

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЕТИ

Петрова Л.А.

Ф.И.О.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Практика

Б2.В.02(У) Учебная практика: Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность/специализация

Технология продукции и организация ресторанного дела
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника

бакалавр

указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик

Технологий пищевых производств

наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2020

Лист согласования

1 Разработчик(и)

должность

ТПП
кафедра



подпись

Бензик И.Н.
Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика программы практики
Технологий пищевых производств

наименование кафедры

16.09.2020
дата

протокол № 2



Гроховский В.А.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к программе практики **Учебная практика: Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**, входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю)/специализации: Технология продукции и организация ресторанного дела

Таблица 1 Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения
1	Титульного листа	Переименование типа образовательной организации	1. Приказ Министерства науки и высшего образования №854 от 31.07.2020г. 2. Внесение изменений в компоненты ОПОП решением Ученого совета (протокол №3 от 30.10.2020)
2.	Структуры учебной дисциплины (модуля)	Изменение количества часов контактной и самостоятельной работы, корректировка форм текущего контроля и промежуточной аттестации	Решение Ученого совета о внесении изменений в учебные планы всех направлений подготовки и специальностей, реализуемых в ФГБОУ ВО "МГТУ" протокол № 8 от 27.03.2020г

Дополнения и изменения внесены « ____ » _____ _____ г

Аннотация программы практики

Код блока практик	Наименование практики	Краткое содержание программы (Вид, тип, форма и способ проведения практики. Цель, задачи, содержание разделов практики, реализуемые компетенции соотнесенные с видами/областями и (или) сферами профессиональной деятельности выпускника, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б2.В. 02(У)	<i>Учебная практика: Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</i>	<p>Вид практики: учебная</p> <p>Тип практики: практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p> <p>Форма(ы) проведения практики: групповая и индивидуальная</p> <p>Способ проведения практики: стационарная и выездная</p> <p>Цель практики, закрепление знаний и умений, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.</p> <p>Задачи: -изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> -получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания, эксплуатации технологического оборудования; -изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; -получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; -знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда. <p>Содержание разделов практики, Выполнение поиска научно-технической информации по интересующей проблеме, проведение патентного поиска, анализ собранной информации, формулирование цели и задач исследования. Подбор методик анализа, изучение и освоение методик анализа (маркетинговые, квалиметрические, химические), необходимых для решения поставленных исследовательских задач. Написание отчета.</p> <p>Объем практики: 108 ч., 3 з.е.</p> <p>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции): ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-24; ПК-25; ПК-26</p> <p>Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой</p>

Пояснительная записка

1. Общие положения

Программа практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,
(код и наименование направления подготовки /специальности)

утвержденного Минобрнауки РФ № 1332 12.11.2015 г, учебного плана
дата, номер приказа Минобрнауки РФ

в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю)/специализации Технология продукции и организация ресторанного дела, утвержденной Ученым советом МГТУ

2. Вид, тип практики, способ (при наличии) и формы её проведения

- вид практики - учебная;
- тип практики - практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности;
- формы проведения практики: групповая, индивидуальная
- способ организации практики стационарная и выездная.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы основной профессиональной образовательной программы, представлен в табл. 1

Таблица 1. - Планируемые результаты обучения при прохождении практики

№п/п	Код компетенции и ее формулировка	Компоненты компетенции, формируемые в ходе прохождения практики	Этапы формирования компетенции
	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Компетенция реализуется полностью «способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам»	Знать: технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Владеть: навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
	ОПК-4; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных	Компетенция реализуется полностью «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Знать: различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания Уметь: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности

	классов предприятий питания	разных классов предприятий питания»	разных классов предприятий питания. Владеть: навыками эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.
	ОПК-5; готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Компетенция реализуется полностью «готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов»	Знать: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Уметь: участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.
	ПК-1; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Компетенция реализуется полностью «способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть: навыками использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
	ПК-2 владением современными информационными технологи-	Компетенция реализуется полностью «владением современными информа-	Знать: современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,

	<p>ями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>ционными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования»</p>	<p>-использовать базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Уметь: управлять информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, -использовать базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Владеть: навыками управлять информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, -использовать базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>
	<p>ПК-3; владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</p>	<p>Компетенция реализуется в части «владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда»;</p>	<p>Знать: владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; Уметь: владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Владеть: навыками владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p>
	<p>ПК-4; готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие</p>	<p>Компетенция реализуется в части «готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания»</p>	<p>Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания Владеть: навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания</p>

	<p>конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>		
	<p>ПК-5; способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Компетенция реализуется в части «способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования»</p>	<p>Знать: производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования Уметь: рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. Владеть: навыками рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования,</p>
	<p>ПК-24; способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>Компетенция реализуется в части «способностью проводить исследования по заданной методике»</p>	<p>Знать: способностью проводить исследования по заданной методике Уметь: способностью проводить исследования по заданной методике Владеть: навыками проводить исследования по заданной методике</p>
	<p>ПК-25; способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>Компетенция реализуется полностью «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания»</p>	<p>Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания Уметь: изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания Владеть: навыками способности изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p>
	<p>ПК-26 способностью измерять и</p>	<p>Компетенция реализуется в части «способностью измерять</p>	<p>Знать: _ способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать</p>

	составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов»	данные для составления обзоров, отчетов Уметь: способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов Владеть: навыками способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов
--	--	---	--

4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика, практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

(наименование практики)

представляет собой структурный элемент основной профессиональной образовательной программы и является компонентом Блока 2 «Практика».

Перечень дисциплин, на результаты освоения которых опирается данная практика.

