

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 05.09.2022 09:02:14  
Уникальный программный идентификатор:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»

Политехнический колледж

Предметная (цикловая) комиссия экономики и управления, сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ  
Директор политехнического колледжа



З.А. Хутыз  
2022 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Наименование специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация выпускника товаровед-эксперт

Форма обучения очная

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана МГТУ по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Составитель рабочей программы:

преподаватель



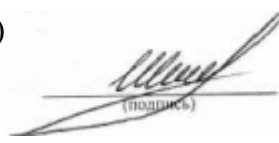
(подпись)

Д.Х. Мугу

И.О. Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии экономики и управления, сервиса и туризма

Председатель предметной (цикловой) комиссии



(подпись)

«  »    20   г.

С.К. Шишхова

И.О. Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практик политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ»

«25» 05 2022 г.



(подпись)

М.И. Колесников

И.О. Фамилия

РЕЦЕНЗЕНТ:



(подпись)

З.А. ХуТыз  
И.О. Фамилия

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	21
5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	28

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) (далее – преддипломная практика) является частью основной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

## 1.2 Цели и задачи, требования к результатам освоения программы

В результате преддипломной практики обучающийся должен освоить основные виды деятельности:

1. Управление ассортиментом товаров.
2. Проведение экспертизы и оценки качества товаров.
3. Организация работ в подразделении организации.
4. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Целью преддипломной практики является углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях соответствующего профиля.

Задачами преддипломной практики являются:

- проверка готовности выпускников к самостоятельной трудовой деятельности;
- определение уровня сформированности профессиональных и общих компетенций у будущего специалиста;
- закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, подготовка материалов к дипломному проекту;
- подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы.

Согласно ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров специалист по товароведению и экспертизе качества потребительских товаров должен обладать общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и

экспертиза качества потребительских товаров специалист по товароведению и экспертизе качество потребительских товаров должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**Вид профессиональной деятельности: Управление ассортиментом товаров:**

ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах.

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками.

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.

**Вид профессиональной деятельности: Проведение экспертизы и оценки качества товаров.**

ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности.

ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров.

ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.

**Вид профессиональной деятельности: Организация работ в подразделении организации.**

ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации.

ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.

**- приобретение практического опыта:**

ПО1 - идентификации товаров однородных групп определенного класса;

ПО2 - оценки качества товаров;

ПО3 - диагностирования дефектов;

ПО4 - участия в экспертизе товаров.

**1.3 Формы проведения преддипломной практики**

Преддипломная практика проводится в форме практической деятельности на рабочих местах в организациях и учреждениях профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников.

**1.4 Количество часов на освоение программы преддипломной практики:**

всего – 144 часа (4 недели)

Преддипломная практика проводится в 6-ом семестре на завершающем этапе профессиональной подготовки студента после освоения программы теоретического и практического обучения и сдачи всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

**1.5 Место проведения преддипломной практики:**

Преддипломная практика проводится в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников.

Преддипломная практика проводится на основе договоров, заключаемых между организацией и политехническим колледжем ФГБОУ ВО «МГТУ», отвечающих следующим требованиям:

- наличие сфер деятельности, предусмотренных программой преддипломной практики;

- обеспеченность квалификационными кадрами для руководства преддипломной

практикой.

### **1.6 Требования к обучающемуся при проведении преддипломной практики:**

При прохождении преддипломной практики студент должен:

- знать и соблюдать технику безопасности на рабочем месте,
- знать структуру организации, на базе которой проводится практика,
- знать содержание деятельности персонала организации, на базе которой проводится практика.

### **1.7 Руководство преддипломной практикой:**

Общий руководитель практики:

– руководитель организации, на базе которой проводится практика в соответствии с заключёнными договорами;

- руководитель практики от политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ».

Непосредственный руководитель:

-специалисты организации.

Методический руководитель:

- преподаватель политехнического колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ».

Непосредственный руководитель практики осуществляет ежедневный контроль работы студентов с выставлением оценки по 5-ти бальной системе.

