

Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области «
Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Утверждаю
Проректор по образовательной
деятельности

В.Н. Чумаков
«30» января 2023г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.02 «Производство, хранение и переработка продукции
растениеводства в сельской усадьбе»**

для профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

2022 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе:
ФГОС по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы

Организация – разработчик: АОУ ВО ЛО « Государственный институт
экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:

Сюгияйнен Татьяна Александровна мастер п/о

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1
от «15» января 2023 г.

Председатель методической комиссии  Н.В. Кожина

СОГЛАСОВАНО

Директор

АО ПЗ «Красногвардейский»

О.Н. Сергиенко



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Место производственной практики в структуре основной образовательной программы

Согласно Положению «О практической подготовке обучающихся», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 885/390 практика студентов является составной частью образовательного процесса и составной частью ППКРС профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы.

Производственная практики реализуется в форме практической подготовки, которая может проводиться:

- непосредственно в институте, в том числе в структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки;
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между институтом и профильной организацией.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии 35.01.23 Хозяйка(ин) усадьбы, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по данной профессии.

1.2 Цели производственной практики (по профилю специальности): формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

1.3 Требования к результатам освоения производственной практики (по профилю специальности)

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе

прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- возделывания, уборки и хранения сельскохозяйственных культур с применением средств механизации;

уметь:

- выполнять работы, связанные с выращиванием плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений и уходом за ними;
- озеленять и благоустраивать территорию усадьбы с применением средств механизации и с соблюдением требований безопасности труда;
- вести борьбу с вредителями и болезнями плодовых, овощных, ягодных, декоративных и древесно-кустарниковых растений;
- выполнять работы по обрезке плодовых, декоративных и древесно-кустарниковых культур;
- выполнять работы по организации плодового питомника с соблюдением технологии выращивания подвоев;
- закладывать плодовый сад, подбирать и размещать сорта и подготавливать почву, производить посадку и уход за саженцами;
- производить уход за молодым садом (обработка почвы, внесение удобрений, полив, формирование кроны, обрезка);
- производить уход за плодоносящим садом (обработка почвы, внесение удобрений, уход за штамбом и кроной, обрезка, прививка, уборка урожая);
- обеспечивать своевременное хранение, переработку и реализацию скоропортящейся плодоовощной и ягодной продукции;

знать:

- основы агрономии: почвы и их плодородие, условия жизни растений, сорные растения и меры борьбы с ними, обработка почвы, питание растений, удобрения и их применение, севообороты и их классификация, орошение сельскохозяйственных

культур и осушение земель;

- основных вредителей и болезни изучаемых культур, современные средства защиты от вредителей и болезней и приемы оздоровления посадочного материала;
- способы размножения и рассадный метод выращивания овощей;
- основные и агротехнические приемы ухода за овощными и плодовыми культурами;
- требования к качеству плодово-ягодной и овощной продукции, закладываемой на хранение и предназначенной для переработки;
- процессы, происходящие в плодах, ягодах и овощах при хранении;
- технологию хранения и переработки плодов, ягод и овощей.

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1	Планирование работы в саду, огороде, плодовом питомнике.
ПК 2.2	Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.
ПК 2.3	Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.
ПК 2.4	Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.
ПК 2.5	Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.
ПК 2.6	Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.
ОК 8.	Осуществлять денежные операции
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Код и наименование профессионального модуля	Виды практики	Индекс по учебному плану	Кол-во недель	Кол-во часов
ПМ.02 «Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе»	Производственная практика	ПП 02.01	7	252
ИТОГО			7	252

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

№ п/п	Содержание, практические задания	Кол-во часов	Компетенции и уровень освоения
1	Закладка плодового сада и ягодных плантаций.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
2	Выращивание плодовых и ягодных культур.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
3	Уход за плодовыми и ягодными культурами	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
4	Подготовка почвенных смесей и субстратов.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
5	Выращивание рассады в защищенном грунте.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
6	Посев семян овощных культур в открытом грунте.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
7	Уход за рассадой.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
8	Прищипка и пасынкование овощных культур.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
9	Полив овощных культур.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9, 3

10	Удобрения и подкормки, правила внесения.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
11	Борьба с вредителями и болезнями плодовых и овощных культур.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
12	Борьба с сорняками.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
13	Сбор урожая	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
14	Определение качества продукции растениеводства в сельской усадьбе.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
15	Расчет показателей качества продукции растениеводства.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
16	Изучение фитосанитарных мероприятий.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
17	Закладка овощей на хранение.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
18	Хранение картофеля в буртах и траншеях.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
19	Хранение продукции растениеводства в стационарных хранилищах.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
20	Консервирование продукции растениеводства.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9,3

21	Сушка и замораживание.	12	ПК.2.1-ПК.2.6 ОК1-ОК9 3
	Итого:	252	

Виды работ:

Введение. Безопасность труда, электробезопасность и пожарная безопасность.

