

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 07.07.2025 14:08:14
 Уникальный программный ключ:
 4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Механизации, электрификации и автоматизации с/х производства

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

Б2.О.05(П)

Производственная практика, эксплуатационная практика

рабочая программа практики

Направление подготовки 35.03.06 Агроинженерия

Направленность (профиль) Машины и оборудование для хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **12 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 432

в том числе:

аудиторные занятия 48

самостоятельная работа 384

Виды контроля:

зачет с оценкой

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	6 (3.2)		7 (4.1)		Итого	
Неделя						
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Практические	24	24	24	24	48	48
В том числе в форме практ. подготовки	160	160	160	160	320	320
Итого ауд.	24	24	24	24	48	48
Контактная работа	24	24	24	24	48	48
Сам. работа	192	192	192	192	384	384
Итого	216	216	216	216	432	432

Программу составил(и):

канд. техн. наук, доц., Белов Евгений Леонидович

При разработке рабочей программы практики "Производственная практика, эксплуатационная практика" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия (приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 г. № 813).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.06 Агроинженерия

Направленность (профиль) Машины и оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа практики проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьев С.Н.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьев С.Н.

Председатель методической комиссии факультета Гаврилов В.Н.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
1.1	приобретение умений и владений самостоятельной работы использования типовых технологий технического оборудования, современных методов монтажа, наладки машин и установок, поддержания режимов работы электрифицированных и автоматизированных технологических процессов обслуживания для успешного применения в профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Безопасность жизнедеятельности
2.1.2	Инженерная экология
2.1.3	Гидравлика
2.1.4	Материаловедение и технология конструкционных материалов
2.1.5	Информатика и цифровые технологии
2.1.6	Основы производства продукции растениеводства
2.1.7	Основы производства продукции животноводства
2.1.8	Механизация технологических процессов в АПК
2.1.9	Компьютерное проектирование
2.1.10	Светотехника
2.1.11	Электротехнические материалы
2.1.12	Надежность технических систем
2.1.13	Учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
2.1.14	Учебная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика
2.1.15	Учебная практика, эксплуатационная практика
2.1.16	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2.1.17	Технология хранения и переработки продукции животноводства
2.1.18	Электрооборудование и средства автоматизации
2.1.19	Основы микропроцессорной техники
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Автоматика
2.2.2	Охрана труда
2.2.3	Производственная практика, научно-исследовательская работа
2.2.4	Монтаж и эксплуатация технологического оборудования
2.2.5	Монтаж и эксплуатация электрооборудования и средств автоматики
2.2.6	Технологическое оборудование для хранения и переработки продукции животноводства
2.2.7	Электропривод

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	
ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	
ОПК-3.2 Выявляет и устраняет нарушения правил безопасного выполнения производственных процессов	
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	
ОПК-4.1 Демонстрирует знание современных технологий в профессиональной деятельности	
ОПК-4.2 Обосновывает и реализует современные технологии в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	
ПК-3. Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
ПК-3.1 Владеет методикой оценки технологических процессов, качества хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
ПК-3.2 Проводит оценку качества хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	

ПК-3.3 Демонстрирует знания по оценке соблюдения требований нормативной документации на хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-3.4 Использует машины и оборудование для оценки качества хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-2. Способен обеспечить эффективное использование машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-2.1 Анализирует эффективность использования машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-2.2 Владеет технологиями хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-2.3 Использует машины и оборудование для подготовки к проведению хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

В результате освоения практики обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	безопасные условия труда, профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;
3.1.2	современные технологии в профессиональной деятельности;
3.1.3	принцип действия профессиональной эксплуатации машин и технологического оборудования.
3.2	Уметь:
3.2.1	выявлять и устранять нарушения правил безопасного выполнения производственных процессов;
3.2.2	использовать типовые технологии технического обслуживания, ремонта и восстановления изношенных деталей машин и оборудования;
3.2.3	осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов, качества продукции и выполненных работ при эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	эффективного использования машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
3.3.2	по предотвращению и исправлению несоответствий (брака) и аттестации основного оборудования.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Подготовительный этап							
Инструктаж по программе производственной практики, подготовке и процедуре защиты отчета. Определение темы и содержания индивидуального задания (на кафедре) /Пр/	6	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	2	Запись в журнале по технике безопасности, в дневнике практики
Инструктаж по технике безопасности и правилам безопасного производства работ (в организации, в лаборатории вуза), ознакомление с предприятием /Пр/	6	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	2	Запись в журнале по технике безопасности, в дневнике практики