Методический руководитель участвует в составлении графика работы студентов, осуществляет контроль над посещаемостью, выполнением студентами программы практики, оформлением документации, проводит консультации по интересующим студентов вопросам.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

№№ пп	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)	Формы контроля
	<b>3 курс 6 семестр</b>	<b>144 часов</b>	
1	Изучение правил охраны труда и техники безопасности. Прохождение инструктажа.	Прохождение инструктажей по технике безопасности, пожарной безопасности. Регистрация в журнале по технике безопасности – 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
2	Составление характеристики предприятия.	Экскурсия по организации. Ознакомление с режимом работы отделов и служб предприятия - 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
3	Ознакомление с организационно-правовой деятельностью торгового предприятия	Ознакомление с типом и классом организации, ее организационно-правовой основой, документальное обеспечение деятельности организации - 6 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
4	Ассортиментная политика предприятия и направления его ассортиментной стратегии.	Отработка навыков по следующим вопросам: - порядок формирования ассортимента товаров в предприятии (организации). - типы потребителей, обслуживаемых данным предприятием, по обеспеченности, уровню потребления, полу и возрасту. - характеристика товаропроизводителей, их товарные знаки. - ассортимент товаров и услуг предприятия и	Наблюдение за выполнением работ.

		его характеристики; -принципы и факторы, влияющие на формирование ассортимента на предприятии и источники товароснабжения; - периодичность и причины изменения ассортимента.- бчасов.	
5	Формирование ассортимента товаров однородных групп определенного класса.	Отработка навыков по следующим вопросам: - ассортимент товаров в данном предприятии (организации), его сопоставление с ассортиментным перечнем, анализ соответствия предъявляемым требованиям и соответствие формату (типу) магазина; - потребительские свойства одноименных товаров различных товаропроизводителей ; - работа предприятия (организации) по обновлению ассортимента; - состояние товарных запасов, выявление товаров не пользующихся спросом; - мероприятия по улучшению, по регулированию товарных запасов. - бчасов.	Наблюдение за выполнением работ.
6	Технология товародвижения в розничной и оптовой торговле.	Отработка навыков по следующим вопросам: - организация отборки, приемки и доставки товаров от поставщиков, документальное	Наблюдение за выполнением работ.



		<p>оформление, виды транспортных средств.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержанием заявок на транспорт и завоз товаров, участие в их составлении.</li> <li>- приемка товаров по количеству и качеству и оформлению документов по расхождению товаров в количестве и качестве;</li> <li>- размещение на хранение товаров в торговом зале и на складе торгового предприятия, порядок списания товарных потерь;</li> <li>- требования к условиям и правила эксплуатации торгово-технологического оборудования - бчасов.</li> </ul>	
7	Управление технологическими процессами в предприятии.	<p>Отработка навыков по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мерчендайзинговый подход (управление процессом) подготовки товаров к продаже, размещение и выкладку товаров в торговом зале;</li> <li>- методы продажи на основе принципов мерчендайзинга (оптимальное управление продажей товаров).</li> <li>- бчасов.</li> </ul>	Наблюдение за выполнением работ.
8	Организация коммерческих и хозяйственных связей	<p>Отработка навыков по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение и анализ основных этапов договорной работы</li> <li>- бчасов.</li> </ul>	Наблюдение за выполнением работ.
9	Порядок ведения договорной работы на предприятии.	<p>Отработка навыков по следующим вопросам:</p>	Наблюдение за выполнением работ.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение организации заключения договоров на предприятии;</li> <li>- порядок учета и исполнения договоров, взыскания штрафных санкций и убытков.</li> <li>- бчасов.</li> </ul>	работ.
10	Организация коммерческой деятельности на предприятии.	<p>Отработка навыков по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация поставки товаров, ознакомление с формами товароснабжения;</li> <li>- работой отдела маркетинга: <ul style="list-style-type: none"> <li>- формы и методы маркетинга в организации продвижения, стимулирование и сбыт товаров;</li> </ul> </li> <li>- анализ конъюнктуры (соотношение между спросом и предложением) рынка и методы её изучения (на примере одной из товарных групп.), участие в обобщении материалов изучения покупательского спроса;</li> <li>- зависимость между ценой, спросом, конкурентоспособностью и качеством товара, гибкость цен в зависимости от конъюнктуры рынка;</li> <li>- информационно-рекламная деятельность торгового предприятия (организации), виды рекламы товаров.</li> <li>- бчасов.</li> </ul>	Наблюдение за выполнением работ.
11	Потребительские свойства товаров,	Отработка навыков по	Наблюдение за

