Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Эзрох Ю. С.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
**31.08.2026**
**Владелец: д.э.н. Эзрох Ю. С.**
**Срок действия: не ограничен**
**Адрес хранения электронного документа:**
**https://www.nstu.ru/university/info/sveden/education**

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
# **Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика**

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Курс: 1, семестр : 2

Факультет бизнеса,

| | | **Семестр** |
|---|---|---|
| **№** | **Вид деятельности** | **2** |
| **1** | Всего зачетных единиц (кредитов) | 14 |
| **2** | Всего часов | 504 |
| **3** | Всего занятий в контактной форме, час. | 2 |
| **4** | Лекции, час. | |
| **5** | Практические занятия, час. | |
| **6** | Лабораторные занятия, час. | |
| **7** | из них в активной и интерактивной форме, час. | 0 |
| **8** | из них практической подготовки, час. | 504 |
| **9** | Аттестация, час. | 2 |
| **10** | Консультации, час. | |
| **11** | Самостоятельная работа, час. | 502 |
| **12** | Вид аттестации | ДЗ |

Новосибирск 2026

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1028 от 14.08.2020 г. , дата утверждения: 27.08.2020 г.

Место практики в структуре учебного плана: Блок 2, формируемая участниками образовательных отношений

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, 31.08.2026

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 9 от 31.08.2026

Заведующий кафедрой:

доцент, д.т.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

## 1. Внешние требования

Таблица 1.1

| Группа | Компетенции |
|---|---|
| | **Индикаторы достижения компетенций** |
| Профессиональные компетенции | ПК-1.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации |
| | ПК-1.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия |
| | ПК-1.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства |
| Профессиональные компетенции | ПК-2.В/ТЕ Способен анализировать технологические процессы производства продуктов питания как объект управления |
| | ПК-2.В/ТЕ. 1 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности |
| | ПК-2.В/ТЕ. 2 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами |
| Профессиональные компетенции | ПК-3.В/ТЕ Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления |
| | ПК-3.В/ТЕ. 1 Использует информацию об инновационных технологиях производства продукции и организации услуг питания для профессиональных целей |
| | ПК-3.В/ТЕ. 2 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг |
| Профессиональные компетенции | ПК-4.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции специализированного и функционального назначения |
| | ПК-4.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия |
| | ПК-4.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания |
| Профессиональные компетенции | ПК-5.В/ТЕ Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг, контролировать эффективность их функционирования |
| | ПК-5.В/ТЕ. 1 Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания |
| | ПК-5.В/ТЕ. 2 Адаптирует существующие и разрабатывает новые системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий общественного питания |
| | ПК-5.В/ТЕ. 3 Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания |
| Профессиональные компетенции | ПК-6.В/ТЕ Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей. |
| | ПК-6.В/ТЕ. 1 Знает специфику социально-экономического развития и рынка труда в области профессиональной деятельности в своем регионе. |
| | ПК-6.В/ТЕ. 2 Умеет решать профессиональные задачи на предприятиях и в организациях профильной отрасли своего региона. |

## 2. Требования НГТУ к планируемым результатам обучения, соотнесенным с индикаторами достижения компетенций

Таблица 2.1

| **Индикаторы достижения компетенций** | **Практика** |
|---|---|
| **Результаты обучения** | |
| **ПК-1.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия** | |

| | |
|---|---|
| Проектирует ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия | Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика |
| **ПК-1.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства** | |
| Разрабатывает и внедряет новые виды продукции в условиях производства | Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика |
| **ПК-2.В/ТЕ. 1 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности** | |
| Анализирует и применяет информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности | Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика |
| **ПК-2.В/ТЕ. 2 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами** | |
| Знает пути совершенствования режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами | Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика |
| **ПК-3.В/ТЕ. 1 Использует информацию об инновационных технологиях производства продукции и организации услуг питания для профессиональных целей** | |
| Имеет представление об инновационных технологиях производства продукции и организации услуг питания для профессиональных целей | Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика |
| **ПК-3.В/ТЕ. 2 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг** | |
| Оптимизирует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг | Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика |
| **ПК-4.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия** | |
| Проектирует ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия | Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика |
| **ПК-4.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания** | |
| Готов апробировать и внедрять новые виды продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания | Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика |
| **ПК-5.В/ТЕ. 1 Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания** | |
| Имеет навыки проведения анализа и подбора системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания | Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика |
| **ПК-5.В/ТЕ. 2 Адаптирует существующие и разрабатывает новые системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий общественного питания** | |
| Способен адаптировать существующие и разрабатывает новые системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий общественного питания | Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика |
| **ПК-5.В/ТЕ. 3 Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания** | |

