

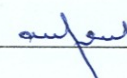
Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И. И. Ползунова»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ



Н. П. Щербаков

"17"  2017 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности Б2.П.1

Направление подготовки

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

Инновационные технологии переработки растительного сырья

Квалификация выпускника

Магистр

Форма обучения очная

1 Цель практики

Цели производственной практики – закрепление и углубление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, приобретение опыта научно-исследовательской, производственной и проектной деятельности, формирование навыков самостоятельного решения конкретных профессиональных задач в области продуктов питания из растительного сырья.

2 Задачи практики

Основной задачей практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является приобретение опыта в исследовании актуальной научной (производственной) проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения магистерской диссертации.

В соответствии с профильной направленностью магистерской программы и видами профессиональной деятельности задачи практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки новых и инновационных технологий получения продуктов питания и новых продуктов питания из растительного сырья;
- приобретение практического опыта, овладение приемами и методами проведения самостоятельной научно-исследовательской работы;
- овладение методами и программными средствами обработки результатов экспериментальных исследований;
- знакомство с инновационной научно-исследовательской и проектно-конструкторской деятельностью предприятий и организаций в области продуктов питания из растительного сырья;
- сбор и систематизация материала для магистерской диссертации.

Конкретные задачи, выполняемые магистрантом в течение производственной практики, отражаются в индивидуальном плане практики, выдаваемом научным руководителем магистранта.

3 Место производственной практики в структуре основной образовательной программы

4.1 Учебным планом основной образовательной программы подготовки магистров предусмотрена производственная практика во втором семестре. Продолжительность практики для магистрантов 2016 года поступления и последующих годов приема составляет 14 недель (трудоемкость практики -21 ЗЕТ). Состоит производственная практика из 2 частей: первая часть - 1-4 неделя 2 семестра, 2 часть -17-26 неделя 2 семестра.

4.2 Производственная практика базируется на естественнонаучных и профессиональных дисциплинах основной образовательной программы магистратуры по направлению «Продукты питания из растительного сырья».

Для успешного прохождения производственной практики студент должен:

знать:

- технические и программные средства реализации информационных технологий, основы работы в локальных и глобальных сетях;
- научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья;
- теоретические основы и методы химии вкуса, цвета и аромата;
- принципы моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов из растительного сырья;
- основы инновационного менеджмента;
- теоретические и практические основы биоконверсии растительного сырья;

- системы автоматизированного проектирования пищевых производств;
 - технологию и оборудование производства пищевых продуктов из растительного сырья;
 - профессиональный иностранный язык;
- уметь:*
- работать в качестве пользователя персонального компьютера;
 - использовать научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья для решения профессиональных задач;
 - применять методы вычислительной математики и математической статистики для решения конкретных задач расчета, проектирования, моделирования и оптимизации процессов производства пищевых продуктов из растительного сырья;
 - использовать знание профессионального иностранного языка для работы с иностранными литературными источниками;
- владеть:*
- методами проведения физических измерений, корректной оценки погрешностей при проведении эксперимента;
 - экспериментальными методами определения физико-химических показателей качества растительного сырья и продуктов питания из него;
 - навыками проектирования, в том числе автоматизированного проектирования, пищевых производств;
 - методами математической статистики для обработки результатов экспериментов, пакетами прикладных программ для моделирования технологических процессов производства продуктов из растительного сырья.

4 Типы, способы и формы проведения производственной практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности включает сбор материалов для написания отчёта и работу студента на предприятии на определённой технологической стадии производства или в организации под общим руководством квалифицированного специалиста, назначенного дирекцией предприятия или организации, и методическим руководством преподавателя кафедры «Технология хранения и переработки зерна» или «Технология бродильных производств и виноделия» АлтГТУ им. И.И.Ползунова.

Тип производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способом проведения производственной практики может быть как выездная, так и стационарная практика.

Форма проведения практики дискретная – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения производственной практики с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

5 Место и время проведения производственной практики

Направление студентов на практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности происходит на основе двухсторонних договоров между ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И.Ползунова» и предприятием приказом по университету. Этим же приказом назначается для каждого студента руководитель практики от университета из числа преподавателей кафедры.