Технология возделывания овощных культур в защищенном грунте.

Уход за овощными культурами в защищенном грунте.

Технология возделывания овощных культур в открытом грунте.

Уход за овощными культурами в открытом грунте.

Технология возделывания питомника для плодовых растений.

Подготовка плодового сада к зиме.

Зимние работы в питомнике и плодовом саду.

Технология возделывания и уход декоративных, древесно – кустарниковых культур и цветов в закрытом грунте.

Технология возделывания и уход декоративных, древесно – кустарниковых культур и цветов в открытом грунте.

Уборка урожая.

Первичная обработка овощей, грибов, плодов и ягод.

Временное хранение.

Закладка овощей на хранение.

Подготовка к реализации или переработки овощей, грибов, плодов и ягод.

Технология послеуборочной переработки овощей.

Технология послеуборочной переработки грибов.

Технология послеуборочной переработки плодового и ягодного урожая.

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики ПП.02.01 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе требует прохождения практики на предприятии, в оранжерее или питомнике.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Организация и технология механизированных работ в растениеводстве : учеб.пособие / Н. И. Верещагин [и др.]. - 9-е изд., стер. - М. : Академия, 2020. - 416 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.408-409.

Дополнительные источники

Практикум по технологии производства продукции растениеводства : учебник / В. А. Шевченко [и др.] ; под ред.И.П.Фирсова. - СПб. : Лань, 2020. - 400 с. - Библиогр.:с.394.

Дополнительные источники:

Федотова,Н.В. Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе : учебник / Н. В. Федотова. - М. : Академия, 2020. - 336 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с.328.

Ефремова Е. Н.Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2018. - 148 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=615277>

Баздырев Г. И.Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: Учебное пособие / Под ред.

Г.И.Баздырева - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 725 с.: 60х90 1/16 - (Высшее образование: Бакалавриат)

<http://znanium.com/bookread2.php?book=3682262>.

Средства обучения (технологические карты, схемы):

- Технологическая карта по подготовке почвы к посадке сада
- Схема подготовки почвы
- Схемы размещения плодовых деревьев в саду и сроки плодоношения.
- Схема посадки сада
- Схемы ухода за садом
- Схема условия и продолжительность выращивания рассады некоторых овощных культур
- Таблица «Почвенная смесь для выращивания рассады»
- Технологическая карта посева и посадки некоторых овощных и цветочно-декоративных растений
- Технологическая карта сроков, способов и норм посева некоторых полевых культур
- Технологическая карта сбора семян цветочно-декоративных растений.
- Технологическая карта подготовки семян к посеву.
- Технологическая карта к выполнению работы по уходу за растениями на учебно-опытном участке.

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Практика по профилю специальности ПП.02.01 Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.02 Производство, хранение и переработка

продукции растениеводства в сельской усадьбе. Объем производственной практики (по профилю специальности) предусмотрен графиком учебного процесса и реализуется концентрированно 7 недель очной формы обучения.

Производственная практика проводится в организациях соответствующего профиля в специально оборудованных помещениях на основе заключенных договоров. Договор на практику – юридический документ установленной формы, на основании которого институт направляет обучающегося для прохождения практики на указанное в договоре предприятие. Договор должен быть оформлен в двух экземплярах, подписан ректором института и руководителем предприятия по месту практики, заверен печатями. Один экземпляр договора остаётся на базе практики, второй – прилагается к отчёту студента. Приказом ректора за студентом закрепляется руководитель практики от института и база практики.

Все студенты перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводят руководители практики-преподаватели института.

