Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 10.12.2024 15:12:38
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba21f2f795a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова»

Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

для проведения практики «Технологическая практика»
для обучающихся по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)
«Технология мяса и мясных продуктов»

Саратов 2023

Методические указания для проведения практики «Технологическая практика» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. Т.Ю. Левина. – Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет. 2023. – 32 с.

В методических указаниях рассмотрены основные вопросы организации и проведения практики «Технологическая практика», а также особенности выполнения и оформления отчетной документации.

Содержание

Введение 4
1. Общие положения 5
2. Организация производственной практики 5
3. Этапы проведения производственной практики 7
4. Структура и содержание отчетной документации по практике 7
5. Аттестация по производственной практике 10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики 11
7. Методические указания по организации и проведению практики 14
8. Права и обязанности руководителя практики от университета 15
9. Права и обязанности руководителя практики от организации 16
Приложение 1 Титульный лист отчётной документации 17
Приложение 2 Титульный лист отчёта по прохождению производственной практики 18
Приложение 3 Дневник по прохождению производственной практики 20
Приложение 4 Отзыв – характеристика 27
Приложение 5 Аттестационный лист по производственной практике 30
Приложение 6 Справка о закреплении руководителей 31
Приложение 7 Заявление о выборе способа практики 32

Введение

В эпоху интенсивного научно-технического прогресса невозможно получить полноценное высшее образование без прохождения практики, поскольку практическая деятельность позволяет определить, способен ли обучающийся применить свои теоретические знания при выполнении практических задач, способен ли он работать самостоятельно, собирать, обрабатывать и анализировать собранные сведения.

Главная цель производственной практики заключается в предоставлении возможности будущему специалисту проявить и реализовать накопленные за время обучения знания в деятельности профильных предприятий/организаций.

Благодаря производственной практике обучающийся знакомится с особенностями исполнения обязанностей в будущей области профессиональной деятельности. Определяет уровень собственной подготовки к предстоящей работе и окончательно определяется с направлением своей дальнейшей деятельности.

Во время практики он не только приобретает новые практические знания, но и согласно программе практики, учится осуществлять самостоятельный анализ, исследовать деятельность предприятия/организации, особенности своей профессиональной деятельности, своего места в рабочем коллективе, выявлять проблемы и перспективы для своего дальнейшего развития. Формулирует идеи и намечает собственный план действий по совершенствованию своей подготовки и развитию выбранного направления деятельности.

1. Общие положения

Целью практики «Технологическая практика» является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами практики «Технологическая практика» являются:

– совершенствование навыков работы на предприятиях мясной промышленности;

– приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;

– приобретение опыта в проведении производственных процессов.

Форма практики – дискретная.

Способ проведения практики – выездная или стационарная.

Место и время проведения практики. Производственная «Технологическая практика» проводится в структурном подразделении ФГБОУ ВО Вавиловский университет (УНПК «Пищевик»), а также профильных предприятиях с которыми заключены двусторонние договора на проведение практики обучающихся.

Время проведения «Технологическая практика» - 6 семестр, продолжительность 4 недели, всего 216 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 43-46 неделя.

2. Организация производственной «Технологическая практика»

Организация практики. Практика проводится в структурном подразделении ФГБОУ ВО Вавиловский университет (УНПК «Пищевик»), а также профильных предприятиях г. Саратова и Саратовской области.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;

- соблюдают правила внутреннего распорядка;

- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях, учреждениях и на предприятиях составляет для людей в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю.

Контроль за организацией и проведением практики осуществляет руководитель практики от университета.

Организация практики осуществляется на основании распорядительных актов университета, в которых определяются сроки и место проведения практики, руководители практики от университета и предприятия и списочный состав направляемых на практику обучающихся.

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технология производства и переработки продукции животноводства».

Служебная записка о направлении обучающихся на практику предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала практики.

Распорядительные акты о проведении практики издаются не позднее, чем за 10 дней до начала практики.

Руководство практикой. Для руководства практикой назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» и руководитель практики от профильной организации.

