



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
И.Ю. Мезин

27.02.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ/НИР

УЧЕБНАЯ-ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки (специальность)
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология мяса и мясных продуктов

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	1
Семестр	2

Магнитогорск
2023 год

Программа практики/НИР составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

Программа практики/НИР рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
21.02.2023 протокол №6

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Программа практики/НИР одобрена методической комиссией ИЕиС
27.02.2023 г. Протокол № 6

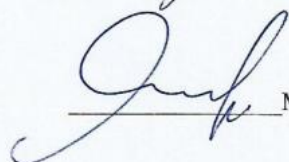
Председатель  И.Ю. Мезин

Программа составлена:

ст. преподаватель кафедры Химии, канд. с-х. наук  М.А. Зяблицева

Рецензент:

Директор ООО «Спарта-Экспорт»

 М.В. Варганов

Лист актуализации программы

Программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024 - 2025 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от ____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2025 - 2026 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от ____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от ____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от ____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели практики/НИР

Целью учебной-ознакомительной практики по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения является ознакомление с производственным процессом и начальная адаптация к профессиональной деятельности.

2 Задачи практики/НИР

Задачами учебной-ознакомительной практики являются:

- организация рабочего места для производства пищевой продукции из мяса;
- готовностью выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3 Место практики/НИР в структуре образовательной программы

Для прохождения практики/НИР необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Введение в направление

Знания (умения, владения), полученные в процессе прохождения практики/НИР будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Моделирование производственных ситуаций

Производственная-научно-исследовательская работа

4 Место проведения практики/НИР

Учебная-ознакомительная практика проводится на базе ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова» кафедра «Химии», предприятия по производству мясной продукции, специализированные цеха предприятий общественного питания.

Способ проведения практики/НИР: нет

Практика/НИР осуществляется непрерывно

5 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики/НИР и планируемые результаты обучения

В результате прохождения практики/НИР обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, рассматривает и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки
УК-1.2	Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи; осуществляет поиск информации по различным типам запросов
УК-1.3	При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы и точку зрения
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-2.1	Определяет круг задач в рамках поставленной цели и предлагает способы их решения и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта

УК-2.2	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм
УК-2.3	Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-1.1	Осуществляет поиск, анализ и синтез информации с использованием информационных технологий
ОПК-1.2	Применяет технологии обработки данных, выбора данных по критериям; строит типичные модели решения предметных задач по изученным образцам
ОПК-1.3	Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-2.1	Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям
ОПК-2.2	Систематизирует результаты научных исследований
ОПК-2.3	Использует естественнонаучные знания для решения вопросов в профессиональной деятельности

6. Структура и содержание практики/НИР

Общая трудоемкость практики/НИР составляет 4 зачетных единиц 144 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 4,9 акад. часов;
- самостоятельная работа – 139,1 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 144 акад. часов.

№ п/п	Разделы (этапы) и содержание практики	Семестр	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу	Код компетенции
1.	Подготовительный	2	Вводная лекция: Цели и задачи практики, особенности производства готовой продукции на предприятиях питания, порядок прохождения, форма отчетности.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
1.	Подготовительный	2	Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
2.	Производственный	2	Выполнение производственных заданий	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
2.	Производственный	2	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
3.	Аналитический	2	Анализ полученной информации	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
3.	Аналитический	2	Подготовка отчета по практике, получение отзыва - характеристики	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
4.	Отчетный	2	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
4.	Отчетный	2	Устранение замечаний руководителя практики	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
4.	Отчетный	2	Защита отчета по практике	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по практике/НИР

Представлены в приложении 1.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики/НИР

а) Основная литература:

1. Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения : учебное пособие / И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 186 с. — ISBN 978-5-8353-2753-9. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/172668> (дата обращения: 22.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134> (дата обращения: 22.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) Дополнительная литература:

1. Гуринович, Г. В. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/93550> (дата обращения: 23.02.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Патракова, И. С. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / И. С. Патракова, М. В. Патшин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 118 с. — ISBN 979-5-89289-149-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/102690> (дата обращения: 23.02.2023).

4. Серегин, С. А. Физико-химические и биохимические основы технологии мяса : учебное пособие / С. А. Серегин. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 88 с. — ISBN 978-5-89289-996-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/103924> (дата обращения: 23.02.2023).

5. Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN 0579-3009. - Текст: непосредственный.

6. Пищевая промышленность. - ISSN0235-2486. - Текст: непосредственный.

7. Стандарты и качество: научно-технический и экономический журнал. - ISSN 0038-9692.

8. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL:: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name . (дата обращения: 23.02.2023). - Текст : электронный.

