

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 07.10.2022 10:27:11
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

**ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственной

(вид практики)

ПДП Преддипломная практика

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрено и согласовано цикловой комиссией сельское хозяйство, строительство и природообустройство.

Протокол № 2 от «02» сентября 2024 г.

Разработана на основе ФГОС СПО РФ и ПООП СПО для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения(утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 343)

Организация разработчик: Политехнический колледж ЛГАУ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Производственной (преддипломной)

(указать вид практики)

1.1 Место производственной (преддипломной) практики в структуре образовательной программы.

Программа производственной (преддипломной) практики (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО РФ и ПООП СПО для специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в части освоения вида профессиональной деятельности:

Проектирование и разработка информационных систем

Производственная (преддипломной) практика базируется на изучении профессиональных модулей:

ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции

ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих

1.2 Цели и задачи производственной (преддипломной) практики.

Для освоения программы производственной (преддипломной) практики студент должен иметь знания, умения и практический опыт, полученный в результате освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля:

иметь практический опыт:

- ведения утвержденной учетно-отчетной документации;
- участия в планировании основных показателей производства продукции и оказания услуг в области производства молока и молочных продуктов;
- мониторинга технологических операций производства молока и молочных продуктов;
- проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию;
- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
- проверки соблюдения нормативов и правил удаления отходов;
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;
- инструктажа и обучение персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;

- участия в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности;
- учета брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разработки предложений по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений;
- расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;
- инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;
- обеспечения безопасных условий труда на производстве;
- разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;
- участия в планировании основных показателей производства;
- группировки и анализа информации;
- в проведении микробиологического и химико-бактериологического анализа в соответствии со стандартными и нестандартными методиками;
- в оценивании и контроле выполнения микробиологических и химико-бактериологических анализов;
- проведении регистрации, расчета;
- в оценке и документировании результатов.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли;
- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения;
- основы производственного учета;
- методики расчета норм расхода сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- виды брака и его учет в производстве;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям.
- требования охраны труда;
- производственный контроль на предприятиях отрасли;
- виды брака и его учет в производстве;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары.
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников;
- оформлять планы работы по установленной форме;

- проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость;
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
- отраслевые, государственные, международные требования к условиям проведения микробиологического и химико- бактериологического анализов;
- основы микробиологии, категории и формы микроорганизмов;
- технологический процесс приготовления питательных сред;
- методы микробиологического и химико-бактериологического анализа;
- правила ведения рабочей документации.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен уметь:

- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молока и молочных продуктов;
- правильно оформлять учетно-отчетную документацию;
- планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства и переработки молока;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства молока и молочных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве молочной продукции;
- осуществлять мониторинг технологических операций производства молочных продуктов;
- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;
- контролировать производственные стоки и выбросы, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки;
- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;
- анализировать отклонения в их расходе (перерасход, экономия) и выявлять причины несоответствия нормам;

- разрабатывать предложения по устранению отклонений от нормативов;
- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;
- разрабатывать предложения по снижению (предотвращению) производства дефектных продуктов;
- принципы и формы организации производственного процесса;
- методики расчета выхода продукции;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды);
- учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета;
- материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;
- нормы времени и выработки по технологическим операциям.
- обрабатывать специальными методами посуду и вспомогательные материалы;
- приготавливать и стерилизовать питательные среды;
- контролировать основные технологические параметры микробиологического и химико-бактериологического анализа;
- осуществлять микроскопические методы исследования;
- выполнять микробиологические и химико-бактериологические анализы согласно требованиям
- утилизировать микробиологические и химико-бактериологические отходы.
- проводить статистическую обработку результатов и оценку основных метрологических характеристик;
- применять специальное программное обеспечение;
- оформлять рабочую документацию

1.3. Количество часов на производственную (преддипломную) практику:

Всего 4 недели 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целями производственной (преддипломной) практики являются закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, а также формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта на основе изучения деятельности конкретной организации.

Задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- развитие профессионального мышления;
- знакомство с реальной работой предприятия, его производственной деятельностью, организационно-функциональной структурой;
- выполнять подготовительные работы при организации перевозок грузов
- осуществлять расчет расхода топлива;
- изучение характеристик и структуры эксплуатационных качеств подвижного состава.
- составление отчета о практике и оформление его надлежащим образом.