Руководитель практики от университета назначается распорядительным актом университета на основании служебной записки заведующего кафедрой «Технология производства и переработки продукции животноводства».

Руководитель практики от профильной организации закрепляется протоколом заседания кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», на основании выписки из распорядительного акта руководителя профильной организации.

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ организации;
- осуществляет контроль за 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 производственной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики;
- в конце практики проверяет дневник по практике, отчет по практике и отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- 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;
- в конце практики проверяет дневник по практике, отчет по практике и

составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

– *знать:* организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, документацию по производству, структуру предприятия.

– *уметь:* логически и последовательно обосновывать организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, работать с документацией.

3. Этапы проведения производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работ
1	**Подготовительный.**	Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и ведения дневника практики; ознакомление с правилами составления отчета по практике); составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.
2	**Основной.**	Общие сведения о предприятии и сырьевой зоне. Структура управления. Основное производство. Технологические схемы производства. Организация производственного потока. Планы основных производственных цехов или отделений с расстановкой оборудования. Предложения по усовершенствованию технологических процессов, рентабельности производства, улучшению качества готовой продукции. Мероприятия по техники безопасности и промсанитарии производства, технологические санитарные требования к оборудованию по производственным помещениям. Правила по технике безопасности и противопожарной технике.
3	**Заключительный.**	Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике.

4. Структура и содержание отчетной документации по практике

Формой отчетности по производственной «Технологическая практика» является дневник практики, отчет по практике, собеседование и отзыв-характеристика. По результатам проведения практики с обучающимся проводится собеседование по результатам выполнебния индивидуального задания.

Дневник практики ведется обучающимся ежедневно и состоит из следующих частей *(приложение 3):*

- титульный лист;
- направление на практику;
- совместный рабочий график проведения практики;
- рабочий график проведения практики;
- индивидуальное задание обучающегося;
- таблица, в которой отражается содержание работы по дням (краткое содержание работы).

Дневник оформляется на компьютере, затем распечатывается и отдается руководителю практики от профильного предприятия на проверку.

Совместно с руководителями практики от предприятия и университета в первый день производится составление и заполнение листа направления на практику, совместного графика проведения практики и рабочего графика проведения практики. Затем обучающемуся выдается индивидуальное задание на практику, которое он заносит в лист индивидуального задания.

Заполненные листы совместного рабочего графика проведения практики, рабочего графика проведения практики и лист индивидуального задания подписывает руководитель практики от университета. Затем заполненные листы подписывает представитель от предприятия и ставится печать предприятия.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные, материалы наблюдений, схемы, эскизы, чертежи и пр. Так же в дневник вносится информация о выполненном индивидуальном задании. Дневник систематически проверяется руководителем практики от предприятия (структурного подразделения), о чем делаются соответствующие отметки. По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия в последний день практики предоставляет надлежаще оформленный дневник.

Отчет по практике состоит из следующих частей *(приложение 2):*

- титульный лист;
- введение;
- информация по выполнению индивидуального задания обучающегося;
- заключение;
- список использованных источников.

Отчет оформляется на компьютере, затем распечатывается и отдается руководителю практики от профильного предприятия на проверку. Отчет должен быть напечатан на бумаге стандартного формата А4 (210×297 мм) с одной стороны листа. Выполняется отчет грамотным, четким техническим русским языком в любом доступном обучающемуся текстовом процессоре в формате .doc или .docx.

Отчет оформляется на листах формата А4 с полями сверху и снизу – 20 мм, справа – 15 мм и слева – 30 мм. В нижней части листа по центру ставится нумерация (начинается с титульного листа, однако на титульном листе номер не ставится)

Текст материалов отчета набирается шрифтом Times New Roman; цвет - чёрный, высота букв, цифр и других знаков - кегль 14 (в таблицах и рисунках - кегль 12), абзационный отступ 1,25 см, межстрочный интервал – одинарный. Объем отчета составляет 5-20 листов.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, формулах применяя шрифты разной гарнитуры.

