

Энгельсский технологический институт (филиал) федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Саратовский государственный технический университет имени Гагарина Ю.А.»

Кафедра «Технология и оборудование химических, нефтегазовых и
пищевых производств»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Б.2.3 2-ая Производственная практика (технологическая)»
направления подготовки 15.03.02 «Технологические машины и
оборудование»

Профиль «Машины и аппараты пищевых производств»

форма обучения – очная
курс – 3
семестр – 6
зачетных единиц – 3
всего часов – 108
самостоятельная работа – 108
зачет с оценкой – 6 семестр

Рабочая программа обсуждена на заседании
кафедры ТОХП
20.06.2022 года, протокол №10
Зав. кафедрой Левкина Н.Л.Левкина

Рабочая программа утверждена
на заседании УМКН направления НФГД
27.06.2022 года, протокол №5
Председатель УМКН Левкина Н.Л.Левкина

1. Цель и задачи практики

Производственная практика представляет собой вид самостоятельной работы студентов, непосредственно ориентированной на профессионально-практическую и научно-исследовательскую подготовку обучающихся.

Для подготовки бакалавров к решению профессиональных задач в производственно-технологической деятельности производственная практика проводится ежегодно на профильных предприятиях, утвержденных кафедрой «Технология и оборудование химических, нефтегазовых и пищевых производств» в качестве баз практики.

Целью производственной практики является расширение и закрепление знаний, полученных по дисциплинам естественнонаучного и профессионального циклов; получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- формирование у студентов профессиональных умений и определенного опыта, необходимого для осуществления дальнейшей профессиональной деятельности;
- ознакомление с работой конструкторских и технологических отделов профильных организаций;
- закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин;
- формирование исследовательского подхода к изучению деятельности пищевых производств;
- поиск, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения задачи;
- овладение умениями и навыками работы с документацией, осуществление простейших инженерных расчетов.
- изучение технологической документации, положений и инструкций по разработке технологических процессов и оборудования, его эксплуатации и ремонта;
- приобретение практических навыков в разработке технологических процессов;
- знакомство с производственным оборудованием, правилами его эксплуатации, диагностики и ремонта;
- освоение студентами теоретических, организационно-правовых и методических основ обеспечения безопасности жизнедеятельности;
- сбор материалов для выполнения курсовых проектов и работ.

2. Вид практики, способ и форма проведения практики

Вид практики – производственная (технологическая).

Способ проведения практики - стационарная и выездная.

Возможно проведение производственной практики в структурных подразделениях ЭТИ (филиал) СГТУ им. Гагарина Ю.А.

Форма проведения практики - непрерывно (путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики).

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика является составной частью учебного процесса, входит в блок Б.2 Практики (вариативная часть) основной образовательной программы бакалавриата и представляет собой систему организационных мероприятий, направленных на совершенствование профессиональной подготовки выпускников - бакалавров, обучающихся по направлению 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», профиль «машины и аппараты пищевых производств».

Для производственной практики базовыми дисциплинами являются: Б.1.1.14 Основы проектирования, Б.1.1.16 Основы технологии машиностроения, Б.1.1.18 Метрология, стандартизация и сертификация, Б.1.2.5 Физико-механические свойства сырья и готовой продукции, Б.1.2.16 Теплотехника.

Знания, умения и навыки, полученные студентами при прохождении производственной практики, являются базой для изучения следующих дисциплин: Б.1.1.20 Безопасность жизнедеятельности, Б.1.2.9 Управление техническими системами, Б.1.2.10 Процессы и аппараты пищевых производств, Б.1.2.11 Технология пищевых производств, Б.1.2.13 Оборудование пищевых производств, Б.1.2.17 Расчет и конструирование машин и аппаратов, а также для прохождения производственной (преддипломной) практики.

4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Проведение производственной практики направлено на формирование следующих компетенций:

- способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий (ОПК-1);
- способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки (ПК-1);
- умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов (ПК-2);
- способность принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машин и оборудования (ПК-3).