| | |
|---|---|
| Осуществляет контроль эффективности функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания | Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика |
| **ПК-6.В/ТЕ. 1 Знает специфику социально-экономического развития и рынка труда в области профессиональной деятельности в своем регионе.** | |
| Имеет представление о специфике социально-экономического развития и рынка труда в области профессиональной деятельности в своем регионе. | Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика |
| **ПК-6.В/ТЕ. 2 Умеет решать профессиональные задачи на предприятиях и в организациях профильной отрасли своего региона.** | |
| Способен решать профессиональные задачи на предприятиях и в организациях профильной отрасли своего региона. | Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика |

**3. Содержание практики**

3.1. Цель практики

Целью практики и ее ожидаемым результатом является практическая подготовка, выполнение студентами отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.2. Содержание основных этапов прохождения практики

Практика состоит из трех этапов.

1.Подготовительный.
2.Основной.
3.Итоговый.

В таблице 3.1 приведено содержание этапов прохождения практики, а также соответствующие им индикаторы достижения компетенций и формы отчетности.

Таблица 3.1

| Коды компетенций, индикаторы достижения компетенций | Содержание | Формы отчетности |
|---|---|---|
| *1.Подготовительный этап* | | |
| ПК-2.В/ТЕ. 1 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности<br>ПК-3.В/ТЕ. 1 Использует информацию об инновационных технологиях производства продукции и организации услуг питания для профессиональных целей<br>ПК-6.В/ТЕ. 1 Знает специфику социально-экономического развития и рынка труда в области профессиональной деятельности в своем регионе. | 1.1 Получение индивидуального задания<br>1.2 Знакомство с рабочим местом, правилами внутреннего распорядка подразделения прохождения практики, прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности<br>Выполнение студентом индивидуального задания (план-графика) на практику<br>Знакомство студентов с рабочим местом и функциональными обязанностями<br>Издание приказа по университету о направлении студентов на практику<br>Инструктаж студентов по охране труда и технике безопасности, знакомство с правилами внутреннего распорядка подразделения<br>Консультирование и оказание методической помощи студентам в процессе выполнения индивидуального задания<br>Составление индивидуального плана (графика) прохождения практики, ознакомление студентов | Отчет по практике |

| | | |
|---|---|---|
| *2.Основной этап* | | |
| ПК-1.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия<br>ПК-1.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды | 1.3 Описание концепции предприятия<br>1.4 Обзор и характеристика технологического оборудования, знакомство с правилами его эксплуатации<br>1.5 Описание основных этапов процесса производства продукции на предприятии<br>2.1 Анализ и/или разработка ассортимента выпускаемой продукции | Отзыв руководителя от организации<br><br>Отчет по практике |
| продукции в условиях производства<br>ПК-2.В/ТЕ. 2 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами<br>ПК-3.В/ТЕ. 2 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг<br>ПК-4.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия<br>ПК-4.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания<br>ПК-5.В/ТЕ. 1 Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания<br>ПК-5.В/ТЕ. 2 Адаптирует существующие и разрабатывает новые системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий общественного питания<br>ПК-5.В/ТЕ. 3 Контролирует эффективность | 2.1 Характеристика основных направлений деятельности предприятия<br>2.2 Анализ используемых режимов и параметров технологических процессов<br>2.3 Анализ и/или разработка нормативно-технической документации, используемой при разработке и производстве продукции на предприятии<br>2.4 Анализ и/или разработка системы обеспечения качества и безопасности продукции на предприятии<br>2.5 Предложения по оптимизации ассортимента выпускаемой продукции и совершенствованию системы обеспечения её качества и безопасности | |

