

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:
a709f3afe0a334114110612a8c66506140



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

« 31.08.2023 » 2023 г.

**Методические указания
по прохождению практики**

УП.05.01 Учебная 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.

Составители:

Кандидат т.н., доцент

Т.И. Тупольских

Ростов-на-Дону
2023 г.

Учебно-методические указания по освоению цикла практической подготовки для обучающихся по направлению подготовки 19.02.11 Продукты питания из растительного сырья, обучения, техник-технолог (все формы обучения).

На правах рукописи

Составители: доц., к.т.н. Тупольских Т.И.
ст.препод. Дорошенко В.А.

Содержание

1 Основные положения.....	4
2 Документы, регламентирующие структуру и содержание практик	4
3 Виды практик студентов и способы их проведения.....	5
3.1 Учебная практика.....	9
3.2 Производственная практика (в том числе технологическая практика).....	10
3.3 Преддипломная практика	13
4 Критерии оценки результатов практики.....	14
Нормативные материалы.....	16

1 Основные положения

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности по направлению 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в блоке "Практическая подготовка" входят учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики.

Практика входит в профессиональный цикл ПМн.01 «Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях», ПМн.02 «Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях», ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения», ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и имеет следующие виды – учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки.

Учебная и производственная практики реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с учебными занятиями. Типы практики устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ПООП.

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

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

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

Все виды практик являются обязательной составной частью основных образовательных программ бакалавриата, реализуемых кафедрой ТПП по направлению подготовки 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 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 (собрание), 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 СПО, устанавливается кафедрой ТТПП самостоятельно с учетом требований ФГОС СПО.

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.

Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

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

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 профилем ОПОП, реализуемых кафедрой, за период прохождения всех видов практик обучающиеся должны приобрести практические навыки:

- выполнять технологические операции по производству солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями;

- осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

- проявлять ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии;

- проявлять гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем;

- проявлять сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- демонстрировать готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности;

- принимать российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания;

- проявлять уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учетом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике;

- бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них;

-сознавать ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде;

- проявлять и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учетом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей

многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение;

- осознавать и деятельно выражать приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей;

- ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации;

- демонстрировать приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права;

- проявлять и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»;

- демонстрировать приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий

его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней;

- проявлять активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками;

- осознать себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве.

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 в каждом цикле и является составной частью модуля ПП Профессиональная подготовка. Учебная практика проводится в целях получения первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков. 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, привитию 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 модуля «Ведение технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях», «Организационно-технологическое обеспечение производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях» и др., приобретения первичных практических навыков 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 Производственная практика (в том числе технологическая практика)

Задачи, формы проведения и содержание производственной практики

Производственная практика (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.

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 СПО;

- 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.

3.3 Преддипломная практика

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения. 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.

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.

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, теоретическую и аналитическую части, экономическую 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

Теоретическая 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.

Аналитическая часть включает анализ деятельности рассматриваемого предприятия и конкретные материалы, имеющие непосредственное отношение к теме дипломной работы, собранные при прохождении преддипломной практики.

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) 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 о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291)

Форма договора о практической подготовке обучающихся, заключаемый 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).