», «Введение в профессиональную деятельность» и др., приобретения первичных практических навыков научно-

исследовательской работы в процессе участия в работе научно-учебной лаборатории кафедры, формирование способности работать с публикациями в профессиональной периодике, первичных профессиональных умений при работе с макетами технологического оборудования, владения навыками подготовки оборудования и исследуемых материалов для проведения лабораторных и практических работ для освоения профильных технологических дисциплин.

### **3.2 Научно-исследовательская работа**

Научно-исследовательская работа как тип производственной практики является обязательной частью образовательного процесса и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на научно-исследовательскую подготовку обучающихся и проводится в научно-учебной Лаборатории биохимического и спектрального анализа продуктов питания или другом профильном подразделении (организации).

Научно-исследовательская работа (далее – НИР) проводится для закрепления теоретических знаний и приобретения научно-исследовательских умений и навыков, обучающихся в области производства продуктов питания из растительного сырья, опыта в исследовании актуальных научных проблем или решении реальных научно-исследовательских задач.

Цели НИР конкретизируются в реализации следующих задач:

- формирование умений постановки проблем исследования, анализа и систематизации научной информации по теме исследования;
- формирование навыков определения целей и задач исследования, разработка его концептуальных моделей;
- формирование умений предоставлять результаты своей работы;
- развитие способности к совместной работе с другими специалистами в рамках междисциплинарных исследований, разработки и реализации совместных проектов и т. д.

Результаты научно-исследовательской работы могут быть включены как раздел в выпускную квалификационную работу.

Руководство научно-исследовательской работой

Руководство научно-исследовательской работой по профилю подготовки обучающегося осуществляет научный руководитель по согласованию с руководителем соответствующей образовательной программы.

Руководитель НИР:

- составляет рабочий график (план) проведения НИР;
- участвует в предварительной подготовке базы НИР;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период НИР;
- проводит организационные собрания по НИР, на которых доводит до сведения обучающихся цели и задачи, а также перечень отчетной документации по НИР;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения НИР и соответствием её содержания требованиям, установленным ОПОП;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;

- оценивает результаты прохождения НИР обучающимися.

Организация научно-исследовательской работы

Практическое задание разрабатывается руководителем НИР.

Обучающиеся участвуют в выполнении экспериментов, проводят наблюдения и измерения, составляют их описание и формулирует выводы; изучают научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по исследуемой тематике; составляют отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию).

Программа и содержание научно-исследовательской работы

Результатом научно-исследовательской работы является выбор темы исследования, написание реферата и/или статьи по избранной теме и доклада на студенческую научную конференцию университета.

В процессе выполнения НИР обучающиеся должны получить навыки проведения измерений и наблюдений и описания их результатов; использования для решения профессиональных задач различных источников информации; сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по теме исследования.

В период осуществления научно-исследовательской работы обучающийся обязан:

- полностью выполнить план НИР;

- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты.

В период выполнения научно-исследовательской работы обучающийся должен вести дневник учета выполнения программы НИР.

Научно-исследовательская работа завершается написанием отчета. В отчет целесообразно включить систематизированные сведения для составления литературного обзора по теме, а также полученные данные по ее разработке.

Отчет о выполнении НИР составляется в соответствии с программой НИР и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе, а также выводы и рекомендации.

Основное содержание отчета составляет развернутое описание выполнения программы НИР, со ссылками на использованные в ходе выполнения НИР материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.). Отчеты по НИР выполняются индивидуально.

Структура отчета по научно-исследовательской работе

1. Введение (1-2 стр.)

2. Актуальность научных исследований по направлению (4-5 стр.)

3. Характеристика подразделения, где выполнялась НИР (4-5 стр.)

4. Методы, методология и методики проводимых исследований по теме НИР (5-6 стр.)

5. Заключение (1-2 стр.)

6. Список использованной литературы

7. Приложение (статья, доклад, при наличии)

8. Отзыв руководителя практики.

Объем отчета по научно-исследовательской работе должен составлять 15-20 страниц.

Согласно структуре, отчет по научно-исследовательской работе должен соответствовать следующим требованиям.

Содержание. Содержание работы должно включать весь перечень заголовков разделов, подразделов, пунктов с указанием страниц по каждому пункту.