Инструктаж по технике безопасности и правилам безопасного производства работ (в организации, в лаборатории вуза), ознакомление с предприятием /Ср/	6	20	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	0	консультирование по вопросам прохождения практики, планированию работы, методикам подбора и анализа материала, контроль за работой практикантов
Раздел 2. Производственный этап							
Изучение цеха по приемке молока. Изучение оборудования для механической обработки молока и молочных продуктов. Изучение оборудования для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Изучение цеха производства питьевого молока. Изучение цеха производства кисломолочной продукции. Изучение цеха производства сливочного масла. Изучение цеха производства сухих и сгущённых продуктов. Изучение оборудования для фасовки жидких и вязких молочных продуктов. /Пр/	6	8	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	8	
Изучение убойного цеха животных. Изучение цеха глубокой переработки мяса. Изучение копильных шкафов. Изучение аппаратов для съемки шкур. Изучение установок для шпарки и опалки туш. Изучение оборудования для измельчения. /Пр/	6	10	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	10	
Изучение цеха по приемке молока. Изучение оборудования для механической обработки молока и молочных продуктов. Изучение оборудования для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Изучение цеха производства питьевого молока. Изучение цеха производства кисломолочной продукции. Изучение цеха производства сливочного масла. Изучение цеха производства сухих и сгущённых продуктов. Изучение оборудования для фасовки жидких и вязких молочных продуктов. Изучение убойного цеха животных. Изучение цеха глубокой переработки мяса. Изучение копильных шкафов. Изучение аппаратов для съемки шкур. Изучение установок для шпарки и опалки туш. Изучение оборудования для измельчения. /Ср/	6	164	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	136	консультирование по вопросам прохождения практики, планированию работы, методикам подбора и анализа материала, контроль за работой практикантов
Раздел 3. Отчетный этап							

[illegible]

Изучение цеха по приемке молока. Изучение оборудования для механической обработки молока и молочных продуктов. Изучение оборудования для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Изучение цеха производства питьевого молока. Изучение цеха производства кисломолочной продукции. Изучение цеха производства сливочного масла. Изучение цеха производства сухих и сгущённых продуктов. Изучение оборудования для фасовки жидких и вязких молочных продуктов. /Пр/	7	8	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	8	
Изучение убойного цеха животных. Изучение цеха глубокой переработки мяса. Изучение копильных шкафов. Изучение аппаратов для съёмки шкур. Изучение установок для шпарки и опалки туш. Изучение оборудования для измельчения. /Пр/	7	10	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	10	
Изучение цеха по приемке молока. Изучение оборудования для механической обработки молока и молочных продуктов. Изучение оборудования для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Изучение цеха производства питьевого молока. Изучение цеха производства кисломолочной продукции. Изучение цеха производства сливочного масла. Изучение цеха производства сухих и сгущённых продуктов. Изучение оборудования для фасовки жидких и вязких молочных продуктов. Изучение убойного цеха животных. Изучение цеха глубокой переработки мяса. Изучение копильных шкафов. Изучение аппаратов для съёмки шкур. Изучение установок для шпарки и опалки туш. Изучение оборудования для измельчения. /Ср/	7	164	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	136	консультирование по вопросам прохождения практики, планированию работы, методикам подбора и анализа материала, контроль за работой практикантов
Раздел 6. Отчетный этап							
Подготовка и оформление отчета по практике и дневника практики /Пр/	7	2	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	2	

Подготовка и оформление отчета по практике и дневника практики /Ср/	7	8	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	0	консультирование по вопросам прохождения практики, планированию работы, методикам подбора и анализа материала, контроль за работой практикантов
Зачет с оценкой /ЗачётСОц/	7	0	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3 ПК-3.4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4	0	0	защита отчета

