

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

**Факультет ветеринарной медицины пищевых и биотехнологий**

**Кафедра Технологии продуктов питания**

**ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ  
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Вид практики	<i>Учебная</i>
Наименование практики	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки / специальность	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Курс, группа	_____ курс, _____ группа
Ф.И.О. студента (полностью)	

<b>Сдал(а)</b>	<b>Принял</b>
<i>подпись</i> / <i>Фамилия И.О./</i>	<i>подпись</i> / <i>Фамилия И.О./</i>
<i>Дата</i>	<i>Дата</i>

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

Вид практики	<i>Учебная</i>
Наименование практики	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки / подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Курс, группа	

## ПАМЯТКА

### руководителю практики от университета

*Руководитель практики от университета:*

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
  - разрабатывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
  - проводит первичный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности перед началом практики.
  - участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
  - осуществляет контроль над соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;
  - оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
  - оценивает результаты прохождения практики обучающимся.
- В случае, когда практика проводится непосредственно в университете (на базе выпускающей кафедры), руководитель практики от университета также:
- предоставляет рабочие места обучающимся;
  - обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
  - проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;
  - осуществляет текущий контроль успеваемости, делая отметку о ходе прохождения практики и выполнения программы практики в дневнике (выполнено / выполнено частично / не выполнено);
  - составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

**ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА**  
**на обучающегося об уровне освоения компетенций**  
**в период прохождения практики**

Вид практики	<i>Учебная</i>
Наименование практики	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки / специальность	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Курс, группа	_____ курс, _____ группа

За время прохождения *учебной практики* обучающийся освоил все необходимые компетенции, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой:

Компетенция	Подпись
<b>способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует слабое знания этических и правовых норм в отношении людей; не владеет принципами функционирования профессионального коллектива; слабо знает правовые и социальные основы построения деловых отношений; специфические особенности ведения беседы и построения деловых отношений с представителями различных культур	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся толерантно воспринимать этические, культурные и конфессиональные различия; демонстрирует способность работать в коллективе, соблюдать субординацию, управлять и подчиняться; применяет основные этические принципы в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся учитывает социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимает эти различия; владеет приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует владение навыками построения деловых отношений с представителями разных культур; технологиями построения корпоративной культуры, методами разрешения конфликтных ситуаций; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	
<b>способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует нежелание и неспособность получать новые знания и умения, регулировать собственное время и дисциплину.	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует бессистемность в стремлении к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени и дисциплины.	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует стремление к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени и дисциплины, не всегда экономно тратит силы и средства, обладает чувством долга.	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует стремление к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени, дисциплины, быстро принимает решения и выполняет	

Компетенция	Подпись
их, экономно тратит силы и средства, обладает высоким чувством долга.	
<b>способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует незнание показателей, формирующих качество массовой продукции питания, параметры технологического процесса, не умеет организовать технологический процесс производства массовой продукции питания, не владеет навыками производства массовой продукции питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует знания особенностей производства продукции питания специального назначения; умение организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения; общее, но не структурированное владение навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует сформированное, но содержащее отдельные пробелы в знании методологии подбора производимой продукции для определенной концепции предприятия питания; умение обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует глубокие знания и умения в методологии подбора производимой продукции для определенной концепции предприятия питания; умение обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; систематическое владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
<b>способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное знание методик осуществления поиска, выбора и использование новой информации в области развития потребительского рынка; отсутствие умения использовать новую информацию в области развития потребительского рынка	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; демонстрирует умение использовать новую информацию в области развития потребительского рынка	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует неполное знание методик осуществления поиска, выбора и использование новой информации в области развития потребительского рынка;	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует знание методик осуществления поиска, выбора и использование новой информации в области развития потребительского рынка; владеет способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	

### Общая характеристика деятельности обучающегося в период прохождения практики

*Дается оценка практической подготовки, оценка потенциала развития практиканта, деловых и личностных качеств обучающегося.*