1. Микробиология
2. Биохимия
3. Метрология и техническое регулирование
4. Товароведение продовольственных товаров
5. Основы кулинарного дела

Перечень дисциплин, опирающихся на данную практику.

1. Сырьё животного и растительного происхождения
2. Безопасность жизнедеятельности
3. Технология продуктов общественного питания
4. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
5. Санитария и гигиена питания

6. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 3 з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 2/108 (недель/часов)
(для практик, проводимых непрерывно или дискретно с выделением периодов учебного времени в учебном графике/без выделения периодов)

7. Содержание практик

Таблица 2. - Содержание разделов практики

№ п\п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР ¹ /СР ²), в академических часах		
		очная	очно-заочная	заочная
1	2	3	4	5
1	Инструктаж по охране труда и технике безопасности	2/4		1/17
2	Выполнение поиска научно-технической информации по интересующей проблеме, проведение патентного поиска, анализ собранной информации	15/5		-/17
3	Подбор методик анализа, изучение и освоение методик анализа (маркетинговые, органолептические и химические методы исследования), необходимых для решения поставленных исследовательских задач	10/10		-/12
4	Проведение исследований органолептических и химических исследований	37/10		-/14
5	Оформление отчета, сдача его для проверки на кафедре технологии пищевых производств, защита отчета	10/7		2/41
	Итого:	72/36		3/101

8. Формы промежуточной аттестации, формы отчетности по практике.

– требования к содержанию и оформлению отчета по практике в методических указаниях по практике;

– перечень документов, прилагаемых к отчету по практике, в методических указаниях по практике;

- форма промежуточной аттестации по практике и принцип формирования оценки- в ФОС по практике.

9. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике разрабатываются авторами программы практики в виде приложения к программе практики, утверждаются и хранятся на кафедре, обеспечивающей практику обучающихся, и в электронной форме на выпускающей кафедре.

10. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» для проведения практики

¹ КР – контактная работа с преподавателем

² СР – самостоятельная работа обучающегося

Основная литература:

№ п/п	Библиографическое описание (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1.	Общая технология и научные основы производства продуктов питания [Электронный ресурс]: кр. конспект лекций для обучающихся по направлениям подгот. 19.03.01 "Биотехнология" (профиль Пищевая биотехнология), 15.03.02 "Технологические машины и оборудование", 15.03.04 "Автоматизация технологических процессов и производств", 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения", 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1,74 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. http://elib.mstu.edu.ru/2019/M_19_28.pdf	+	-	-

Дополнительная литература:

1.	Кутырев Г.А. Контроль качества продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кутырев Г.А., Сысоева Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2012.— 84 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62183.html .— ЭБС «IPRbooks»	+	-	-
----	---	---	---	---

Интернет-ресурсы

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/контракт	Срок доступа	Количество доступов
2019/2020	ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/159 от 25.05.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2018 г. по 15.11.2019 г.	Неограничен
ЭБС «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост»	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен
«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
Национальная электронная библиотека (НЭБ).	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен
Базы данных компании EBSCO	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г.	Неограничен

11. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)

2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)

12. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Учебно-научная лаборатория технологии продукции и организации общественного питания. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации г. Мурманск, ул. Колхозная, д. 15 А</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: - учебные столы – 11 шт.; - доска аудиторная – 1 шт. - холодильник «Индезит» - 1шт.; - весы МТ-6 МДА-Базар -1 шт.; - мясорубка электрическая - 1шт.; - печь конвекционная - 2шт.; - электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-11-1шт.; - пароварка Braun FS20 - 1шт.; - хлебопечь RBM-M902 Bonier - 1шт.; - фритюрница -1шт.; - плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт.; - стол разделочный СР-2/1200/700 - 5шт.; - весы ПВМ -3/6 –Т- 1шт.; - плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт.; Посадочных мест – 22</p>	
<p>205С Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: - доска аудиторная – 1 шт. - персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Посадочных мест – 15</p>	<p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ 401Л) г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1 Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000</p>	<p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)</p>

	2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1	2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)
--	---	---

Материально-техническая база промышленных предприятий, которые являются основными базами практики бакалавров - согласно их технического оснащения.

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	
Текущий контроль				
1.	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, прохождение медицинской комиссии, изучение санитарного минимума	20	33	
2.	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием общественного питания, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии	20	33	
3.	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедре технологии пищевых производств, защита отчета	20	34	
Промежуточная аттестация «зачет с оценкой»				
	ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	60	100	
	Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине с дифференцированным зачетом, то он считается аттестованным с оценкой согласно шкале баллов для определения итоговой оценки: 91 - 100 баллов - оценка «5» 81-90 баллов - оценка «4» 60- 80 баллов - оценка «3» Итоговая оценка проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося			
	ИТОГО за дисциплину	60	100	

Приложение

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение выс-
шего образования
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

**ОТЧЁТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Место прохождения практики _____

(указать место прохождения практики в соответствии с приказом)

Сроки практики - с _____ по _____ 20____ г.

(указать сроки прохождения практики в соответствии с приказом)

Объем практики зет (час) – ____ (_____)

Выполнил: обучающийся ____ курса _____ группы

направления _____ подготовки/специально-
сти _____

направленности _____ (профиля)/специализации

форма обучения - очная/очно-заочная/заочная

(Фамилия, Имя, Отчество обучающегося)

Руководитель практики от МГТУ

(Фамилия, Имя, Отчество, должность, ученая степень)

Мурманск, 20 ____

СОДЕРЖАНИЕ

	РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	...
	ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ПО ПРАКТИКЕ.....	...
	ВВЕДЕНИЕ.....	...
1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МЕСТА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
2	ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ
3	РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	...
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ
	СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ.....	...
	ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