	характеристика факторов, влияющих на их сохранность.	<p>следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребительские свойства отдельных групп товаров;</li> <li>- факторы влияющие на сохранность потребительских свойств;</li> <li>- условия формирования потребительских свойств товаров на всех этапах жизненного цикла.</li> </ul> <p>- бчасов.</p>	выполнением работ.
12	Оценка качества товаров.	<p>Отработка навыков по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и методы контроля качества отдельных групп товаров - бчасов.</li> </ul>	Наблюдение за выполнением работ.
13	Организация контроля товаров.	<p>Отработка навыков по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация контроля качества в торговом предприятии;</li> <li>- контроль качества товара, реализуемого предприятием;</li> <li>- организация проведения контроля товаров, рациональность и экономичность;</li> <li>- документальное обеспечение процесса контроля товаров.</li> </ul> <p>- бчасов.</p>	Наблюдение за выполнением работ.
14	Идентификация товаров в предприятии	<p>Отработка навыков по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность идентификации товаров, ее виды и рациональность</li> </ul> <p>- бчасов.</p>	Наблюдение за выполнением работ.
15	Фальсификация товаров в предприятии	<p>Отработка навыков по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявление фальсифицированной продукции в торговом предприятии;</li> </ul>	Наблюдение за выполнением работ.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- меры и пути предотвращения поставки фальсифицированной продукции в торговое предприятие.</li> <li>- бчасов.</li> </ul>	
16	Характеристика дефектов товаров, причины их возникновения.	<p>Отработка навыков по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды дефектов товаров, реализуемых торговым предприятием;</li> <li>- градация качества товаров;</li> <li>- причины возникновения дефектов товаров;</li> <li>- меры и пути предотвращения возникновения дефектов товаров - бчасов.</li> </ul>	Наблюдение за выполнением работ.
17	Организация проведения экспертизы товаров..	<p>Отработка навыков по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность экспертизы, ее виды и методы проведения;</li> <li>- участие в организации проведения экспертизы товаров;</li> <li>- документальное сопровождение экспертизы товаров.</li> <li>- бчасов.</li> </ul>	Наблюдение за выполнением работ.
18	Общая экономическая характеристика предприятия.	<p>Отработка навыков по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика организационной структуры предприятия;</li> <li>- показатели эффективности торговой деятельности</li> <li>- технико-экономические показатели деятельности предприятия.</li> <li>- бчасов.</li> </ul>	Наблюдение за выполнением работ.

19	Планирование выполнения работ в торговом предприятии.	Отработка навыков по следующим вопросам: - сущность планирования в предприятии; - результативность и эффективность выполнения планов предприятия - бчасов.	Наблюдение за выполнением работ.
20	Контроль за выполнение плана работ.	Отработка навыков по следующим вопросам: - организация контроля за выполнение планов предприятия - бчасов.	Наблюдение за выполнением работ.
21	Организация работы трудового коллектива.	Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями - бчасов.	Наблюдение за выполнением работ.
22	Оценка эффективности деятельности подразделения	Анализ структуры и основных бизнес процессов; проведение развернутой оценки общей системы управления персоналом; проведение детальной оценки состояния человеческого ресурса компании; анализ структуры производственного взаимодействия внутри коллективов и между отделами в организации, анализ документов, регламентирующих работу с персоналом в компании. - бчасов.	Наблюдение за выполнением работ.
23	Составление примерного индивидуального плана.	Составление примерного индивидуального плана работы руководителя на день, неделю, месяц с включением проведения деловых встреч, телефонных переговоров и пр.	Наблюдение за выполнением работ.

		Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок-6 часов.	
24	Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.	Обработка фактического материала. Написание отчета по практике – 4 часов.	Наблюдение за выполнением работ.
	Сдача зачета с учетом аттестационного листа, характеристики, отчета и дневника по практике	Сдача зачёта-2 часа.	Оценка отчета, дневника, характеристики.
	<b>Всего</b>	<b>144 часов</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1 Перечень информационного обеспечения обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - Москва: Академия, 2018. - 384 с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.
3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2018. - 256 с.
4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2018. - 412 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942771>
5. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Т.А. Качурина. - Москва: Академия, 2018. - 256 с.
6. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2018. - 412 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942771>
7. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учебник / Н.Н. Пукалина. - Москва: Академия, 2018. - 304 с.
8. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2018. - 212 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315>.

#### **3.2 Общие требования к организации образовательного процесса**

Организация практики на всех этапах направлена на:

- выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией;

- непрерывность и последовательность овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с программой практики, предусматривающей логическую взаимосвязь и сочетание теоретического и практического обучения, преемственность всех этапов практики.

Организация практики может предусматривать участие студентов в опытно-экспериментальной, аналитической и научно-исследовательской работе. Практическое обучение проводится в организациях различных форм собственности. Преддипломная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями. Содержание всех этапов преддипломной практики определяется программой практики.

### **3.3 Требования к материально-техническому оснащению преддипломной практики**

Преддипломная практика реализуется в организациях обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: товароведения и экспертизе потребительских товаров. Оснащение рабочих мест преддипломной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренным программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **3.4 Требования к кадровым условиям**

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации преддипломной практики, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на профильных предприятиях, направление деятельности которых соответствует организации и проведению работ по товароведению и экспертизе потребительских товаров\_\_с учетом освоения профессиональных компетенций.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПО1- идентификации товаров однородных групп определенного класса;            ПО2 - оценки качества товаров;            ПО3 - диагностирования дефектов;            ПО4 - участия в экспертизе товаров.</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия:            - наличие положительного аттестационного листа;            - наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики;            - полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки;            - высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);            - высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;            -высокий уровень его профессиональной подготовки;            - собран значительный материал для написания отчета по практике.            Оценка «хорошо»</p>	<p>Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы преддипломной практики студента и оценка достижения результата через:            - активное участие в выполнении работ;            - комплексное применение теоретических знаний на практике;            - самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики;            - четкость и своевременность выполнения программы практики;            - правильность ведения дневника практики;            - умение логично и доказательно излагать свои мысли;            - аккуратность/ пунктуальность/отзывчивость;            - умение реагировать на критику.</p>

	<p>выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- наличие положительного отзыва от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> <li>- полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике руководителю от образовательной организации для ознакомления и проверки без особых нарушений;</li> <li>- хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов);</li> <li>-хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики практического опыта и профессиональных знаний, умений;</li> <li>-хороший уровень его профессиональной подготовки;</li> <li>- собран значительный материал для написания отчета по практике.</li> </ul> <p>Оценка «удовлетворительно»</p> <p>выставляется студенту, если выполнены следующие условия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие положительного аттестационного листа;</li> <li>- удовлетворительный отзыв от руководителя организации по месту прохождения практики;</li> <li>- небрежное оформление отчета и дневника,</li> <li>- несвоевременность</li> </ul>	
--	--	--

По результатам практики руководителями практики от предприятия (организации) и от политехнического колледжа формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается предприятием (организацией).

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам преддипломной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих предприятий (организаций).

Практика завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и политехнического колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения преддипломной практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

## **5. ПРОВЕДЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ среднего профессионального образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в места проведения практики и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение программы практики.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест преддипломной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.