Место прохождения производственной практики определяется научным руководителем магистранта и утверждается заведующими кафедрами ТХПЗ, ТБПВ, на которых работают научные руководители магистрантов.

Практика может проводиться:

- на кафедрах технологии хранения и переработки зерна (ТХПЗ), технологии бродильных производств и виноделия (ТБПВ), в научно-исследовательских организациях, подразделениях производственных предприятий и фирм, специализированных лабораториях университета, на базе научно-образовательных и инновационных центров, проводящих исследования по направлению магистерской программы;

_____ - на предприятиях и в организациях различных отраслей и форм собственности, в их структурных подразделениях (цехах, службах, отделах) и в проектных организациях.

В подразделениях, где проходит производственная практика, магистрантам выделяются рабочие места для выполнения индивидуальных заданий по программе практики. В период практики студенты подчиняются всем правилам внутреннего распорядка и техники безопасности, установленным в подразделении и на рабочих местах.

Перед началом производственной практики кафедра проводит собрание со студентами.

В соответствии с учебным планом направления 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» практика **по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности** проводится в начале 2 семестра в течение 4 недель (1-4 неделя семестра), и после экзаменационной сессии 10 недель (17-26 неделя семестра). Практика состоит из 3 этапов.

1 этап – подготовительный, написание литературного обзора: Инструктаж по технике безопасности, составление плана прохождения практики. Изучение и анализ источников литературы, патентов по теме исследования с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы. Анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследований. Написание литературного обзора по теме выпускной диссертационной работы. Заключение по литературному обзору. Постановка проблемы исследования

2 этап – экспериментальный. Выбор методов исследования, освоение методик исследования, информационных технологий в научных исследованиях, программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере. Проведение теоретического и (или) экспериментального исследования в рамках поставленных задач (в том числе поиск новых материалов к литературному обзору, дополнение литературного обзора, уточнение задач исследования). Анализ и обработка экспериментальных данных, формулирование выводов и предложений по результатам исследования.

На 1 часть практики **по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**, проводимую на 1-4 неделях семестра, как правило, отводится 1 этап. В этом случае по окончании практики студент пишет и защищает отчет по прохождению 1 части производственной практики.

На 2 часть практики **по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**, проводимую на 17-26 неделях семестра, как правило, отводится 2 этап. В этом случае по окончании практики студент пишет и защищает отчет по прохождению 2 части производственной практики.

3 этап – заключительный. На заключительном этапе производственной практики студенту выставляется зачет с оценкой, исходя из оценок за 1, 2 часть практики, отзыва с предприятия.

На усмотрение руководителя возможно изменение этапов прохождения практики, выделение дополнительных этапов, их объединение.

5 Задание и календарный план практики

Задание и календарный план составляется руководителем практики.. Задание может быть 1) общим (для всех студентов); 2) групповым (на группу из 2...5 студентов); 3) индивидуальным.

В составе общих заданий могут выделяться обязательные и варианты задачи, выполняемые по выбору студента после согласования с руководителем практики от предприятия. Руководители производственной практики могут выдавать отдельным студентам индивидуальные задания (взамен некоторых разделов программы) с целью углубленного изучения отдельных проблемных вопросов для последующего использования результатов в учебном процессе, научно-исследовательской работе и т.п.

В зависимости от объёма индивидуальное задание может быть как самостоятельным, так и частью общего или группового задания.

Индивидуальные задания выполняются непосредственно на месте прохождения практики с использованием нормативно-технической и справочной литературы, имеющейся в библиотеках предприятий (организаций), АлтГТУ и др. Выполненное индивидуальное задание прилагается к отчёту по практике. Оценка индивидуального задания учитывается при общей оценке отчёта.

Календарный план выполнения задания содержит перечень задач и мероприятий, составляющих основу задания, а также примерные сроки их выполнения.

Выданное на профилирующей кафедре задание студент предъявляет руководителю практики от предприятия для составления индивидуального календарного плана. Форма задания и календарного плана его выполнения приведены в приложении Б.