Введение (1-2 стр.). Во введении излагается актуальность выполнения научно-исследовательской работы.

1. Актуальность научных исследований по направлению (4-5 стр.).

Рассматриваемый раздел представляет собой объективный критический анализ исследовательских работ в области производства продуктов питания из растительного сырья. При изучении литературы главное внимание должно быть обращено на современные монографии, статьи в научных и научно-производственных журналах, научных сборниках, диссертации и авторефераты диссертаций. Раздел необходимо закончить краткими выводами или заключением.

2. Характеристика подразделения, где выполнялась НИР (1-2 стр.).

Основные функции лаборатории (или другое подразделение, организация). Организация и результаты научно-исследовательской работы, новая техника и технологии, инновационные подходы к получению готовой продукции высокого качества.

3. Методы, методология и методики проводимых исследований по теме НИР. В данном разделе отчета описывают ГОСТы, программы, методики исследования для экспериментального решения поставленных задач.

Рекомендуется излагать методики исследований по следующей схеме: а) критерии оценки эффективности исследуемого объекта (способа (процесса), устройства; б) параметры, контролируемые при исследованиях; в) оборудование, экспериментальные установки, приборы, аппаратура, оснастка; г) условия и порядок проведения опытов; д) состав опытов; е) обработка результатов исследований и их анализ.

Заключение (1стр.). Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполненных работ или отдельных их этапов, оценку полноты решений поставленных задач,

Подведение итогов научно-исследовательской работы

Форма итогового контроля прохождения научно-исследовательской работы устанавливается рабочим учебным планом направления.

К защите НИР допускаются студенты, своевременно и в полном объеме выполнившие задания программы НИР и предоставившие отчетные документы.

Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Критерием оценки результатов является степень выполнения программы (задания) научно-исследовательской работы.

### **3.3 Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**

Задачи, формы проведения и содержание производственной практики

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) как тип производственной практики является обязательной, представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, проводится в профильных структурных подразделениях университета и/или иных организациях.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (далее – производственная практика) проводится для закрепления теоретических знаний и приобретения практических навыков, обучающихся в области производства продуктов питания из растительного сырья, а также для адаптации к рынку труда. Прохождение практики позволяет приобрести первоначальный опыт профессиональной деятельности в соответствии с профилем подготовки.

Производственная практика осуществляется под руководством преподавателей кафедры и ведущих специалистов профильных организаций и предприятий отрасли.

В период производственной практики перед студентом ставятся следующие задачи:

1. Ознакомиться с историей, структурой, производственной и хозяйственной деятельностью предприятия.

2. Изучить ассортимент выпускаемой продукции, состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации.

3. Ознакомиться с организацией и работой основных и вспомогательных цехов предприятия.

4. Изучить производственные процессы переработки различных видов сырья, обработки полуфабрикатов, использования или утилизации промышленных отходов, выпуска основных видов продукции.

5. Ознакомиться с основами рабочих профессий, характерных для подразделения.

6. Ознакомиться с организацией обеспечения безопасности жизнедеятельности на производстве.

7. Выполнить индивидуальное задание кафедры на практику.

8. Составить и оформить отчет о прохождении практики.

9. Ознакомиться с мероприятиями по охране природы.

10. Изучить систему учета производства продукции и отчетность на предприятии.

11. Выполнить программу организационно-экономической части практики: изучить вопросы экономики, организации и управления предприятием, оценить экономическую эффективность работы предприятия и рентабельность производства, произвести расчет себестоимости единицы продукции;

12. Ознакомиться с организацией и результатами научно-исследовательской, проектно-конструкторской, изобретательской и рационализаторской работы, новой техникой и технологиями, инновационными подходами к выпуску готовой продукции высокого качества.

13. Прослушать цикл лекций, читаемых на предприятии студентам практикантам.

14. Составить и оформить отчет о прохождении практики.

#### Руководство и контроль за прохождением производственной практики

Для руководства производственной практикой назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры, и являющийся, как правило руководителем выпускной квалификационной работы, и руководитель практики из числа работников профильной организации или предприятия отрасли.

