


Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет  
им. И. И. Ползунова»

**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник УМУ АлтГТУ

 Н. П. Щербаков

" 25 "  2015 г.

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **Направление подготовки**

19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

### **Уровень магистратуры**

**Профиль** – Инновационные технологии  
переработки растительного сырья

### **Форма обучения**

Очная

Барнаул 2015

## **1 Цели учебной практики**

Учебная практика (тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) – часть научно-исследовательского компонента подготовки магистров. Учебная практика проводится в виде научно-исследовательской работы, способствует комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Она связана как с разработкой теоретического направления в области продуктов питания из растительного сырья (технологии, метода, методики и пр.), так и с изучением работы предприятий и организаций, имеющих научно-производственные центры, специализирующиеся на разработке новых технологических решений в области переработки растительного сырья.

Целями учебной практики являются:

- непосредственное участие магистрантов в деятельности производственной или научно-исследовательской организации (лаборатории) для углубления и закрепления теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, в процессе реализации эксперимента в соответствии с поставленной исследовательской задачей;

- приобретение профессиональных умений и навыков по организации и проведению научно-исследовательских работ, формирование у магистрантов навыков ведения самостоятельной научной работы, исследования и экспериментирования,

- обработка материала и обобщение результатов исследований в виде научных публикаций, а также оформление отдельных разделов выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

## **2 Задачи учебной практики**

Магистр по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен быть подготовлен к решению профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью магистерской программы и видами профессиональной деятельности.

Основной задачей учебной практики является приобретение опыта навыков методической работы, опыта в исследовании актуальной научной проблемы, формирование и развитие профессиональных компетенций.

В соответствии с профильной направленностью магистерской программы и видами профессиональной деятельности задачами учебной практики являются:

- изучение фундаментальной и периодической литературы, нормативных и методических материалов, патентных и других источников информации по вопросам, разрабатываемым студентом в проводимом исследовании;

- изучение и применение на практике методологии планирования и проведения научных исследований, изучение методов анализа и обработки экспериментальных данных;

- выполнение серии постановочных экспериментальных исследований в рамках поставленных задач;
- анализ достоверности полученных результатов, критическая оценка исследуемых вопросов;
- анализ научной и практической значимости проводимых исследований.

За время учебной практики магистрант должен в окончательном виде сформулировать тему магистерской диссертации и обосновать целесообразность ее разработки, подготовить аналитический обзор по теме, ознакомиться с методиками проведения анализов, выполнить серию постановочных экспериментов и подготовить рукопись статьи.

### **3 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы**

Учебная практика для направления 19.04.02– Продукты питания из растительного сырья по ФГОС ВО № 1481 от 20.11.2014, проводится во втором семестре, базируется на дисциплинах рабочего учебного плана «Информационные технологии в науке и пищевых производствах», «Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья», «Химия вкуса, цвета и аромата», «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья», «Биоконверсия растительного сырья».

При прохождении учебной практики закрепляются знания и умения, приобретенные в результате освоения данных дисциплин.

### **4 Способы и формы проведения учебной практики**

Основными формами проведения учебной практики для направления 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья» являются:

- теоретическое обучение (изучение предметной области по направлению исследования);
- самостоятельная работа студента по заданию руководителя учебной практики от университета.

Конкретные виды деятельности студента при проведении учебной практики определяются местом ее проведения и планируются ежегодно при составлении заданий. Способом проведения учебной практики может быть как выездная, так и стационарная практика.

### **5 Место и время проведения учебной практики**

Учебная практика студентов направления 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья» проводится на кафедрах «Технология хранения и переработки зерна», «Технология бродильных производств и виноделие» АлтГ-

ТУ. Допускается осуществлять выполнение учебной практики на профильных предприятиях, в лабораториях научно-исследовательских организаций.

Места проведения учебной практики определяют ежегодно на основе договоров с предприятиями и организациями.

Время проведения учебной практики определяется рабочим учебным планом (РУП) направления 19.04.02 – «Продукты питания из растительного сырья» - второй семестр.

Продолжительность учебной практики – 4 недели.

В процессе учебной практики магистранты участвуют во всех видах научно-исследовательской и организационной работы. Магистранты в процессе практики изучают научно-методические материалы: научно-методические разработки, научно-методическую литературу, тематику научных направлений кафедры.