На организационном собрании студенты должны получить:

1. Общий инструктаж по технике безопасности при прохождении производственной практики. Прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале практики.
2. Программу производственной практики в печатном или в электронном варианте.
3. Методические рекомендации по оформлению результатов производственной практики.
4. Методические рекомендации по оформлению текста отчета по производственной практике.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководителями практики от института назначаются преподаватели специальных дисциплин или мастера

производственного обучения, имеющие высшее (или среднее профессиональное) образование и/или опыт деятельности в организациях соответствующей сферы. В их обязанности входит контроль посещаемости практики студентами и прием отчетов по производственной практике.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Освоенные профессиональные и общие компетенции

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы работы
ПК 2.1. Планирование работы в саду, огороде, плодовом питомнике.	Умеет проводить осмотр земельных участков, предпосевную обработку почвы, разбивку кварталов. Подбирает посадочный материал. Выбирает тип посадки. Проводит выкопку посадочных ям и борозд, посадку плодовых и ягодных культур, полив, уход за молодым и плодоносящим садом, овощными культурами. Выполняет обрезку и прививку в соответствии со стандартами,	Текущий контроль в форме: - защиты практических знаний; - контрольных работ по темам МДК. Зачеты по производственной

	правилами и нормами. Выполняет технику безопасности и охрану труда.	практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Экзамен по профессиональному модулю.
ПК 2.2 Выращивать сельскохозяйственные культуры в сельской усадьбе в открытом и закрытом грунте в соответствии с агротехнологиями.	<p>Умеет выращивать овощные различных семейств: пасленовые, крестоцветные, тыквенные, луковые, маревые, сельдерейные, корнеплоды и клубнеплоды, пряно-вкусовые растения, как в открытом, так и в защищенном грунте.</p> <p>Знает назначение и современное состояние овощеводства защищённого грунта, микроклимат и способы его регулирования, технологию выращивания овощных культур в теплицах и парниках.</p> <p>Применяет основные виды подкормок и удобрений.</p> <p>Применяет основные схемы севооборотов для увеличения урожайности.</p> <p>Размножает овощные культуры различными приемами.</p> <p>Применяет основные агротехнические приёмы ухода за овощными культурами.</p> <p>Применяет современные средства защиты от вредителей и болезней, приёмы оздоровления посадочного материала.</p>	
ПК 2.3 Проводить уборку и первичную обработку урожая сельскохозяйственных культур.	<p>Умеет предварительно определить урожай и съемную зрелость плодов.</p> <p>Организует уборку урожая плодов, ягод и овощей, первичную и товарную обработку плодов, транспортировку и закладку на</p>	

	хранение, знает правила и сроки хранения плодов, ягод и овощей. Получает семенной материал и повышает его урожайные качества.	
ПК 2.4 Хранить продукцию растениеводства в сельской усадьбе.	Организует транспортировку плодов, овощей, и закладку их на хранение, знает правила и сроки хранения плодов, ягод и овощей. Правильно хранит плоды, овощи, клубнеплоды и корнеплоды в буртах и траншеях, в стационарных хранилищах в соответствии со стандартом, правилами и нормами хранения плодов, ягод и овощей.	
ПК 2.5 Проводить подготовку продукции растениеводства к реализации или использованию.	Организует продукцию растениеводства для реализации, подготавливает ее для использования, заготавливает с/х продукцию в срок.	
ПК 2.6 Заготавливать плоды, ягоды, овощи, грибы.	Заготавливает с/х продукцию в срок. Консервирует ягоды, плоды, овощи, грибы, сушит, замораживает и т.д.	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в	

	профессиональной деятельности.	
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 7.	Организовать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда и экологической безопасности.	
ОК 8.	Осуществлять денежные операции	
ОК 9.	Добиваться соблюдения своих социально-трудовых прав в рамках закона.	

4.2. Промежуточная аттестация по производственной практике (по профилю специальности)

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета (ДЗ).

Основанием для допуска студента к ДЗ по практике является полностью оформленный отчет по производственной практике в соответствии с программой производственной практики.

К отчёту по производственной практике прилагаются:

- . Договор с предприятием на прохождение производственной практики (по профилю специальности).
- . Дневник по производственной практике, оформленный в соответствии с установленными требованиями, заверенный печатью организации - базы практики и подписью руководителя практики от предприятия.
- . Положительный аттестационный лист с указанием видов и качества выполненных работ в период производственной практики, уровня освоения профессиональных компетенций.
- . Положительная характеристика организации на студента по освоению общих компетенций в период прохождения практики, выполненная на фирменном бланке, заверенная подписью руководителя и печатью организации.