В целом теоретический уровень подготовки обучающегося, уровень сформированности компетенций, а также качество выполненного им индивидуального задания заслуживает оценки:

(отлично/хорошо/удовлетворительно/неудовлетворительно)

### Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

## ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ

*Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)*

Наименование практики

№ п/п	Содержание и планируемые результаты практики
1	Пройти инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, ознакомиться с работой предприятия и его структурой
2	Изучить организацию производства; изучить требования к условиям и срокам хранения сырья, готовых изделий; рассмотреть организацию работы складских помещений предприятий, обеспечение сырьем.
3	Рассмотреть ведение технологических процессов; изучить простые технологические операции и принципы работы на современном оборудовании
4	Участвовать в подготовке сырья, изготовлении начинок, посыпок, отделочных полуфабрикатов и выполнении простых технологических операций.
5	Проанализировать и представить фактический и литературный материал; подготовиться к промежуточной аттестации

**Руководитель практики от университета:**

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

## РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)

Наименование практики

Раздел программы практики. Краткое содержание раздела	Примерная продолжительность освоение раздела практики, кол-во часов/дней
<b>Подготовительный этап</b> (Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, ознакомление с работой предприятия и его структурой).	
<b>Основной этап</b>	
<b>Изучение организации производства</b>	
Рассмотрение организации работы складских помещений предприятий, обеспечение сырьем, инвентарем, упаковочными материалами и другим материально – техническим обеспечением.	
Изучение требований к условиям и срокам хранения сырья, начинок, отделочных полуфабрикатов, к проведению контроля качества.	
Изучение хода ведения технологических процессов.	
Изучение простых технологических операций и работы на современном оборудовании	
Подготовка сырья к производству, изготовление начинок, отделочных полуфабрикатов; выполнение простых технологических операций.	
<b>Заключительный этап</b> Обработка и систематизация фактического и литературного материала, в том числе промежуточная аттестация	

**Руководитель практики от университета:**

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н. И. Вавилова»

Аттестационный лист № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
заседания аттестационной комиссии по практике  
по основной профессиональной образовательной программе высшего  
образования «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» направления  
подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Вид практики: учебная

Наименование практики: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)

Способ проведения практики: стационарная/ выездная  
(нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная  
(нужное подчеркнуть)

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_  
(Должность, И.О. Фамилия)

: \_\_\_\_\_

Заслушали результаты прохождения практики обучающегося \_\_\_\_\_

(Фамилия, Имя, Отчество)

На аттестацию представлены материалы: (дневник по практике, рабочий график (план) проведения практики и др.)

(нужное подчеркнуть и (или) дописать)

Вопросы, заданные обучающемуся:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Общая характеристика ответов обучающегося: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Решение аттестационной комиссии:

1. Признать, что обучающийся освоил / не освоил / освоил не в полном объеме все компетенции, предусмотренные программой производственной практики (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая))  
(указывается наименование практики)

2. Выставить в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося: зачтено / не зачтено и (или) отлично / хорошо / удовлетворительно / неудовлетворительно.

Особое мнения руководителя практики от университета: \_\_\_\_\_

(уровень подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач в соответствии с видом практики, выявленные недостатки в теоретической и практической подготовке обучающегося)

Руководитель практики от университета:  
\_\_\_\_\_  
/ \_\_\_\_\_

И.О. Декана  
факультета ветеринарной медицины  
пищевых и биотехнологий  
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
О.М. Поповой  
обучающегося \_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_  
направления подготовки 19.03.02 Продукты  
питания из растительного сырья  
направленность (профиль) Технология  
хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Тел.: \_\_\_\_\_  
e-mail: \_\_\_\_\_

**заявление.**

Настоящим сообщаю, что для прохождения учебной практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)» мною выбран \_\_\_\_\_ способ прохождения практики.  
\_\_\_\_\_ стационарный/выездной

Сроки прохождения практики:

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

\_\_\_\_\_  
(подпись)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Согласовано:**

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (дата)

И.о. декана факультета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (дата)

**ЗАПОЛНЯЕМ ОТ РУКИ СИНИМИ ЧЕРНИЛАМИ**