## **6 Организация учебной практики**

Организация учебной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентом профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Для руководства учебной практикой, проводимой в организациях, назначаются руководитель или руководители практики из числа лиц профессорско–преподавательского состава университета и из числа работников организации. Для руководства учебной практикой, проводимой в университете, назначается руководитель или руководители научно-исследовательской работой от вуза.

На весь период выполнения учебной практики на студентов распространяются правила охраны труда, а также внутренний трудовой распорядок, действующий в организации.

Несчастные случаи, произошедшие со студентами, выполняющими научно-исследовательскую работу в организации, расследуются и учитываются в соответствии со статьёй 227 Трудового кодекса Российской Федерации.

Студенты, совмещающие обучение с трудовой деятельностью на предприятиях, учреждениях и организациях, вправе выполнять там учебную практику в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных предприятиях, учреждениях и организациях, соответствует целям научно-исследовательской работы.

Продолжительность рабочего дня студентов в возрасте 18 лет и старше при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет не более 40 часов в неделю.

## 7 Компетенции, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести практические навыки, умения, общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные (ПК) компетенции (таблица 1).

Таблица 1 – Требования к результатам прохождения учебной практики

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ОПК-1 Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	информационные, компьютерные и сетевые технологии	осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-2 Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при производстве продуктов питания из растительного сырья	подбирать и эксплуатировать прогрессивное технологическое оборудование	прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

## 8 Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов) во втором семестре (1 курс). Содержание учебной практики приведено в таблице 2.

Таблица 2 – Структура и содержание учебной практики

№	Разделы (этапы) практики	Содержание разделов практики	Трудоёмкость (зачетные единицы)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	Выдача заданий, инструктаж по ТБ. Работа с научно-технической литературой, патентами, нормативно-техническими документами (18 ч)	0,5	Запись в журнале
2	Ознакомительный этап	Анализ и подтверждение актуальности выбранной темы научных исследований в рамках выпускной работы, основанной на научно-технических разработках и литературе (36 ч)	1,0	Собеседование
3	Производственно-технологический этап	Изучение и применение на практике методологии планирования экспериментов, ознакомление и отработка стандартных и сертификационных методик по определению качества продуктов питания из растительного сырья, полуфабрикатов и показателей процесса в соответствии с заданием на НИР (54 ч)	1,5	Собеседование
4	Проведение постановочных экспериментов по выбранному направлению исследований	Информационное наполнение и нахождение решения исследуемой задачи (проведение экспериментальных работ, расчетных и проектных работ и т.п.). Анализ и обработка собранного фактического материала. Оценка результатов с точки зрения научной и практической значимости. Подготовка рукописи статьи на научно-практическую конференцию Алт ГТУ (72 ч)	2,0	Собеседование
5	Заключительный этап	Оформление отчета. Участие в научно-практической конференции АлтГТУ (36 ч)	1,0	Защита отчёта, тезисы
Итого 216 ч			6	

## **9 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в учебной практике**

Основные образовательные технологии: технология конструирования учебной информации; технология модульного обучения; технология коллективного взаимного обучения; технология активного обучения; коммуникационные технологии.

Научно-исследовательские и производственные технологии выбираются в соответствии с индивидуальным заданием магистранта.

## **10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов при проведении учебной практики**

В учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы магистрантов при проведении учебной практики входят: индивидуальное задание на учебную практику, программа учебной практики, методические указания по теоретическим дисциплинам учебного плана, используемые в ходе выполнения научно-исследовательской работы.

Кроме этого, осуществляется свободный доступ студентов к библиотечным фондам и базам данных АлтГТУ по разделам, соответствующим программе научно-исследовательской работы.

На период прохождения учебной практики назначаются руководители от университета и (или) предприятия, отвечающие за своевременное решение вопросов, возникающих в процессе самостоятельной работы студентов.

На заключительном этапе студент самостоятельно составляет отчет в соответствии с индивидуальным заданием и действующими требованиями к научно-исследовательским работам.

## **11 Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)**

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя практики в комиссии, в которую входят научный руководитель магистерской программы, научный руководитель магистранта и руководитель практики по направлению подготовки. По итогам положительной аттестации студенту выставляется дифференцированная оценка по принятой в АлтГТУ 100-балльной системе.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по дисциплинам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов промежуточной (сессионной) аттестации студентов-магистрантов.

Магистранты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время.