6 Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики

Производственная практика проводится в тесном учебном и социальном общении студентов между собой, с преподавателями и представителями производства, что обеспечивает формирование их общекультурных и профессиональных компетенций.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести практические навыки, умения, общепрофессиональные (ОПК) компетенции (таблица 1).

Таблица 1 – Требования к результатам прохождения производственной практики

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ОПК-4: способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	Требования к документообороту на предприятии по производству продуктов питания	Работать с технической документацией, осуществлять документооборот на предприятии	Навыками работы с технической и иной документацией пищевого предприятия
ОПК-5: способность создавать и поддерживать	Способы и приемы создания нужного имиджа организации	Создавать и поддерживать положительный имидж организации	Навыками и приемами создания положительного имиджа организации

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
имидж организации			

7 Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет 21 зачётную единицу, 756 часов. Содержание основных разделов отчёта по практике должно в полной мере отражать первый и второй производственный этап практики.

Основные этапы практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности приведены в таблице 2.

Таблица 2

Раздел (этап) практики	Виды производственной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость, ч	Форма текущего контроля
1 этап – подготовительный, написание литературного обзора	Инструктаж по технике безопасности, составление плана прохождения практики. Изучение и анализ источников литературы, патентов по теме исследования с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы. Анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследований. Написание литературного обзора по теме выпускной диссертационной работы. Заключение по литературному обзору. Постановка проблемы исследования. (200 ч)	Устный опрос
	Оформление и защита отчета по 1 части производственной практики (50 ч)	
2 этап - экспериментальный	Выбор методов исследования, освоение методик исследования, информационных технологий в научных исследованиях, программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере. Проведение теоретического и (или) экспериментального исследования в рамках поставленных задач (в том числе поиск новых материалов к литературному обзору, дополнение литературного обзора, уточнение задач исследования). Анализ и обработка экспериментальных данных, формулирование выводов и предложений по результатам исследования.(450 ч)	Устный опрос
	Оформление и защита отчета по 2 части производственной практики (50 ч)	
Заключительный	На заключительном этапе производственной практики студенту выставляется зачет с оценкой, исходя из оценок за 1, 2 часть практики, отзыва с предприятия (6 ч)	Зачет с оценкой

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

При прохождении студентами производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для успешного освоения используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды; мультимедийные технологии; дистанционная форма консультаций во время прохождения практики и подготовки отчета, которая обеспечивается выходом в глобальную сеть Интернет поисковыми системами Яндекс, Гугл, Мейл, системами электронной почты; образовательные интернет-порталы.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

Источниками информации для самостоятельной работы студентов во время прохождения практики являются задание на практику, программа практики, методические указания по проведению практики, визуальные наблюдения во время практики, курсы лекций по пройденным дисциплинам, периодическая литература, учебники и научные издания по изучаемой тематике, а также Интернет-ресурсы.

10 Формы промежуточной аттестации по итогам практики

По окончании 1 и 2 частей практики студент проходит промежуточную аттестацию: составляет письменный отчет, который сдает руководителю практики от университета на последней неделе 1 и 2 частей практики. Отчет по практике студент защищает в комиссии, назначаемой заведующим кафедрой, в состав которой обязательно входят руководитель практики от вуза и, по возможности, представитель базы практики. Аттестация студентов по результатам практики осуществляется согласно СТО АлтГТУ 12560-2015. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведен в приложении А.

К защите допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчет о практике в соответствии с требованиями СТО АлтГТУ 12 330 – 2016 и программы практики. Общие требования к структуре и содержанию отчёта по первой производственной практике приведены в соответствующих методических указаниях.

Оценка по практике проставляется в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе квалитетрии учебной деятельности студентов, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

100-бальная шкала

0 – 24

25 – 49

50 – 74

75 - 100

Традиционная шкала

неудовлетворительно

удовлетворительно

хорошо

отлично

Студентам, успешно защитившим отчет о практике, в ведомости и в зачётные книжки выставляется зачет с оценкой («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а также рейтинг в диапазоне 25 - 100 баллов с учетом мнения руководителя практики, полноты и качества отчёта, результатов защиты, дополнительных материалов (например, характеристики с места практики).