Формируемые у обучающегося компетенции и запланированные результаты обучения при прохождении производственной практики практики:

Код и наименование компетенции (результат освоения)	Запланированные результаты обучения
ОПК-1	знать: - основы современных образовательных и информационных технологий; - основы технологии производства; уметь: - самостоятельно анализировать, планировать свою учебно-познавательную деятельность; - формулировать собственные ценностные ориентиры по отношению к изучаемым предметам и осваиваемым сферам деятельности; владеть: - умением анализировать изучаемые показатели производства.
ПК-1	знать: - общую характеристику производства, историю и перспективы развития предприятия; - ассортимент продукции и области применения, технологические условия и стандарты на сырье и готовую продукцию. уметь:

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск, анализировать и систематизировать полученную информацию; - оформить отчет о практике; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с научно-технической литературой и интернет-ресурсами.
ПК-2	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию и технологические режимы производства; - устройство и принцип работы основного технологического оборудования; - методики экспериментального исследования с обработкой и анализом результатов. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться основными методами и приемами научного исследования и анализа проблем; - моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами и приемами научного исследования и анализа проблем; - методиками проведения экспериментов с обработкой и анализом результатов; - методами моделирования технических объектов и технологических процессов с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования.
ПК-3	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию и оборудование пищевых производств; - виды документации в области проектирования и эксплуатации технологических машин и оборудования; - методики составления научных отчетов. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разбираться в основах разработки малоотходных, энергосберегающих, экологически чистых технологий, требований техники безопасности, типовых программных продуктах, ориентированных на решение научных, проектно-конструкторских и технологических задач; - разбираться в нормативно-технической и конструкторско-технологической документации в области проектирования и эксплуатации технологических машин и оборудования. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы по составлению научных отчетов; - навыками технико-экономического обоснования проектных решений; - навыками работы с технологической документацией в области проектирования и эксплуатации технологических машин и оборудования.

5. Объем, сроки, место проведения практики

Общая трудоемкость 2-й производственной практики (технологической) - 3 зачетных единицы, продолжительность - 108 ак. час. Практика проходит в 6 семестре.

Практика может быть организована:

– непосредственно в ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А., в том числе в его структурном подразделении, предназначенном для проведения практики;

– в профильной организации, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практики, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, в соответствии с которым профильная организация, независимо от её организационно-правовой формы, предоставляет места для прохождения практики обучающихся ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А.

Заключение индивидуального договора на прохождение практики предусматривается в случае, когда обучающийся самостоятельно осуществляет поиск профильной организации – базы практики, деятельность которой соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемых в рамках ОП ВО, при наличии у обучающегося письма – согласия от такой организации.

Основным требованием к месту прохождения практики является соответствие направления подготовки обучающегося, профилю деятельности либо всей профильной организации, либо одного из её подразделений в соответствии с заключенными договорами между ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А. и профильными организациями, выбранными в качестве места прохождения практики. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практики учитывает состояние здоровья и требования доступности.

6. Содержание практики

Этап практики	Содержание этапа практики (виды выполняемых работ)	Трудоемкость в ак. часах	Формируемые компетенции	Форма текущего контроля
Организационно-подготовительный	Задачи и краткое содержание производственной практики. Вводный инструктаж по технике безопасности. Подготовка и выдача студентам индивидуальных заданий на практику.	9	ОПК-1 ПК-3	Собеседование, утверждение индивидуального задания по практике
Основной	Инструктаж по технике безопасности в профильной организации. Участие в деятельности профильной организации, выполнение всех видов работ, предусмотренных программой практики и индивидуальным заданием. Сбор фактического и литературного материала. Консультации с руководителями практик.	90	ОПК-1 ПК-3	Проверка материала
Отчётный	Оформление отчета по	9	ОПК-1	Дифферен-

	практике в соответствии с требованиями. Сдача и защита отчета.		ПК-3	цированный зачет
	Итого	108		

Типовое задание на практику

Изучить технологию и аппаратурное оформление производства пищевых продуктов, конструкцию и характеристики основного оборудования.