Магистранты, не прошедшие практику по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

### **11.1 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике**

Фонд оценочных средств по учебной практике представлен в приложении А.

## 11.2 Защита отчета по учебной практике

Защита отчета проходит на кафедрах «Технология хранения и переработки зерна», «Технология бродильных производств и виноделие» АлтГТУ по окончании учебной практики. Оценка осуществляется с учетом отзыва руководителей от университета о студенте, качества выполнения научно-исследовательской работы (в том числе – заключения), доклада и глубины ответов на вопросы по программе учебной практики.

## 12 Учебно-методическое и информационное обеспечение

### Основная литература

1. Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства: учебник / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. – М.: Лань, 2014. – 672 с. (Доступ через ЭБС «Лань»).
2. Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов / С.Я. Корячкина, [и др.]; Орлов. Гос. Техн. Ун-т. – Москва: ДеЛи плюс, 2012. – 495 с.
3. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 528 с.
4. Романов, А.С. Дефекты хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.С. Романов, Т.Г. Кичаева, А.С. Марков. – Кемерово: КемТИПП, 2012. – 52 с. (Доступ через ЭБС «Лань». Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4680](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4680)).
5. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов и др. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 423 с. (Доступ через ЭБС «Лань». Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4888](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4888)).
6. Рогожин, В.В. Биохимия растений [Электронный ресурс]: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 432 с. (Доступ через ЭБС «Лань». Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=58741](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58741)).
7. Нечаев, А.П. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]; под ред. А.П. Нечаева. – 5-е изд., испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 672 с. (Доступ из ЭБС «Лань»).
8. Хозиев, О.А. Технология пивоварения: Учебное пособие [Электронный ресурс] / О.А. Хозиев. – СПб: Изд-во «Лань», 2012 – 559 с. (Доступ через ЭБС «Лань». Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/4127/>).
9. Оганесянц, Л.А. Технология безалкогольных напитков: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2015. – 344 с. (Доступ через ЭБС «Лань». Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/4886/>).

### Дополнительная литература

1. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.А. Вытовтов.-СПб: ГИОРД, 2010.-227 с.- Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=25&l1\\_id=4906](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=25&l1_id=4906)
2. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. – СПб.: Регион. ассоц. поддержки профобразования, 2010. – 669 с.
3. Козьмина, Н.П. Зерноведение с основами биохимии растений / Н.П. Козьмина, В.А. Гуныкин, Г.М. Сусянок. – М.: Колос, 2006. – 464 с.
4. Генетическая инженерия [Электронный ресурс] / С.Н. Щелкунов. –Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2010.-514 с.-Режим доступа: [http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&\\_id=57527](http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&_id=57527).



5. Неверова, О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. – Нсб.: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 414 с. (Доступ из ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

6. Вобликов, Е.М. Зернохранилища и технологии элеваторной промышленности [Электронный ресурс]: учебник / Е.М. Вобликов. – СПб: Изд-во «Лань», 2005. – 208 с. (Доступ через ЭБС «Лань»).

7. Чеботарев, О.Н. Технология муки, крупы и комбикормов / О.Н. Чеботарев, А.Ю. Шаззо, Я.Ф. Мартыненко – М.; Ростов-н/Д.: ИЦ «МарТ», 2004. – 688 с.

8. Казаков, Е.Д. Зерноведение с основами растениеводства. – М.: Колос, 1983. – 351 с.

9. Технология хранения зерна: Учебник для вузов / Под ред. Е.М. Вобликова. – СПб.: Изд-во «Лань», 2003. – 448 с.

10. Ильина, Е.В. Технология и оборудование для производства водок и ликероводочных изделий: Учебное пособие / Е.В. Ильина, С.Ю. Макаров, И.Л. Славская. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 491 с.

11. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Е.В. Романова, В.В. Введенский. – М.: РУДН, 2010. (Доступ через ЭБС «Университетская библиотека онлайн»). Режим доступа: [http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view&book\\_id=115655](http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=115655).

12. Бурачевский, И.И. Производство водок и ликероводочных изделий И.И. Бурачевский, Р.А. Зайнуллин и др. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 324 с.

#### **в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы**

Компас-3Д, MS Word, MathCAD. Интернет – ресурсы (электронная библиотека, ЭБС «Лань» и др. сайты, по тематике индивидуального задания).