4.3. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- содержание и правильность оформления отчета по практике;
- содержание и правильность оформления дневника практики;
- отзывы руководителей практики от организации и института;
- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего работу по практике (если требуется)

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

4.4. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения производственной практики (по профилю специальности)

Дневник по производственной практике:

- Дневник является документом, по которому студент подтверждает выполнение программы практики;
- Записи в дневнике должны вестись ежедневно и содержать перечень выполненных работ за день;
- Дневник ежедневно просматривает руководитель практики от предприятия, ставит оценку и заверяет подписью;
- По окончании практики дневник заверяется печатью организации, где проходил практику студент;
- Дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от института;
- В качестве приложения к Дневнику практики студенты оформляют графические, аудио-, фото-, видео - материалы, подтверждающие практический опыт,

полученный на практике.

Отчет о производственной практике:

Отчет о практике является основным документом студента, отражающим выполненную им во время практики работу.

Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. Для составления, редактирования и оформления отчета студентам рекомендуется отводить последние 2-3 дня производственной практики. Отчет студента о практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстрированный материалы.

Рекомендуется следующий порядок размещения материала в отчете:

- . Титульный лист;
- . Задание на практику;
- . Содержание;
- . Введение;
- . Основная часть;
- . Выводы;
- . Список использованных источников;
- . Приложения.

Оформление отчёта по производственной практике.

Титульный лист - это первая (заглавная) страница работы, на нем необходимо указать наименование вида производственной практики: по профилю специальности, указывается название профессионального модуля.

Содержание - перечисление информационных блоков отчёта с указанием соответствующих страниц.

Введение. Перед началом практики руководитель выдаёт студенту задание на практику, содержащее цели и задачи её прохождения. Именно они включаются во введение отчёта. Здесь же следует аргументировать актуальность темы исследования и указать, какие нормативно-правовые документы предприятия вы использовали. Объём введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть.

Оформляется согласно темам, предложенным в программе производственной практики (по профилю специальности). Содержит исследование деятельности предприятия и анализ полученных результатов.

В данном разделе студент даёт подробный отчёт о выполнении ежедневных производственных заданий и описывает изученные и отработанные вопросы, предложенные в программе практики.

Выводы - раздел отчёта, в котором студент высказывает своё мнение о предприятии, об организации и эффективности практики в целом, социальной значимости своей будущей специальности. На основе изученного практического материала во время практики студенту следует выявить как положительные, так и отрицательные стороны деятельности организации - базы практики, а также предложить мероприятия по устранению выявленных недостатков и дальнейшему совершенствованию работы организации. Формулировать их нужно кратко и чётко.

Список использованных источников начинается с перечня нормативно-правовых документов. За ними располагаются методические и учебные пособия, периодические издания, адреса веб-сайтов. Все источники перечисляются в алфавитном порядке, иностранные материалы следуют после русских. Минимальное количество источников – 15.

Приложения - заключительный раздел Отчёта, содержащий образцы и копии документов, рисунки, таблицы, фотографии и т.д. по перечню приложений, указанному в программе практики.

При написании отчёта изученный материал должен быть изложен своими словами, без дословного заимствования из учебников и других литературных источников. Особое внимание необходимо обратить на грамотность изложения. Нормативно-справочные документы предприятия, должны соответствовать году прохождения практики.

Объём отчёта по производственной практике – от 10 до 15 листов, по

преддипломной практике 15-20 листов формата А4 (без учёта приложений).

К отчёту прилагаются:

- Договор на прохождение производственной практики;
- Дневник по производственной практике;
- Характеристика от предприятия, заверенная подписью
руководителя и печатью организации; .

Аттестационный лист.

В аттестационном листе по практике руководитель практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Формирование аттестационного листа осуществляют совместно руководитель практики от института и от организации.

Характеристика

По окончании практики руководитель практики от организации составляет на студента характеристику. В характеристике необходимо указать - фамилию, инициалы студента, место прохождения практики, время прохождения. Также в характеристике должны быть отражены:

- полнота и качество выполнения программы практики, отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики, оценка результатов практики студента;
- проявленные студентом профессиональные и личные качества;
- выводы о профессиональной пригодности студента.

Характеристика с места прохождения практики должна быть написана на бланке организации (учреждения, органа), подписана руководителем практики от организации (учреждения, органа) и заверена печатью.

Пронумеровано и
прошито 11 стр. на 11 листах

Зав. УМО М.Г. Ковязина