В соответствии с заданием необходимо проработать следующие вопросы:

- краткая характеристика производства, где располагается изучаемый объект;
- технологическая схема процесса и краткая характеристика оборудования;
- характеристика сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции;
- вредные и опасные факторы изучаемого объекта, мероприятия по снижению воздействия их на обслуживающий персонал;
- экологическая безопасность объекта.

В качестве приложений предоставляются графические материалы: технологическая схема установки (она может быть совмещена с функциональной схемой КИП и А); сборочный чертеж основного оборудования.

Студент (по согласованию с руководителем практики от кафедры и с руководителем практики от профильной организации) может самостоятельно выбрать объект разработки на месте прохождения практики.

7. Формы отчетности по практике

По результатам прохождения 2-й производственной практики (технологической) студент должен составить письменный отчет, цель которого показать степень полноты выполнения студентом программы практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы. Примерный объем - 20÷30 страниц.

Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи следует 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.

Структурные элементы отчета по производственной практике:

- титульный лист (приложение 1);
- индивидуальное задание на практику (приложение 2);
- план-график проведения практики (приложение 3);
- содержание;
- введение;
- основная часть:
 - описание технологической схемы процесса
 - краткая характеристика оборудования
 - характеристика сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции
 - нормы технологического режима
 - отходы производства, охрана окружающей среды
 - безопасность жизнедеятельности на производстве
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Отчет по практике выполняется в печатном виде (лист формата А4, шрифт Times New Roman; размер 14 pt; интервал 1,0; поля: слева 3 см, справа 1 см, сверху и снизу по 2 см) и должен быть правильно оформлен:

- в содержании должны быть указаны все разделы и подразделы отчета и страницы, с которых они начинаются;
- разделы и подразделы отчета должны быть соответственно выделены в тексте;
- обязательна нумерация страниц, таблиц, рисунков и т. д., которая должна соответствовать содержанию;
- отчет брошюруется в папку.

Формулы, таблицы, рисунки имеют самостоятельную, независимую друг от друга, сквозную в пределах одного раздела нумерацию, например: вторая формула первого раздела – (1.2); третья таблица первого раздела – Таблица 1.3; второй рисунок третьего раздела – Рис. 3.2.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по производственной практике предусмотрена учебным планом и проводится в виде зачета с оценкой (дифференцированного зачета) в 6 семестре.

Документом, подтверждающим прохождение практики обучающимся, является заполненный дневник практики, заверенный подписью руководителя практики от профильной организации и печатью.

Дневник практики содержит: отметки о проведении инструктажа; рабочий график (план) проведения практики; индивидуальное задание; рабочие записи во время практики; отзыв руководителя (приложение 4); сведения об уровне освоения обучающимся компетенций; оценку результатов прохождения практики обучающимся.

По окончании производственной практики выполненный и оформленный отчет представляется руководителю практики, проверяется и подписывается. Отчет, удовлетворяющий предъявляемым требованиям к содержанию и оформлению, после исправления замечаний руководителя (если они имеются) допускается к защите. Затем регистрируется и сдается на кафедру. Необходимо так же предоставить отчет по практике в электронном виде.

Оценка результатов производственной практики осуществляется руководителем практики от кафедры по результатам защиты отчета.

Обучающийся, не имевший возможности пройти практику в установленные сроки или не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику повторно в свободное от занятий время, в соответствии с индивидуальным планом-графиком обучения.

Обучающийся, пропустивший без уважительных причин установленный приказом срок практики, не выполнивший программу практики, относится к числу имеющих академическую задолженность, и может быть отчислен из института в порядке, предусмотренном Положением о порядке контроля учебной работы студентов ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

В процессе освоения программы практики формируются отдельные элементы следующих компетенций: ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3. Содержание практики формирует на рассматриваемом этапе элементы каждой из компетенций в части, касающейся практических навыков.