| | | |
|---|---|---|
| функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания<br>ПК-6.В/ТЕ. 2 Умеет решать профессиональные задачи на предприятиях и в организациях профильной отрасли своего региона. | | |

| *3.Итоговый этап* | | |
|---|---|---|
| ПК-1.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия<br>ПК-1.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства<br>ПК-2.В/ТЕ. 1 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности<br>ПК-2.В/ТЕ. 2 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами<br>ПК-3.В/ТЕ. 1 Использует информацию об инновационных технологиях производства продукции и организации услуг питания для профессиональных целей<br>ПК-3.В/ТЕ. 2 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг<br>ПК-4.В/ТЕ. 1 Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет | 3.1 Оформление отчета по практике<br>3.2 Защита отчета по практике<br>Контроль сроков прохождения практик студентом<br>Подготовка и предоставление студентом на кафедру (руководителю практики) отчетных документов<br>Подготовка к зачёту по практике<br>Сдача зачёта по практике | Отзыв руководителя от организации<br><br>Отчет по практике |
| технико-технологические документы, стандарты предприятия<br>ПК-4.В/ТЕ. 2 Апробирует и внедряет новые виды продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания<br>ПК-5.В/ТЕ. 1 Анализирует и | | |

| | | |
|---|---|---|
| выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания<br>ПК-5.В/ТЕ. 2 Адаптирует существующие и разрабатывает новые системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий общественного питания<br>ПК-5.В/ТЕ. 3 Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания<br>ПК-6.В/ТЕ. 1 Знает специфику социально-экономического развития и рынка труда в области профессиональной деятельности в своем регионе.<br>ПК-6.В/ТЕ. 2 Умеет решать профессиональные задачи на предприятиях и в организациях профильной отрасли своего региона. | | |

В таблице 3.2 приведено распределение объемов и содержания практической подготовки по этапам прохождения практики.

Таблица 3.2

| Этап практики | Содержание практической подготовки | Часы на практическую подготовку |
|---|---|---|
| Подготовительный этап | | 16 |
| Основной этап | | 476 |
| Итоговый этап | | 12 |

3.3 Индивидуальные задания на практику

Во время практики студент выполняет индивидуальное задание, согласованное с руководителем практики, которое он получает перед началом прохождения практики. Индивидуальное задание включает в себя виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление и развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы на каждом из трех этапов практики: подготовительном, основном и итоговом.

Примерная форма индивидуального задания приведена в Приложении.

## 4. Организация практики

4.1 Способ и форма прохождения практики

Наименование практики: Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика

Способ проведения: стационарная, выездная

Форма проведения: непрерывная

4.2 Место проведения практики

Структурные подразделения НГТУ (кафедра Технологии и организации пищевых производств, лаборатория), профильные организации, расположенные на территории г. Новосибирске и за его пределами (ООО "ФудМастер", ООО "Научно-внедренческая фирма "Центр пищевых технологий", ЗАО "Глобус", ООО "Фуд ЭКСПО", ООО "Марс")

4.3 Руководство практикой

Для руководства учебной практикой студентов назначается руководитель практики из числа профессорско-преподавательского состава кафедры. Назначение руководителя практики оформляется соответствующим распорядительным документом - приказом по университету.

Руководитель практики от НГТУ обязан:
1. Проинформировать студентов о системе отчетности по практике;
2. Контролировать соответствие содержания практики требованиям ФГОС ВО;
3. Обеспечить прохождение студентами инструктажа по технике безопасности, о чем делается отметка в индивидуальном задании на практику;
4. Сформировать и довести до сведения студентов индивидуальные задания на практику;
5. Осуществлять контроль (в том числе в дистанционном режиме) за прохождением практики;
6. Консультировать по организационным вопросам прохождения практики;
7. Согласовывать дневник и отчет по практике;
8. Оценивать результаты практики и сформированность компетенций на предмет соответствия ФГОС ВО.