Руководитель практики от Университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- участвует в предварительной подготовке базы практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;

- проводит организационные собрания по практике, на которых доводит до сведения обучающихся цели и задачи, а также перечень отчетной документации по практике;

- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием её содержания требованиям, установленным ОП ВО;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;

- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;

- отчитывается по результатам проведения практики на заседании кафедры.

Руководитель практики от профильной организации или предприятия отрасли:

- согласовывает индивидуальное задание, содержание и планируемые результаты практики;

- предоставляет рабочие места обучающимся;

- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

#### 1.3 Организация производственной практики

Организация производственной практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника-бакалавра.

Объемы и содержание всех этапов практики определяются руководителем практики в соответствии с Программой практики.

Программа производственной практики разрабатывается с учетом специфики баз практики.

Производственная практика проводится в профильных организациях и на ведущих предприятиях отрасли.

К моменту начала практики обучающийся должен выбрать место ее прохождения и согласовать с научным руководителем выпускной квалификационной работы.

Индивидуальное практическое задание разрабатывается руководителем практики. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности проведения производственной практики и одновременно соответствовать целям и задачам учебного процесса.

При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

Обучающиеся, заключившие контракт с будущими работодателями, производственную практику, как правило, проходят в этих организациях.

С момента зачисления обучающихся в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организациях, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном в организации порядке.

#### **Программа и содержание производственной практики**

Содержание и программа практики определяются руководителями практики с учетом интересов и возможностей подразделений, в которых она проводится. Конкретное содержание производственной практики обучающегося планируется руководством подразделения, в котором она выполняется, и отражается в индивидуальном задании на производственную практику.

### **3.4 Преддипломная практика**

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения в университете. Она призвана углубить и закрепить полученные обучающимися знания, развить профессиональные навыки и компетенции, подготовить их к самостоятельной работе.

Задачи практики.

1. Ознакомление с техническим объектом, согласно теме или индивидуальному заданию.

2. Участие в работе подразделения базы практики по разработке, модернизации, или испытаниях заданного объекта.

3. Изучение основных нормативных материалов и методики оценки и расчета технологических, экономических, эргономических и экологических параметров и характеристик заданного объекта.

4. Систематизация и анализ результатов испытаний и информации потребителей об эксплуатационных качествах заданного объекта.

В качестве объекта может быть линия или ее участок, комплект оборудования пищевого производства, технология в виде технологической схемы, ассортимент продукции, ее технологические свойства.

Выполнение всех этапов, составляющих содержание практики, позволяет решить её задачи и подготовиться к выполнению выпускной квалификационной работе.

Ознакомившись с базой практики, обучающийся должен собрать и изучить материалы в следующих подразделениях:

а) в производственном отделении – технологический регламент производства пищевого продукта, нормативные материалы по ассортименту и материальному балансу;

б) в технологических отделах - типовые технологические процессы производства пищевого продукта, показатели качества продукта, его оценки;

в) в экономическом, отделе технико-экономических исследований и др. - технико-экономические расчеты и показатели, характеризующие заданный технологический процесс производства продукции;

г) в отделе технической безопасности и защиты окружающей среды - общие требования к безопасности и экологичности заданного технического объекта.

В отзыве руководитель от предприятия характеризует работу обучающегося и ставит оценку. Подпись руководителя заверяется печатью предприятия.

Отчет включает: введение, технологическую, экономическую части и раздел по безопасности и экологичности технических средств и технологических процессов.

Введение должно включать анализ современного состояния вопроса в области производства заданного объекта, потребности в нем, актуальности его разработки

Технологическая часть должна содержать информацию, необходимую для выполнения выпускной квалификационной работы, включающую анализ требований к объекту, описание его свойств, процесса производства, технологическую схему с техническими характеристиками оборудования и материальный баланс производства продукта.

Экономическая часть должна содержать информацию, необходимую для экономического обоснования выпускной квалификационной работы: анализ технико-экономических показателей.

Экологическая часть должна содержать информацию об общих требованиях к безопасности и экологичности объекта и технологических процессов.

Отчет составляется в течение практики и представляется руководителю практики по ее окончанию на защиту. К отчету прикладываются все документы, которые необходимы для выполнения расчетной и графической частей ВКР:

а) технологическая схема с экспликацией оборудования.