Положительным итогом производственной практики является сформированность компетенций, которая оценивается по трехуровневой шкале:

- пороговый уровень является обязательным для всех обучающихся по завершении освоения практики;
- продвинутый уровень характеризуется превышением минимальных характеристик сформированности компетенций по завершении проведения практики;

- высокий уровень характеризуется максимально возможной выраженностью компетенций.

Для компетенции ОПК-1:

Пороговый уровень освоения компетенции: знает основы современных образовательных и информационных технологий; основы технологии производства.

Продвинутый уровень освоения компетенции: самостоятельно анализирует и планирует свою учебно-познавательную деятельность; формулирует собственные ценностные ориентиры по отношению к изучаемым предметам и осваиваемым сферам деятельности.

Высокий уровень освоения компетенции: способен использовать современные образовательные и информационные технологии для анализа изучаемых показателей производства.

Для компетенции ПК-1:

Пороговый уровень освоения компетенции: знает общую характеристику производства, ассортимент продукции и области применения, технологические условия и стандарты на сырье и готовую продукцию.

Продвинутый уровень освоения компетенции: осуществляет поиск, анализирует и систематизирует полученную информацию.

Высокий уровень освоения компетенции: владеет навыками работы с научно-технической литературой и интернет-ресурсами.

При достаточном качестве освоения более 80% приведенных знаний, умений и навыков руководитель практики оценивает освоение данной компетенции в рамках практики на высоком уровне, при освоении 60-80% приведенных знаний, умений и навыков - на продвинутом, при освоении 40-60% приведенных знаний, умений и навыков - на пороговом уровне. В противном случае компетенции в рамках практики считается неосвоенной.

Для компетенции ПК-2:

Пороговый уровень освоения компетенции: знает технологию и технологические режимы производства, устройство и принцип работы основного технологического оборудования, методики экспериментального исследования.

Продвинутый уровень освоения компетенции: пользуется основными методами и приемами научного исследования и анализа проблем; умеет моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования.

Высокий уровень освоения компетенции: владеет методами проведения экспериментов и моделирования технических объектов и технологических процессов с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования; умеет анализировать и обрабатывать результаты эксперимента.

При достаточном качестве освоения более 80% приведенных знаний, умений и навыков руководитель практики оценивает освоение данной компетенции в рамках практики на высоком уровне, при освоении 60-80% приведенных знаний, умений и навыков - на продвинутом, при освоении 40-60% приведенных знаний, умений и навыков - на пороговом уровне. В противном случае компетенции в рамках практики считается неосвоенной.

Для компетенции ПК-3:

Пороговый уровень освоения компетенции: знает технологию и оборудование химических и нефтегазовых производств, виды документации в области проектирования и эксплуатации технологических машин и оборудования; методики составления научных отчетов.

Продвинутый уровень освоения компетенции: разбирается в основах разработки малоотходных, энергосберегающих, экологически чистых технологий, требований

техники безопасности, типовых программных продуктах, в нормативно-технической и конструкторско-технологической документации.

Высокий уровень освоения компетенции: владеет навыками работы по составлению научных отчетов, предлагает технико-экономическое обоснование проектных решений, навыками работы с технологической документацией в области проектирования и эксплуатации технологических машин и оборудования.

При достаточном качестве освоения более 80% приведенных знаний, умений и навыков руководитель практики оценивает освоение данной компетенции в рамках практики на высоком уровне, при освоении 60-80% приведенных знаний, умений и навыков - на продвинутом, при освоении 40-60% приведенных знаний, умений и навыков - на пороговом уровне. В противном случае компетенции в рамках практики считается неосвоенной.