Результатом производственной (преддипломной) практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	ВД1	Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции
	ПК 1.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
	ПК 1.2	Организовывать выполнение технологических операций производства молочной продукции на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими
ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ВД 2	Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	ПК 2.1	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции.
	ПК 2.2	Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки.
	ПК 2.3.	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции.
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.	ВД 3	Обеспечение деятельности структурного подразделения.
	ПК 3.1	Планировать основные показатели производственного процесса.
	ПК 3.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 3.3	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 3.4	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
	ПК 3.5	Вести учётно-отчётную документацию.
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих	ВД 4	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих
	ПК 4.1	Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства молочной продукции.
	ПК 4.2	Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
	ПК 4.3	Производить лабораторные исследования качества и безопасности полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства молочной продукции

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1-ПК 1.2	ПМ. 01 Организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции	4 недели – 144 часа	8 семестр
ПК 2.1-ПК 2.3	ПМ.02 Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		
ПК 3.1-ПК 3.5	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения.		
ПК 4.1-ПК 4.3	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих		

3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 1.1–ПК 1.2	Тема 1 Организация технологических процессов производства продукции на предприятиях молочной промышленности	36
		Тема 1.1 Инструктаж по ТБ, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.	
		Тема 1.2 Инструктаж по ТБ .Ознакомление с. производственной лабораторией.	
		Тема 1.3 Инструктаж по ТБ. Изучение правил транспортирования, приемки и хранения основного и вспомогательного сырья. Дублирование на рабочих местах.	
		Тема 1.4 Инструктаж по ТБ . Контроль качества сырья, поступающего на производство цельномолочных продуктов:	
		Тема 1.5 Инструктаж по ТБ . Ведение лабораторных журналов.	
ПМ.02	ПК 2.1–	Тема 1 Контроль производства молока.	36

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК 2.3	Тема 1.1 Инструктаж по ТБ, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.	
		Тема 1.2 Инструктаж по ТБ. Осуществление отбора проб и выполнение анализов по определению состава сырья и	
		Тема 1.3 Инструктаж по ТБ. Проведение контроля молочного сырья при производстве молочной продукции.	
		Тема 1.4 Инструктаж по ТБ . Оценка пригодности сырья на производство различных видов молочных продуктов.	
		Тема 1.5 Инструктаж по ТБ . Проведение контроля вспомогательных материалов при производстве молочной	
ПМ.03 Обеспечение деятельности структурного подразделения.	ПК 3.1– ПК 3.5	Тема 1 Обеспечение деятельности структурного подразделения	36
		Тема 1.1 Инструктаж по ТБ, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Ознакомление с производственной деятельностью предприятия и его организационно-правовым обеспечением;	
		Тема 1.2 Инструктаж по ТБ . Планирование объема производства и расчет выхода продуктов животного происхождения в ассортименте;	
		Тема 1.3 Инструктаж по ТБ. Расчет основных экономических показателей структурного подразделения	
		Тема 1.4 Инструктаж по ТБ . Анализ деятельности структурного подразделения;	
		Тема 1.5 Инструктаж по ТБ . Организация производства и расчет уровня оснащенности различных цехов и производственных помещений;	
ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих	ПК 4.1– ПК 4.3	19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения	30
		Тема 1.1 Инструктаж по ТБ, охране труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии.	
		Тема 1.2 Инструктаж по ТБ . Приборы, материалы, посуда, их подготовка к работе.	
		Тема 1.3 Инструктаж по ТБ. Приготовление растворов, определение концентрации и плотности растворов.	

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
		Тема 1.4 Инструктаж по ТБ . Приготовление основных, специальных, элективных и дифференциально-диагностических сред.	
		Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	6
		Всего:	144

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Производственная практика проводится на основании следующих документов:

-ФГОС СПО специальности; 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

-Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;

-Примерной программы профессионального модуля ПДП Преддипломная практика

-Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования Политехнического колледжа ЛГАУ;

-Методические рекомендации по проведению производственной (преддипломной) практики специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика реализуется в профильных организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. Н. Мурусидзе, Р. Ф. Филонов, В. Н. Легеза. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 417 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11097-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456403> (дата обращения: 12.07.2022).