При оформлении отчета следует соблюдать следующие правила. После заголовка точка не ставится, подчеркивать заголовки не следует. Номер соответствующего раздела или подраздела ставится в начале заголовка, номер пункта - в начале первой строки абзаца, которым начинается соответствующий пункт.

Таблицы должны нумероваться в пределах раздела. Над правым верхним углом помещается надпись «Таблица» с указанием номера, состоящего из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, например, таблица 2.3. Каждая таблица должна иметь содержательный заголовок, который пишется под словом «таблица» над соответствующей таблицей. После заголовка точка не ставится. При нумерации показателей таблицы порядковые номера указывают в графе «наименование» перед наименованием показателя. Рисунки нумеруются, как и таблицы. Каждый рисунок должен иметь содержательную подпись, которая записывается под рисунком в одну строку с номером.

Изложение текста должно быть логичным, четким. Нормативную документацию (ГОСТы, ТИ, ТУ, ОСТы, нормы), а также генеральные планы, планы цехов лучше копировать и копии прилагать к отчету в качестве приложений.

Вне зависимости от способа выполнения работы качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток с ПЭВМ должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения.

Библиографический список литературы оформляется по ГОСТ Р. 7.0.11- 2011.

По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия в последний день практики предоставляет надлежаще оформленный отчет.

По окончанию практики руководитель практики от предприятия, где проводилась практика составляет отзыв-характеристику *(приложение 4)* на обучающего с обязательной оценкой степени освоения соответствующей компетенции. Отзыв-характеристика подписывается руководителем практики от предприятия (структурного подразделения университета) и ставится печать предприятия (структурного подразделения университета), в отзыв-характеристики на против каждой компетенции в соответствующей клетке, отражающей степень освоения компетенции, ставится подпись руководителя практики от предприятия (структурного подразделения университета) и ставится печать.

По окончании практики обучающийся сдает надлежаще оформленный дневник по практике, отчет по практике и отзыв-характеристику руководителю практики от университета. Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики. Для этого назначается заседание комиссии, на котором рассматриваются вопросы аттестации обучающихся по практике с проведением собеседования, и осуществляется заполнение аттестационных листов, экзаменационных ведомостей и зачетных книжек.

5. Аттестация по производственной «Технологическая практика»

Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики.

Итоговым контролем по производственной практике «Технологическая практика», согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» является зачет (недифференцированный), который выставляется автоматически по итогам проверки дневника по практике, отчета по практике, отзыв-характеристики и собеседования.

Аттестация по производственной практике осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителя практики от университета, заведующего выпускающей кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» и преподавателя кафедры. Состав аттестационной комиссии утверждается распорядительным актом руководителя структурного подразделения, ответственного за реализацию соответствующей основной профессиональной образовательной программы.

Аттестация обучающихся по производственной практике проводится в последний день практики. Основанием для аттестации обучающегося по производственной практике является:

- выполнение программы практике в полном объеме;
- наличие дневника по практике, заполненного согласно требованиям;
- наличие отчета по практике, оформленного согласно требованиям;
- наличие положительной характеристики;
- положительное собеседование.

Основания для не аттестации по практике:

- невыполнение/выполнение не в полном объеме программы практики;
- отсутствие или подготовка дневника практики в несоответствии с требованиями;
- невыполнение/выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- отсутствие или подготовка отчета по практике в несоответствии с требованиями;
- отсутствие или отрицательная отзыв-характеристика;

- неудовлетворительное собеседовании.

Обучающиеся, не выполнившие программу

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или не прошедшие аттестацию, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ФГБОУ ВО Вавиловский университет в соответствии с локальным нормативным актом университета.