Показателем оценивания степени усвоения знаний элементов этих компетенций, является оценка, полученная на зачёте при ответе на заданные вопросы. Оценка выставляется по четырех уровневой шкале соответствующей оценкам «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и осуществляется путем анализа ответа на вопросы.

Фонд оценочных средств текущей успеваемости и промежуточной аттестации студентов по итогам практики представляет собой комплект контролирующих материалов следующих видов:

- письменный отчет по итогам практики;
- устный отчет руководителю практики.

Критерии оценки для зачета:

- оценки «отлично» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание материалов, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной рабочей программой практик; проявивший творческие способности в понимании, изложении и использовании материалов изученного во время прохождения практики объекта, безупречно ответившему на все вопросы руководителя практики.

- оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание материала изученного во время прохождения практики объекта, успешно выполняющий предусмотренные задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную рабочей программой практик; показавшему систематический характер знаний по дисциплине, ответившему на все вопросы руководителя практики, но допустившему при этом не принципиальные ошибки.

- оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знание изученного во время прохождения практики объекта в объеме, необходимом для написания отчета по практике, справляющийся с выполнением заданий, знакомый с основной литературой, рекомендованной рабочей программой практик; допустившим погрешность в ответе на вопросы, но обладающий необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему серьезные пробелы в знаниях основного материала изученного во время прохождения практики объекта, допустившему принципиальные ошибки в выполнении заданий, не ответившему на вопросы руководителя практики, не представившему письменный отчет по практике.

9. Обеспечение практики

Основные издания

1. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств: учебное пособие / Хрундин Д.В. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 120 с. — ISBN 978-5-7882-2025-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79338.html>

2. Сапожников, А.Н. Технология пищевых производств: учебное пособие / Сапожников А.Н., Дриль А.А., Мартынова Т.Г. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 208 с. — ISBN 978-5-7782-4121-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/99227.html>

3. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1: конспект лекций / Никифорова Т.А., Волошин Е.В.. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-7410-1211-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/52317.html>

Дополнительные издания

4. Рамазаева, Л. Ф. Безопасность и экспертиза пищевых продуктов: учеб. пособие по курсу "Технол. пищевых произв." для студ. спец. 260601 / Л. Ф. Рамазаева, А. Н. Суркова; Саратовский гос. техн. ун-т. - Саратов: СГТУ, 2009. - 204 с. Экземпляры всего: 44

5. Технология пищевых производств: учебник / под ред. Нечаева А.П.-М.: КолосС, 2008. – 760 с. Экземпляры всего: 5

6. Жаркова И.М. Биотехнологические основы хлебопекарного производства : учебное пособие / Жаркова И.М., Малютина Т.Н., Литвяк В.В.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-438-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/95366.html>

7. Медведев Г.М. Технология макаронных изделий: учебник для вузов / Г.М. Медведев. - СПб.: ГИОРД.-2006.- 312с. Экземпляры всего: 4

8. Лабораторный практикум по курсу «Технология пищевых производств малых предприятий»: учебное пособие / З.А. Канарская [и др.]. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011. — 136 с. — ISBN 978-5-7882-0988-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/62479.html>

9. Голубева Л.В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами-promstroytel'stva /Л.В. Голубева, Л.Э Глаголева., В.М. Степанов и др.- СПб., ГИОРД, 2006г. – 288 с. Экземпляры всего: 2

10. Косой В.Д. Контроль качества молочных продуктов методами физико-химической механики/В.Д. Косой, М.Ю. Меркулов. - СПб.: ГИОРД, 2005.-208с. Экземпляры всего: 2

11. Магомедов Г.О. Технохимический контроль хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств (теория и практика) : учебное пособие / Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Олейникова А.Я.. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 92 с. — ISBN 978-5-89448-729-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/27338.html>

12. Шалапугина Э.П. Практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла / Шалапугина Э.П., Матвиевский В.Я.. — Санкт-Петербург : Гиорд, Ай Пи Эр Медиа, 2008. — 63 с. — ISBN 978-5-98879-099-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/746.html>

13. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К.К. Горбатова. – 3-е изд., перераб. и доп. - СПб.: ГИОРД, 2004. – 320 с. Экземпляры всего: 2

14. Кульнева Н.Г. Общая технология отрасли. Основное сырье отрасли. Лабораторный практикум: учебное пособие / Кульнева Н.Г. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 84 с. — ISBN 978-5-00032-254-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/70811.html>

Интернет-ресурсы

11. <https://www.studentlibrary.ru>

12. <http://www.iprbookshop.ru>

13. <https://e.lanbook.com>

14. <https://www.elibrary.ru>

Источники ИОС

15. <http://techn.sstu.ru>

В качестве дополнительных материалов используется также имеющаяся в профильной организации документация в виде:

- технологических регламентов;
- паспортов технологического оборудования;
- сборочных чертежей оборудования;
- рабочих чертежей деталей;
- паспорта выпускаемой продукции и др.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Учебная аудитория для проведения занятий практического типа, выполнения курсовых работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций.

Укомплектована специализированной мебелью и техническими средствами обучения: 16 посадочных мест, 4 компьютера Celeron 2600 + 4 компьютера DEPOc подключением в сеть с выходом в Интернет и доступом в информационно-образовательную среду ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А.

Программное обеспечение: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 (Word, Excel, PowerPoint), GoogleChrome.

Рабочая программа практики выдается до прохождения практики:

- студенту, чтобы он мог обратить особое внимание на вопросы, которые необходимо осветить при выполнении индивидуального задания;
- принимающей Профильной организации, по требованию, для согласования вопросов содержания практики и календарного графика прохождения практики.

11. Материально-техническое обеспечение

Учебная аудитория для проведения занятий практического типа, выполнения курсовых работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций

Укомплектована специализированной мебелью и техническими средствами обучения: 16 посадочных мест, 4 компьютера Celeron 2600 + 4 компьютера DEPOc

подключением в сеть с выходом в Интернет и доступом в информационно-образовательную среду ЭТИ (филиал) СГТУ имени Гагарина Ю.А.

Программное обеспечение: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 (Word, Excel, PowerPoint), GoogleChrome.

Рабочую программу составил

М.Г. Шнайдер

12. Дополнения и изменения в рабочей программе

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры
« ____ » _____ 20 ____ года, протокол № _____

Зав. кафедрой _____ / _____ /

Внесенные изменения утверждены на заседании УМКС/УМКН
« ____ » _____ 20 ____ года, протокол № _____

Председатель УМКС/УМКН _____ / _____ /

Приложение 1
Форма титульного листа отчета по практике

Энгельсский технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Саратовский государственный технический университет
имени Гагарина Ю.А.»

Кафедра «Технология и оборудование химических, нефтегазовых и пищевых
производств»

Отчет по 2-ой производственной практике (технологической)

Выполнил: студент группы _____
направление, курс

Ф.И.О. студента

Руководитель практики от института:

должность, Ф.И.О.

Руководитель практики от организации:

должность, Ф.И.О.

Энгельс - 20__ г.

Приложение 2
Форма индивидуального задания по практике

Энгельсский технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Саратовский государственный технический университет
имени Гагарина Ю.А.»

Кафедра Технология и оборудование химических, нефтегазовых и
пищевых производств

**ЗАДАНИЕ
НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ)**

Практика проходит в организации _____
(наименование организации)

расположенной по адресу _____
(фактический адрес)

Согласно договору № _____ от _____ 20__ г.

Срок практики с _____ по _____ 20__ г.

Основание: Приказ СГТУ имени Гагарина Ю.А. № _____ от _____ 20__ г.

Индивидуальное задание

Руководитель практики от кафедры _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель практики от организации _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Отзыв руководителя практики от организации

Подпись _____ / _____ / Дата _____

Отзыв руководителя практики от кафедры

Подпись _____ / _____ / Дата _____