2. Клычкова, М. В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения : учебное пособие для СПО / М. В. Клычкова, Ю. С. Кичко. — Саратов: Профобразование, 2020. — 134 с. — ISBN 978-5-4488-0613-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/91859> (дата обращения: 12.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Органолептическая оценка молочных продуктов / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов - СПб: Профессия, 2020. – 152 с.

4. Производственный контроль в молочной промышленности. Практическое руководство. 2-е изд., перераб. и доп. / Н. Г. Меркулова, М. Ю. Меркулов, И. Ю. Меркулов - СПб: Профессия, 2017. – 1022 с.

5. Производственный контроль молочной продукции / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова - Москва: ИНФРА-М, 2021. — 248 с.

6. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов – Москва: КНОРУС, 2021.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

7. Дрещинский В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

Дополнительные источники

1. Бурлев, М. Я. Технологическое оборудование молочной отрасли. Монтаж, наладка, ремонт и сервис учебное пособие для СПО / М. Я. Бурлев, В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 — 418 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11036-4.

2. Кузнецова О.Ю. Молоко и молочные продукты: учебное пособие / Кузнецова О.Ю., Ежкова Г.О. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7882-2620-0. — Текст: электронный.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для спо / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175154>.

4. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебник для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7029-7. — Текст: электронный. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169777>.

5 Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. —422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

6. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можаяева. — 2-

е изд., испр. и доп. — Москва Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

4.4 Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации.

Организацию руководство производственной (преддипломной) практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от организации.

Для руководства практикой назначается руководитель от предприятия и от образовательного учреждения.

Студенту при выходе на практику руководителем практики от образовательного учреждения выдается индивидуальное задание. Руководитель практики от образовательного учреждения назначает студентам время для консультации по выполнению индивидуального задания. На консультациях студент должен предоставить руководителю практики дневник с подписями и материалы по выполнению индивидуального задания. На предприятии студент выполняет предусмотренную программой практики работу, о чем делаются записи в дневнике студента.

4.5 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Производственная (преддипломной) практика проводится согласно требований по охране труда, технике безопасности и противопожарной безопасности, предусмотренными правилами и инструкциями на месте практики

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

На производственной практике могут использоваться следующие организационные формы обучения:

- на штатных местах в качестве стажеров-дублеров;
- индивидуальные и групповые консультации.

Студент выполняет работу согласно заданию по практике и собирает материал для составления отчета. По окончании практики студент в трехдневный срок сдает руководителю практики от учебной организации отчетную документацию по практике.

Отчет по практике является основным документом студента, отражающим выполненную им во время практики работу, полученные им организационные и технические навыки и знания.

Содержание отчета по производственной практике должно полностью соответствовать программе практики с кратким изложением всех вопросов, отражать умение студента применять на практике теоретические знания, полученные в колледже.

Отчет по производственной практике должен быть подписан руководителем практики от предприятия и от учебного заведения. Оформление отчета должно соответствовать ГОСТу.

Структура отчета по производственной практике по ПДП
Преддипломная практика

Реферат (объемом 0,6-0,8 страницы, ключевые слова, названия разделов технического отчета)

Введение (объемом 1 страница)

Раздел 1 Должностные обязанности сотрудника подразделения (должностные обязанности сотрудника подразделения, дублером которого является практикант) (объемом 1 страница).

Раздел 2 Общая характеристика предприятия, его структура (объемом 3-4 страницы)

Раздел 3 Ассортимент вырабатываемой продукции на предприятии (объемом 3-4 страницы)

Раздел 4 Описание работы производственного цеха (описать технологию производства изделий) (объемом 3 страницы)

Раздел 5 Санитарные нормы и правила (объемом 3-4 стр)

Литература (объемом 0,6 страницы)

Приложения

К отчету должны быть приложены:

1. Договор с предприятием об организации и проведении производственной практики.
2. Дневник прохождения практики студента.
3. Аттестационный лист студента.

Формой итогового контроля производственной практики является дифференцированный зачет, определяющий уровень освоенных профессиональных компетенций.

По итогам практики студент получает комплексную оценку, учитывающую уровень выполнения заданий по практике, полноту и качество отчетной документации и оценку, содержащуюся в характеристике студента, составленной по месту прохождения практики.