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Назначение, принцип работы и эксплуатация гомогенизатора.
2. Эксплуатация машин для очистки молока, на примере фильтров и сепаратора-молокоочистителя.
3. Назначение, принцип работы и эксплуатация сепаратора-сливкоотделителя.
4. Эксплуатация аппаратов для нагрева и охлаждения молочных продуктов.
5. Назначение, принцип работы и эксплуатация пастеризационно-охладительного пластинчатого аппарата.
6. Назначение, принцип работы и эксплуатация трубчатого стерилизатора.
7. Назначение, принцип работы и эксплуатация фасовочного автомата для молока.
8. Назначение, принцип работы и эксплуатация фасовочно-упаковочного автомата для фасовки сливочного масла.
9. Назначение, принцип работы и эксплуатация вакуум-выпарного аппарата для получения сгущенных молочных продуктов.
10. Назначение, принцип работы и эксплуатация распылительной сушилки.
11. Эксплуатация аппаратов для электрического оглушения животных.
12. Эксплуатация аппаратов для обескровливания животных.
13. Назначение, принцип работы и эксплуатация цепной установки периодического действия для съемки шкур крупного рогатого скота.
14. Назначение, принцип работы и эксплуатация барабанной установки для снятия шкур с мелкого рогатого скота.
15. Эксплуатация аппаратов для опалки и шпарки туш животных.
16. Назначение, принцип работы и эксплуатация машин для обработки шкур.
17. Назначение, принцип работы и эксплуатация машин для измельчения.
18. Назначение, принцип работы и эксплуатация машин для формования колбасных батонов.
19. Эксплуатация машин для тепловой обработки сырья и копчения.
20. Эксплуатация аппаратов для посола мяса.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено учебным планом

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено учебным планом

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Оценочные средства представляют собой задания, обязательные для выполнения обучающимся на практике, позволяющие ему приобрести теоретические знания, практические умения (навыки) и опыт, а также решать задачи, связанные с будущей профессиональной деятельностью в рамках практической подготовки при проведении практики. В качестве оценочного средства, позволяющего оценить ход прохождения практики обучающимся, используется дневник практики. В дневнике отражаются результаты текущей работы, выполненные задания. Дневник практики заполняется лично обучающимся.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
--	---------------------	----------	-------------------	----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Кавецкий Г. Д., Васильев Б.В., Гусева Г. А.	Процессы и аппараты пищевой технологии: учебник	М.: Колос, 2000	44
Л1.2	Трухачев В. И., Капустин И. В., Будков В. И., Грицай Д. И.	Технологическое и техническое обеспечение процессов машинного доения коров, обработки и переработки молока: учебное пособие	СПб.: Лань, 2013	Электрон ный ресурс
Л1.3	Янзина Е. В., Канаев М. А., Грецов А. С., Мишанин А. Л., Киров Ю. А., Крючина Н. В.	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства: учебное пособие	Самара: СамГАУ, 2022	Электрон ный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Плаксин Ю. М., Малахов Н. Н., Ларин В. А.	Процессы и аппараты пищевых производств: учебник	М.: КолосС, 2008	20
Л2.2	Дементьев Ю. Н.	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства: учебное пособие	Кемерово, 2019	Электрон ный ресурс
Л2.3	Литвинов В. И., Литвинова Н. Ю.	Механизация и автоматизация в животноводстве: учебное пособие	Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верецагина, 2022	Электрон ный ресурс
Л2.4	Фролов В. Ю., Сысоев Д. П., Сидоренко С. М.	Машины и технологии в молочном животноводстве: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электрон ный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	КОМПАС-3D
6.3.1.3	Комплект программ AutoCAD
6.3.1.4	Access 2016
6.3.1.5	Project 2016
6.3.1.6	Visio 2016
6.3.1.7	VisualStudio 2015
6.3.1.8	Office 2007 Suites
6.3.1.9	GIMP
6.3.1.10	MozillaFirefox
6.3.1.11	7-Zip
6.3.1.12	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.13	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.14	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.15	OfficeStandard 2010
6.3.1.16	OfficeStandard 2013
6.3.1.17	LibreOffice
6.3.1.18	ОС Windows Vista
6.3.1.19	ОС Windows 7
6.3.1.20	ОС Windows 8