### **13 Материально-техническое обеспечение учебной практики**

Материально-техническим обеспечением проведения учебной практики являются: лаборатории кафедр ТХПЗ, ТБПВ, компьютерный класс с подключением их к системе телекоммуникаций (электронная почта, интернет); научно-техническая библиотека АлтГТУ; учебные помещения или рабочие места на предприятиях, в организациях; лаборатории и отделы предприятий, оборудованные современными измерительными приборами, аппаратурой, средствами программного обеспечения. Программа проведения учебной практики составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Автор(ы)

С.И. Конева, доцент каф. ТХПЗ

А.С. Захарова, доцент каф. ТХПЗ

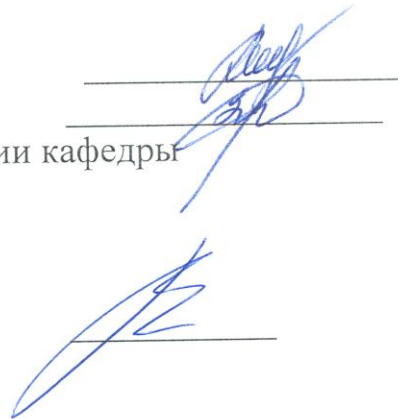
Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

Технология хранения и переработки зерна

«23» сентября 2015 г., протокол № 2

Заведующий кафедрой ТХПЗ

В.С. Лузев



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры  
Технология броидильных производств и виноделия

«18» сентября 20 15 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой

В.А. Вагнер



Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета  
пищевых и химических производств

«30» сентября 20 15 г., протокол № 2

Председатель Совета (декан)

А.А. Беушев



Согласовано:

И.о. начальника отдела практик  
и трудоустройства

И.Г. Таран



«18» ноября 20 15 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-1: способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>базовый</b>	письменный отчет; защита отчета; дифференцированный зачет	<b>Комплект контролирующих материалов для защиты отчета о практике</b>
ПК-2: способен владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	<b>базовый</b>	письменный отчет; защита отчета; дифференцированный зачет	<b>Комплект контролирующих материалов для защиты отчета о практике</b>

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики» программы производственной практики с декомпозицией: **знать, уметь, владеть.**

При оценивании сформированности компетенций по производственной практике используется **100-балльная шкала.**

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
При защите отчета студент показал глубокие знания вопросов темы, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на все поставленные вопросы. Практикант получил положительный отзыв от руко-	75-100	<i>Отлично</i>

водителя практики. Отчет в полном объеме соответствует заданию на практику.		
При ее защите отчета студент показал знания вопросов темы, оперировал данными исследования, внес обоснованные предложения. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики.	50-74	<i>Хорошо</i>
Отчет по практике имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя практики имеются существенные замечания.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Отчет по практике не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает требованиям, изложенным в программе практики. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В полученной характеристике от руководителя практики имеются существенные критические замечания.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

**Типовые контрольные задания приведены в приложении Д «Контролирующие материалы» в программе учебной практики**

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами СТО АлтГТУ 12100-2015. Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12560-2011 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2008 Положение о модульно-рейтинговой системе квалитетрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами программы учебной практики.

**Приложение Б**  
**Форма задания по практике**

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет  
им. И.И. Ползунова»

Факультет пищевых и химических производств  
Кафедра Технология хранения и переработки зерна

**УТВЕРЖДАЮ**

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись, И.О.Ф.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**

по учебной практике

магистранту группы \_\_\_\_\_  
*И.О.Ф. магистранта*

\_\_\_\_\_ *код и наименование направления*

База практики \_\_\_\_\_  
*наименование организации*

Способ проведения практики \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ *стационарная, выездная и другие*

Срок практики с \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

*обобщенная формулировка задания*

Календарный план практики

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Дата выполнения задачи (мероприятия)	Подпись руководителя практики от организации
1	2	3

Руководитель практики

\_\_\_\_\_ *И.О.Ф., должность*

\_\_\_\_\_ *подпись*

**Приложение В**  
*(рекомендуемое)*

**Форма титульного листа отчёта о практике**

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный технический  
университет им. И.И. Ползунова»

Факультет пищевых и химических производств

Кафедра Технология хранения и переработки зерна

Отчёт защищён с оценкой \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Руководитель \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О)

**ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Магистрант гр. \_\_\_\_\_  
(индекс группы) (подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Барнаул 2015