Студентам, не выполнившим программу практики, или не защитившим, по мнению комиссии, отчёт, в ведомости выставляется «неудовлетворительно». Если программа практики не выполнена без уважительных причин или студент не защитил отчёт, он считается неуспевающим.

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику повторно в свободное от учёбы время. Если результаты защиты отчёта о практике признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение для возможности повторной защиты и ее дате и сообщает о своем решении в деканат. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительных причин, получившие на защите отчета о практике неудовлетворительную оценку и не получившие разрешения на повторное прохождение практики или повторную защиту отчета, представляются к отчислению как имеющие академическую задолженность.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основная литература:

1. Рогожин, В.В. Биохимия растений [Электронный ресурс] : учебник. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 432 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58741 — Загл. с экрана. - ЭБ «Лань»
 2. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]; под ред. А.П. Нечаева. – 5-е изд. испр. и доп. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015 -672 с. – Доступ из ЭБС «Лань».
 3. 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.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2016. — 448 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4888 — Загл. с экрана. ЭБ «Лань».
 4. Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 667 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45972 — Загл. с экрана.
 5. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58738 — Загл. с экрана.
 6. Романов, А.С. Дефекты хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.С. Романов, Т.Г. Кичаева, А.С. Марков. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2012. — 52 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4680 — Загл. с экрана
 7. Хозиев О.А. Технология пивоварения: Учебное пособие / О.А. Хозиев. – СПб: Издательство «Лань», 2012 – 560 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/4127/>
 8. Технология безалкогольных напитков: учеб. для вузов / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.]; под ред. Л.А. Оганесянц. – СПб.: ГИОРД, 2012 – 344 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/4886/>
- Дополнительная литература:
9. Генетическая инженерия [Текст]: учеб.-справ. пособие /С. Н. Щелкунов. 4-е изд. стер.-Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2010 – Доступ из ЭБС «Университетская библиотека онлайн».
 10. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник /О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский.-

Библиотека
АлтГТУ

Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 414 с. – Доступ из ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

11. Вобликов, Е.М. Зернохранилища и технологии элеваторной промышленности / Е.М. Вобликов. – СПб: Изд-во «Лань», 2005. – 208 с. – 51 экз.
12. Казаков, Е.Д. Зерноведение с основами растениеводства. - М.: Колос, 1983. – 351 с. – 110 экз.
13. Технология хранения зерна: Учебник для вузов / Под ред. Е.М. Вобликова. – СПб.: Изд-во «Лань», 2003. – 448 с. – 21 экз.
14. Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 227 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4906 — Загл. с экрана.
15. Олейникова А. Я. Технология кондитерских изделий / А. Я. Олейникова, Л. М. Аксенова, Г. О. Магомедов. – СПб.: Региональная ассоциация поддержки профобразования, 2010. – 669 с.- 10 экз
16. Производство водок и ликероводочных изделий / И. И. Бурачевский [и др.]. – М.: ДеЛи принт, 2009. - 320 с.: ил. (13 экз.)
17. Технология муки, крупы и комбикормов./ Чеботарев О.Н., Шаззо А.Ю., Мартыненко Я.Ф. - М.: Март, 2004г. (36 экз)
18. Бутковский В.А., Мельников Е.М. Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства.- М.: Агропромиздат, 1989. (83 экз)
19. Технология пищевых производств. /Под ред. Ковальской Л.П/. – М.: Агропромиздат, 1999. (15 экз)
20. Технологическое оборудование предприятий по хранению и переработке зерна. - М.: Колос. 1984. (155 экз) / А.Я. Соколов
21. Егоров Г.А. и др. Технология муки, крупы и комбикормов.- М.: Колос, 1984 (191 экз).

Библиотека
АлтГТУ

12 Материально-техническое обеспечение практики

Для прохождения практики необходимо привлечение специалистов предприятия.

На предприятиях должны быть бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности, для подготовки студентов к прохождению практики и оформлению отчёта по производственной практике.