Обучающиеся, не прошедшие практику в установленные сроки по уважительной причине (по болезни) и имеющие соответствующие подтверждающие документы, могут быть направлены на практику в свободное от занятий время.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. **Бурова, Т. Е**. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология: учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169256

2. **Шарафутдинов, Г.С.** Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130579

б) дополнительная литература

1. **Дунченко, Н. И.** Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129225

2. **Охрименко, О. В.** Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / О. В. Охрименко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/168971

3. **Мотовилов, О.К.** Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/167383?category=43793

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Научная библиотека университета https://www.vavilovsar.ru/biblioteka;
2. НЭБ: http://elibrary.ru;

г) периодические издания

1. Журнал «Аграрный научный журнал» - Режим доступа: http://agrojr.ru/index.php/asj;
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа: http://www.foodprom.ru/journals;
3. Журнал «Переработка молока» - Режим доступа: http://www.milkbranch.ru/magazine.html;
4. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета https://www.vavilovsar.ru/biblioteka

Базы данных содержат сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.) (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

2. Электронная библиотечная система «Лань» https://e.lanbook.com

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

3. ЭБС IPR SMART http://iprbookshop.ru

ЭБС обеспечивает возможность работы с постоянно пополняемой базой лицензионных изданий (более 40000) по широкому спектру дисциплин – учебные, научные издания и периодика, представленные более 600 федеральными, региональными и вузовскими издательствами, научно-исследовательскими институтами и ведущими авторскими коллективами (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

4. ЭБС Znanium https://znanium.ru

Фонд ЭБС Znanium постоянно пополняется электронными версиями изданий, публикуемых Научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекциями книг и журналов других российских издательств, а также произведениями отдельных авторов (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
	2	*3*	*4*
	Все темы дисциплины	*Вспомогательное программное обеспечение:* **Kaspersky Endpoint Security** (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-133/2021/223-1205 от 09.11.2021 г. Срок действия договора: 01.01.2022–31.12.2022 г.	Вспомогательная
	Все темы дисциплины	*Вспомогательное программное обеспечение:* **Microsoft Office** Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение Microsoft. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № АЭ-030 на продление лицензионного соглашения на программное обеспечение Microsoft от 15.12.2021 г. Срок действия договора: 01.01.2022–31.12.2022 г.	Вспомогательная

7. **Методические указания по организации и проведению практики**

Содержание практики определяется кафедрой с учетом интересов и возможностей организаций и подразделений, к формированию и развитию компетенций закрепленных в учебном плане.

Подготовительный этап

Подготовительный этап включает следующие мероприятия:

1. Проведение общего собрания обучающихся. Собрание проводится с целью ознакомления обучающихся с:

– ознакомление обучающихся с требованиями охраны труда и пожарной безопасности;

– целями и задачами практики;

– этапами ее проведения;

– требованиями, которые предъявляются к местам практики и обучающимся;

– методикой оформления соответствующей документации.

2. Определение и закрепление за обучающимися баз(ы) практики.

Распределение обучающихся по конкретным базам практики производится с учетом имеющихся возможностей и требований конкретных баз практики к уровню подготовки обучающихся. С учетом распределения обучающихся по базам практики производится закрепление руководителей от кафедры.

Приказ о проведении производственной практики с распределением обучающихся по базам практики и закреплением руководителей от кафедры утверждается за месяц до ее начала. На его основании обучающемуся выдаются индивидуальные направления на практику.

Все обучающиеся перед началом практики должны получить на кафедре направление на практику, получить указания для оформления дневника практики, внести задания по всем разделам практики в дневник, получить информацию об оформлении отчета по практике, пройти инструктаж о порядке прохождения практики и по охране труда и пожарной безопасности.

Основной этап

Оперативное руководство практикой осуществляют руководители от кафедры и базы практики (предприятия/организации).

В этот период обучающиеся выполняют свои обязанности, определенные рабочей программой и методическими указаниями и соответствующими инструкциями базы практики.

По прибытии в организацию перед началом работы обучающиеся проходят инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, знакомятся с правилами внутреннего трудового распорядка, выполнение которых обучающиеся подтверждают росписью в соответствующем журнале.