Руководитель практики от профильной организации:
1. Распределяет студентов по рабочим местам;
2. Обеспечивает безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
3. Проводит инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

4.4 Порядок направления студентов на практику

Направление студентов на практику оформляется приказом по университету с указанием конкретных сроков прохождения практики и места практики. В том случае, если практика проводится в профильных организациях, то с ними заключается договор.

## 5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет

*5.1 Основная литература*

**1.** Главчева С. И. Индустриальное производство в общественном питании : [учебное пособие] / С. И. Главчева, А. Н. Сапожников, Е. В. Махачева ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2018. - 123, [1] с. : ил.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000239657

**2.** Дриль А. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / А. А. Дриль, Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2024.- 165, [1] с. : ил.- Текст : непосредственный.- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=229230

**3.** Дриль А. А. Высокотехнологичные производства продуктов питания : учебное пособие / А. А. Дриль, А. В. Копылова ; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2026.- 118, [1] с.- Текст : непосредственный.- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=230248

**4.** Безопасность, прослеживаемость и качество пищевой продукции. Методы определения качества и безопасности : учебное пособие / О. В. Дерюшева, С. М. Корпачева, С. В. Габелко [и др.] ; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2026.- 117, [1] с. : табл.- Текст : непосредственный.- Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=230361

**5.** Овчаров, А. О. Методология научного исследования : учебник / А.О. Овчаров, Т.Н. Овчарова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 304 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Магистратура). — DOI 10.12737/357. - ISBN 978-5-16-009204-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1545403 (дата обращения: 11.09.2021). – Режим доступа: по подписке. - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1545403 - Загл. с экрана.

**6.** Рождественская, Л. Н. Организация исследований в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Е. С. Бычкова, И. В. Мацейчик. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 78 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/91632.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### *5.2 Дополнительная литература*

**1.** Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 134 с. — ISBN 978-5-7782-3992-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/98747.html (дата обращения: 11.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

### *5.3 Интернет-ресурсы*

**1.** Продуктовые наборы рецептов. – URL: http://web.ion.ru/WbMartF/CalcF_gview_N.aspx (дата обращения: 13.09.2021). – Текст : электронный.

**2.** Меркурий : автоматизированная информационная система. – Текст : электронный // Государственная информационная система в области ветеринарии : сайт. – URL: https://mercury.vetrf.ru/ (дата обращения: 13.09.2021).

**3.** Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека : официальный сайт. – Москва. – URL: https://www.rospotrebnadzor.ru/ (дата обращения: 14.09.2021). – Текст : электронный.

**4.** eLIBRARY.RU (Научная электронная библиотека РФФИ) [Электронный ресурс]. – [Россия], 1998. – Режим доступа: http://(www.elibrary.ru). – Загл. с экрана.

### *5.4 Методическое обеспечение*

**1.** Организация практики обучающихся Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 17, [5] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234041

## 6. Перечень информационных технологий и программного обеспечения

### *6.1 Информационные технологии*

При осуществлении образовательного процесса по практике применяются элементы дистанционных образовательных технологий, а также синхронного и асинхронного взаимодействия в электронной информационно-образовательной среде НГТУ.

### *6.2 Специализированное программное обеспечение*

**1** Справочная правовая система ООО "Локсит" СПС "КонсультантПлюс"

## 7. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база, необходимая для проведения практики, предоставляется НГТУ (при прохождении практики в НГТУ) либо профильной организацией. Материально-техническая база включает в себя стандартно оборудованное рабочее место, оборудование и технические средства в объеме, позволяющем студентам выполнять виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью.

## 8.Порядок аттестации

Формой аттестации по практике является зачет.
В ходе прохождения практики студентом составляется отчет, содержащий основные этапы её прохождения.
Руководитель практики от профильной организации готовит отзыв о работе студента в ходе прохождения практики с выставлением оценки (при прохождении практики в подразделениях НГТУ отзыв руководителя от профильной организации не требуется) .
Руководитель практики от НГТУ готовит рецензию на отчёт, предоставленный студентом по выполнению программы практики и индивидуального задания. Оценка по практике выставляется на основании представленных студентом отчетных документов и защиты отчета по практике. Критерии и правила оценки по практике приведены в фонде оценочных средств.