в) Методические указания:

1. Зайцева, Т. Н. Программа прохождения всех видов практики : методические указания / Т. Н. Зайцева, В. Ф. Рябова, И. А. Долматова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2012. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1330.pdf&show=dcatalogues/1/1123614/1330.pdf&view=true> (дата обращения: 25.02.2023). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD- ROM.

2. Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении практики представлены в приложении 1 к рабочей программе практики.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Федеральное государственное бюджетное учреждение	URL: http://www1.fips.ru/
Информационная система - Единое окно доступа к	URL: http://window.edu.ru/
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: https://scholar.google.ru/
Национальная информационно-аналитическая система	URL:
Электронная база периодических изданий East View	https://dlib.eastview.com/

9 Материально-техническое обеспечение практики/НИР

ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова», АО "Горторг", ООО "ОМС Питание металлургов": материально-техническое обеспечение указанных предприятий позволяет в полном объеме реализовать цели и задачи учебной - ознакомительной практики и сформировать соответствующие компетенции

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки: персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: стеллажи для хранения учебного оборудования. Инструменты для ремонта учебного оборудования.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебной ознакомительной практики

Промежуточная аттестация по учебной-ознакомительной практики имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения и проводится в форме зачета с оценкой.

Зачет с оценкой выставляется обучающемуся за подготовку и защиту отчета по практике.

Подготовка отчета выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя. При написании отчета обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

Содержание отчета определяется индивидуальным заданием, выданным руководителем практики. В процессе написания отчета обучающийся должен самостоятельно освоить теоретический материал по избранной теме, проанализировать практический материал, разобрать и обосновать практические предложения.

На протяжении всего периода прохождения практики обучающийся должен вести дневник по практике, который будет являться приложением к отчету (приложение В). Образец титульного листа представлен в приложении Г.

Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении учебной ознакомительной практики представлены в приложении А.

Готовый отчет сдается на проверку преподавателю. Преподаватель, проверив отчет, может возвратить его для доработки вместе с письменными замечаниями. Обучающийся должен устранить полученные замечания и публично защитить отчет.

Примерное индивидуальное задание на учебную-ознакомительную практику:

Цель учебной-ознакомительной практики по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

- ознакомление с производственным процессом и начальная адаптация к профессиональной деятельности.

Задачами учебной-ознакомительной практики являются:

- организация рабочего места для производства пищевой продукции из мяса;
- готовностью выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Планируемые результаты практики:

- систематизация и обобщение теоретического материала, полученного при обучении.
- подготовка выводов об организации технологических процессов в производственных цехах предприятий;
- публичная защита своих выводов и отчета по практике.

Показатели и критерии оценивания:

– на оценку **«отлично»** (5 баллов) – обучающийся представляет отчет, в котором в полном объеме раскрыто содержание задания; текст излагается последовательно и логично с применением актуальных нормативных документов; в отчете дана всесторонняя оценка практического материала; используется творческий подход к решению проблемы; сформулированы экономически обоснованные выводы и предложения. Отчет соответствует предъявляемым требованиям к оформлению.

На публичной защите обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя; способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры.

– на оценку **«хорошо»** (4 балла) – обучающийся представляет отчет, в котором содержание раскрыто достаточно полно, материал излагается с применением актуальных нормативных документов, основные положения хорошо проанализированы, имеются выводы и экономически обоснованные предложения. Отчет в основном соответствует предъявляемым требованиям к оформлению.

На публичной защите обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; владеет необходимой для ответа терминологией; недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; отсутствуют иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.

– на оценку **«удовлетворительно»** (3 балла) – обучающийся представляет отчет, в котором содержание раскрыты слабо и в неполном объеме, выводы правильные, но предложения являются необоснованными. Материал излагается на основе неполного перечня нормативных документов. Имеются нарушения в оформлении отчета.

На публичной защите обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; использует специальную терминологию, но допускает ошибки в определении основных понятий, которые затрудняется исправить самостоятельно; демонстрирует способность самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя; отсутствуют иллюстрирующие примеры, отсутствуют выводы.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (2 балла) – обучающийся представляет отчет, в котором содержание раскрыты слабо и в неполном объеме, выводы и предложения являются необоснованными. Материал излагается на основе неполного перечня нормативных документов. Имеются нарушения в оформлении отчета. Отчет с замечаниями преподавателя возвращается обучающемуся на доработку, и условно допускается до публичной защиты.

На публичной защите обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (1 балл) – обучающийся представляет отчет, в котором очень слабо рассмотрены практические вопросы задания, применяются старые нормативные документы и отчетность. Отчет выполнен с нарушениями основных требований к оформлению. Отчет с замечаниями преподавателя возвращается обучающемуся на доработку, и не допускается до публичной защиты.