6.3.1.2 1	OC Windows 10
6.3.1.2 2	OpenOffice 4.1.1
6.3.1.2 3	MozillaThunderbird
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
1-501		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (персональные компьютеры) (3 шт.). Стол ученический 2-х местный (5 шт.), стул ученический (7 шт.)
1-503		Учебная аудитория	Стенд для подготовки электромонтажников и электромонтеров с измерительным блоком, СПЭЭ-ИБ/380-НМП, набор «Технология электромонтажных работ», Н1-ТЭМР, набор «Электрические цепи в быту и на производстве» Н2-ЭЦБП/380, набор «Электрические цепи в быту и на производстве», Н3-ЭЦБП/220, набор «Цепи электроизмерительных приборов», Н4-ЦЭиП, набор «Энергосберегающие технологии в светотехнике», Н5-ЭсТС, набор «Эксплуатация и наладка схем управления электродвигателями», Н6-ЭНСЭдЧП/380, набор «Монтаж и наладка цепей тревожной сигнализации», Н10-МНЦТС, набор «Монтаж и наладка электрических цепей управления и автоматики», Н11-МНЭЦА, набор «Энергоэффективность источников света», Н15-ЭэИС/РВ, типовой комплект «Монтаж и наладка систем автоматики», МиН-СА-ШР, комплект учебно-лабораторного оборудования «Стол электромонтажника начального уровня», комплект учебно-лабораторного оборудования «Электромонтажный стенд для монтажа скрытой и открытой проводки», комплект учебно-лабораторного оборудования «Электробезопасность в электроустановках до 1000 В» (ЭБЭУ1-С-Р-1), столы (17 шт.), стулья (31 шт.), интерактивная доска HITACHI Starboard, настенные плакаты (3 шт.)
1-508		Учебная аудитория	Типовой комплект учебного оборудования «Электрические машины» ЭМ-НР, столы (11 шт.), стулья (19 шт.), наглядные стенды (7 шт.), стеллажи с оборудованием

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ
Практика выполняется студентом в соответствии с индивидуальным заданием. По итогам прохождения практики студент готовит индивидуальный письменный отчет. Отчет по практике должен содержать: Титульный лист. Содержание. Перечень приведенных в отчете разделов, подразделов, подпунктов и их названий с указанием страниц. Введение. Описывает цель и задачи, которые стояли перед студентом во время прохождения практики. В данном разделе также приводится краткая характеристика предприятия. Основная часть. Содержание этого раздела должно отвечать требованиям, программы практики, индивидуальному заданию. Выводы. Содержат основные итоги выполненной студентом работы, а также предложения, решения и рекомендации по теме НИР. Литература. Приводится список использованных источников, включая нормативные акты, стандарты предприятия, методические указания. Приложения. Содержат документацию (формы, бланки, схемы, графики и т.д.), которую студент-практикант подбирает и изучает при написании отчета. Требования к оформлению отчёта: текст отчета выполняется на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297) при помощи компьютерных программ;

тип шрифта Times New Roman, размер шрифта - 12 пунктов, междустрочный интервал - 1,5, абзацный отступ - 1,25 см; для текста применяется начертание обычное, для выделения заголовков разделов, подразделов - полужирное, для выделения ключевых понятий и фраз - курсивное, полужирное, полужирное курсивное. Подчеркивание в тексте не допускается;

размеры полей страниц: верхнее - 20 мм; левое - 30 мм; правое - 15 мм; нижнее - 20 мм;

страницы отчета нумеруют арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту, номер проставляется в правой нижней части листа без точки в конце номера;

титольный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется;

цифровой материал должен оформляться в виде таблиц, таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице, на все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте отчета, каждая таблица должна иметь заголовок;

рисунки (графики, схемы, диаграммы и т.п.) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, на все рисунки должны быть даны ссылки в работе.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего отчета.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. В рамках практики обучающийся выполняет работы, относящиеся к организационно-управленческому и производственно-технологическому типам задач профессиональной деятельности.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____