Автор(ы)

Л.В. Анисимова, профессор каф. ТХПЗ

Л.А. Козубаева, доцент каф. ТХПЗ

А.С. Захарова, доцент каф. ТХПЗ

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
Технология хранения и переработки зерна
(наименование кафедры)

« 06 » сентября 2016г., протокол № 1
Заведующий кафедрой

В.С.Лузев
И.О.Ф.

подпись

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
Технология бродильных производств и виноделия
(наименование кафедры)

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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-4: способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)
ОПК-5: способность создавать и поддерживать имидж организации	базовый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	Собеседование (опрос устный)

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

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Планируемые результаты обучения при прохождении производственной 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	75-100	<i>Отлично</i>

предложения. Студент правильно и грамотно ответил на все поставленные вопросы. Практикант получил положительный отзыв от руководителя 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 производственной 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 12330-2016 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе практики, СТО АлтГТУ 12560-2015 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2015 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.

Приложение Б

Индивидуальное задание

ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова»

Кафедра _____

Индивидуальное задание

на _____
(вид, тип и содержательная характеристика практики по УП)

студенту _____ курса _____ группы _____
(Ф.И.О.)

Профильная
организация _____
(наименование)

Сроки
практики _____
(по приказу АлтГТУ)

Тема _____

Рабочий график (план) проведения практики

№ п/п	Содержание раздела (этапа) практики	Сроки выполнения	Планируемые результаты практики

Руководитель практики от университета _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Руководитель практики от
профильной организации _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Задание принял к исполнению _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Приложение В

Форма титульного листа отчета о практике
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова

Факультет (институт) _____
Кафедра _____

Отчёт защищён с оценкой _____
«___» _____ 20__ г.

Руководитель _____
(подпись) _____ Ф.И.О)

ОТЧЁТ по производственной практике

Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

на _____
(название предприятия, организации, учреждения)

_____ (обозначение документа)

Студент группы _____
(инициалы, фамилия)

Руководитель практики

от предприятия _____
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)

Руководитель практики
от вуза _____
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)

БАРНАУЛ 201_

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Дневник производственной практики



Министерство образования и науки Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. И. И. ПОЛЗУНОВА» (АлтГТУ)**

ДНЕВНИК

Барнаул 20__

Студент при прохождении производственной практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации всех форм собственности правилам внутреннего распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- участвовать в рационализаторской и изобретательской работе по заданию соответствующих кафедр;
- активно принимать участие в общественной жизни коллектива предприятия, учреждения, организации, фирмы, банка, (куда направлен студент на практику);
- нести ответственность за выполняемую работу и её результаты наравне со штатными работниками;
- вести дневник, в котором записывать необходимые цифровые и другие данные, наименование лекций и бесед, делать эскизы, зарисовки, схемы и т. д. (в виде вклеек в дневнике);
- грамотно использовать, где есть возможность, компьютер, принтер, сканер, ксерокс. Необходимую информацию по разрешению руководителя сохранить в электронном виде на съёмных носителях (Flash – накопители, ноутбук и т.д.);
- представить руководителю практики письменный отчёт о выполнении заданий и сдать дифференцированный зачёт по практике.

Дневник выдаётся ежегодно на один год учёбы в университете, при наличии практик в этом году.

Студент

ф.и.о.

Группы факультета

Направляется на практику

наименование практики

Курс	Характер практики	Предприятие, учреждение, организация	Сроки практики

Руководитель практики
от кафедры

должность, ф. и. о.

от предприятия

должность, ф. и. о.

Индивидуальное задание:

Курс _____

Задание выдал _____

Подпись _____

График

Прохождения практики _____

наименование практики

Курс дата	Содержание работы	Объект практики, адрес

Руководитель практики:

от кафедры _____

должность, ф. и. о.

от предприятия _____

должность, ф. и. о.

**Ежедневные записи студента по практике.
Замечания руководителя практики от кафедры.**

Дата	Описание и анализ работы, выполненной студентом, подпись проверяющего

Производственная характеристика студента

Руководитель практики от предприятия _____

Подпись _____

Дата _____

Задания по профилю _____

Курс _____, дата _____

Руководитель практики от предприятия _____

Подпись _____

Дата _____