б) исходные данные для выполнения экономической части ВКР.

Практика может считаться успешно пройденной в том случае, если к её окончанию обучающийся готов к самостоятельному выполнению выпускной квалификационной работы, которая состоит из пояснительной записки и графической части. Основное содержание пояснительной записки, как правило составляют технологическая часть, экономическое

обоснование принимаемых решений и раздел по безопасности и экологичности. В графической части представляются основные технологические схемы, решения по технологии изготовления пищевого продукта, результаты экономических расчетов.

Обучающийся, не выполнивший программу преддипломной практики и не представивший в срок отчет с приложениями, получивший отрицательный отзыв или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускается к выполнению ВКР.

#### **4 Критерии оценки результатов практики**

Студенты при прохождении практики обязаны:

- пройти практику в указанные календарным учебным графиком сроки в соответствии с приказом ректора;
- своевременно, точно и полностью выполнять задачи, предусмотренные индивидуальным заданием по практике, выданным преподавателем руководителем практики и программой практики;
- до начала практики получить на выпускающей кафедре направление на практику, индивидуальное задание;
- своевременно прибыть на место практики, выполнять поручения руководителя практики по месту её прохождения, подчиняться действующим в организации правилам внутреннего распорядка, соблюдать технику безопасности, требования охраны труда, правила эксплуатации оборудования и другие условия работы;
- ознакомиться с организацией и её структурными подразделениями, с видами деятельности; организации и/или её структурных подразделений;
- ежедневно фиксировать в дневнике производственной практики виды выполняемых работ;
- оказывать помощь работникам предприятия и нести ответственность за выполняемую работу и её результаты наравне со штатными работниками;
- своевременно представлять руководителю практики от кафедры промежуточные письменные отчёты о выполнении всех промежуточных заданий (если таковые имеются), выполняя индивидуальное задание;
- участвовать в научно-исследовательской работе кафедры по заданию руководителя практики от кафедры;
- изучать и строго соблюдать технику безопасности и другие условия работы на предприятии;
- соблюдать режим работы организации, являющейся местом практики, либо график, установленный руководителем практики от предприятия;
- собрать необходимые материалы для написания отчета по практике;
- после завершения практики в течение трех дней представить на кафедру по утвержденной форме отчет, а также отзыв или характеристику от руководителя практики от организации;
- по окончании практики получить от руководства организации характеристику с оценкой, подписанную руководителем организации и заверенную печатью;

- защитить отчёт о практике в установленном порядке и в установленные сроки.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- полнота и качество выполнения студентом программы практики;
- уровень компетенций:

социально-личностных (ответственность, организованность и дисциплина; способность самостоятельно приобретать новые знания, в том числе используя современные информационные технологии; умение работать в команде; способность адаптироваться к новым ситуациям; умение вести переговоры, способность к творческому решению задач) - для всех видов практик;

инструментальных—(поиск и обработка информации; использование информационных средств и технологий; умение анализировать и делать выводы; владение первичными профессиональными умениями и навыками; умение пользоваться оргтехникой; умение работать с научной литературой; владение нормами деловой этики)- для всех видов практик;

общепрофессиональных (умение поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций; умение планировать и организовывать свою деятельность; умение применять приобретенные теоретические знания, методы анализа и синтеза на практике; умение использовать современные технологии и оборудование - для производственной и преддипломной практик;

специальных умения выявлять проблемы в технологии производства, поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций, а также обосновать решение выявленных проблем и предложить направления его реализации)- для преддипломной практики.

При оценке итоговой работы студента принимается во внимание оценка, данная ему руководителем практики от предприятия по соответствующим критериям.

### **Нормативные материалы.**

Федеральный закон N 273-ФЗ - Федеральный закон от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";

Федеральный закон N 403-ФЗ - Федеральный закон от 2 декабря 2019 г. N 403-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" и отдельные законодательные акты Российской Федерации";

Положение, приказ N 885/390 соответственно - Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный N 59778);

Приказ N 1383 - приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 N 1383 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования" зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2015 г., регистрационный N 40168);

Форма договора о практической подготовке обучающихся - примерная форма Договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (утверждена приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390).