Приложение А

Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении учебной-ознакомительной практики

1 В ходе практики обучающийся составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения обучающимся программы учебной-ознакомительной практики. В отчете отражаются итоги деятельности обучающегося во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

2 Объем отчета (основной текст) – зависит от типа предприятия и объемов его производства. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.

3 Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- дневник практики
- отзыв-характеристику с базы практики;
- оглавление (содержание);
- основную часть;
- приложения;
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.).

Перечень примерных индивидуальных заданий

1. Представить технологическую схему производства рубленых полуфабрикатов из мяса птицы, описать технологические операции и режимы производства. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия.
2. Представить технологическую схему производства полуфабрикатов в тесте, описать технологические операции и режимы производства. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия.
3. Представить технологическую схему производства крупнокусковых полуфабрикатов, описать технологические операции и режимы производства. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия.
4. Представить технологическую схему разделки туш КРС, описать технологические операции и режимы. Дать характеристику используемого технологического оборудования предприятия.

В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции:

1 Структура предприятия (организации). В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота.

2 Ассортимент выпускаемой продукции предприятия. Во время прохождения практики студенту следует проанализировать ассортимент продукции предприятия. Для этого необходимо изучить перечень наименований продукции с указанием объема выпуска по каждому наименованию, рассмотреть степень обновления ассортимента, изучить принципы формирования ассортимента на данном предприятии.

Сделать выводы и дать предложения по оптимизации ассортимента продукции.

3 Основные и вспомогательные службы предприятия.

Необходимо дать характеристику основным цехам, службам и отделам, описать их функции.

Организация производства:

- предубойного содержания скота,
- цех убоя,
- цех первичной переработки,

- колбасный цех,
- цех полуфабрикатов,
- цех обработки шкур,
- холодильник.
- цеха клеевые, желатиновые, медицинских препаратов, производства изделий из рогов и костей.

- вспомогательные службы
- административные службы

4. Основные технологические процессы и оборудования цеха. Согласно индивидуальному заданию провести описание цеха по следующим критериям:

- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- организация рабочих мест;
- основное и вспомогательное оборудование цеха;
- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;
- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил
- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;

Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.

5 Нормативная и техническая документация, регламенты, ветеринарные нормы и правила. Для ознакомления с нормативно-правовой базой предприятия необходимо отразить следующие вопросы:

1. перечень и содержание основной нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил.

2. требования нормативной и технической документацией к сырью (ГОСТ Р 52427-2005. Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения, ГОСТ Р 54315-2011. Крупный рогатый скот для убой. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах, ГОСТ Р 53221-2008. Свины для убой. Свинина в тушах и полутушах), а также к работе в условиях новых качественных показателей сырья (нестандартное, импортное) в технологическом процессе.

2. требования нормативных документов к переработке и использованию вторичных продуктов и отходов: жирсырье, субпродукты, кишечные комплекты, ФЭС, кровь, шкуры, рого-копытное сырье. Сделать выводы об эффективности данных методов и перспективах их внедрения на данном предприятии.

5. Методы контроля производства и качества продукции.

Организация производственного контроля в цехе или на участке должна включать информацию об объектах контроля, о контролируемых параметрах, периодичности контроля, об ответственных за исполнение.

Наименование раздела, темы,	Наименование раздела, темы,
Тема 1. Вводное занятие.	Вводное занятие. Ознакомление с производством
Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена повара.	Охрана труда, инструктаж по технике безопасности и охрана труда. Личная гигиена сотрудника.
Организация складского хозяйства предприятия	Санитария, организация хранения разных групп сырья. Нормативная и учетная документация.
Организация работы одного из цехов предприятия	Техника безопасности, санитария, организация рабочего места в цехе. Технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха.
Индивидуальное задание	Описание технологии производства одного наименования продукции цеха. Требования к подаче, хранению.
Оформление результатов по практике	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

Приложение Б
Форма и примеры записей в дневнике

Дата	Краткое содержание работы за один рабочий день	Подпись руководителя практики или отв. лица. Замечания по работе
ЧЧ.ММ.ГГГГ	Экскурсия по предприятию. Оформление на работу. и т.д.	

Приложение В
Образец титульного листа
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Кафедра _____

Отчет по _____ практике
(наименование)

Исполнитель: _____ студент _____ курса, группы _____
(Ф.И.О.)

Руководитель практики: _____
(Ф.И.О. должность, уч. степень, уч. звание)

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

Работа защищена «_____» _____ 20__ г. с оценкой _____
(оценка) (подпись)

Магнитогорск, 20__