С первых же дней обучающиеся должны быть включены в общий ритм проведения практики, что предусмотрено в графике прохождения практики. Работа практикантов должна контролироваться руководителями практики от организации и университета в соответствии с установленной системой в данной организации.

Заключительный этап

В течение этого периода после прибытия с практики обучающийся обязан сдать на кафедру оформленный в соответствии с требованиями дневник по практике, отчет по практике, отзыв-характеристику, пройти собеседование, получить зачет.

Дневник проверяется руководителем практики от кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», после чего обучающийся проходит процедуру аттестации по результатам практики в форме зачета по практике в виде собеседования. Проведение зачета предполагает определение руководителем практики уровня овладения обучающимся практическими навыками работы и степени применения на практике полученных в период обучения в ВУЗе теоретических знаний. После зачета руководитель выставляет общую оценку, в которой отражается как качество представленного дневника и отчета, так и уровень подготовки обучающегося к практической деятельности.

Сданный на кафедру дневник, отчет, отзыв-характеристика и результат аттестации (зачета), зафиксированный в ведомости и зачетной книжке обучающегося, служат свидетельством успешного окончания практики.

Обучающиеся, не прошедшие практику по неуважительной причине, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ВУЗа. При наличии уважительной причины, проблема с возникшей задолженностью обучающегося рассматривается руководством факультета.

8. Права и обязанности руководителя практики от университета

Руководитель практики от университета:

– обеспечивает проведение всех организационных мероприятий перед выездом обучающихся на практику (инструктаж о порядке прохождения практики, по технике безопасности и т.д.);

строгое соответствие ее учебным планам и программам;

– осуществляет контроль за обеспечением базой практики нормальных условий труда и быта обучающихся, контролирует проведение с обучающимися обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;

– контролирует выполнение обучающимися правил внутреннего распорядка;

– рассматривает дневники и отчеты по практике обучающихся, представляет заведующему кафедрой письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся;

– принимает участие в работе комиссии по приему зачетов по практике;

– всю работу проводит в тесном контакте с соответствующим руководителем практики от организации, учреждения и организации.

9. Права и обязанности руководителя практики от организации

Руководитель практики обучающихся на предприятии, осуществляющий непосредственное руководство практикой:

– организует прохождение практики закрепленных за ним обучающихся в тесном контакте с вузовским руководителем;

– организует обязательные занятия для обучающихся, а также лекции и семинары по производственной деятельности, охране труда, правовым вопросам и др.;

– знакомит обучающихся с организацией работ на конкретном рабочем месте, производством машин и оборудования, проводимыми исследованиями и испытаниями машин и оборудования, с управлением технологическим процессом, оборудованием, техническими средствами и их эксплуатацией, экономикой производства, охраной труда и т.д.;

– осуществляет постоянный контроль за работой обучающихся-практикантов, помогает им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, знакомит с передовыми методами работы и консультирует по производственным вопросам;

– инструктирует и следит за неукоснительным выполнением инструкций практикантами безопасным методам работы;

– контролирует ведение дневников и отчетов обучающихся практикантов и составляет на них отзыв-характеристику, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении обучающихся к работе, участии в общественной жизни;

– совместно с общественными организациями и руководителями практики от предприятий, учреждений и организаций вовлекает обучающихся в общественную работу коллектива.

Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технология производства
и переработки продукции животноводства»
«31» августа 2023 года (протокол № 1)

Приложение 1.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Кафедра «Технологии производства и переработки продукции животноводства»

ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	**Производственная практика**
Наименование практики	**Технологическая практика**
Сроки прохождения практики	**00.00.0000 г. – 00.00.0000 г.**
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Курс, группа	**___курс, Б-ППЖ-_____**
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	**Фамилия Имя отчество**

Сдал (а)	**Принял**
подпись /Фамилия И.О./	подпись /Фамилия И.О./
Дата	Дата

Приложение 2. Форма отчета по практике

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Кафедра «Технологии производства и переработки продукции животноводства»

ОТЧЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	**Производственная практика**
Наименование практики	**Технологическая практика**
Сроки прохождения практики	**00.00.0000 г. – 00.00.0000 г.**
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Курс, группа	**___курс, Б-ППЖ-_____**
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	**Фамилия Имя отчество**

Сдал (а)	**Принял**
подпись /Фамилия И.О./	подпись /Фамилия И.О./
Дата	Дата

СОДЕРЖАНИЕ

Введение…….…….3
…….
Заключение……15
Список используемых источников……..16

Приложение 3. Форма дневника практики

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Вид практики	**Производственная практика**
Наименование практики	**Технологическая практика**
Сроки прохождения практики	**00.00.0000 г. – 00.00.0000 г.**
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	**Фамилия Имя Отчество**
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Курс, группа	**___курс, Б-ППЖ-_____**

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 за 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 обучающимися.

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.

ПАМЯТКА
руководителю практики от профильной организации
(профильного структурного подразделения университета)

Руководитель практики от профильной организации (профильного структурного подразделения университета):

– согласовывает рабочий график (план) проведения практики, а также индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

– предоставляет рабочие места обучающимся;

– обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– контролирует прохождение обучающимся инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;

– оказывает консультативную помощь обучающемуся в процессе прохождения практики и по составлению отчета;

– осуществляет текущий контроль успеваемости, делая отметку о ходе прохождения практики и выполнения программы практики (выполнено / выполнено частично / не выполнено);

– составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

Примечание
(если практика проводится не на выпускающей кафедре)

В случае проведения практики в профильной организации (профильном структурном подразделении университета) руководителем практики от университета и руководителем практики от профильной организации (профильного структурного подразделения университета) составляется **совместный рабочий график (план) проведения практики**.

ФГБОУ ВО Вавиловский университет
410012, г. Саратов, пр-кт им. Петра Столыпина зд. 4, стр. 3.

НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ
(в профильную организацию, профильное структурное подразделение университета)

Руководителю:

Название профильной организации (профильного структурного подразделения университета)	
Месторасположение	

Направляется обучающийся:

Ф.И.О. полностью	
Специальность (направление подготовки)	19.03.03 Продукты питания животного происхождения Технология мяса и мясных продуктов
Курс, группа	___курс, Б-ППЖ-_____

Сроки практики:

с «_____» _____ 20____ г. **до** «_____» _____ 20____ г.

Декан факультета:

_____ _____
Ф.И.О. Подпись
М.П.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Раздел программы практики. Краткое содержание раздела программы практики	Продолжительность освоения раздела практики, количество часов, сроки
Подготовительный. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и ведения дневника практики; ознакомление с правилами составления отчета по практике); составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.	6 часов
Основной. Общие сведения о предприятии и сырьевой зоне. Структура управления. Основное производство. Технологические схемы производства. Организация производственного потока. Планы основных производственных цехов или отделений с расстановкой оборудования. Предложения по усовершенствованию технологических процессов, рентабельности производства, улучшению качества готовой продукции. Мероприятия по техники безопасности и промсанитарии производства, технологические санитарные требования к оборудованию по производственным помещениям. Правила по технике безопасности и противопожарной технике.	196 часов
Заключительный. Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике.	14 часов
ИТОГО	216 ч.

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

№ п/п	Содержание и планируемые результаты практики

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель практики от профильной организации:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

(заполняется при проведении практики в профильной организации
на основании рабочего графика (плана) проведения практики)

Структурное подразделение университета / профильной организации	Описание работы	Продолжительность работы	
		количество дней	сроки

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

Руководитель практики от профильной организации:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

Дата	Содержание работы	Отметка руководителя *(выполнено / выполнено частично / не выполнено)*

Приложение 4. Форма отзыва-характеристики

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

Вид практики	**Производственная практика**
Наименование практики	**Технологическая практика**
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Курс, группа	**___курс, Б-ППЖ-_____**

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

Компетенции	**Подпись** *(выбрать нужное)*
УК - 1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) обучающийся не знает значительной части материала, плохо ориентируется в синтезе информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	
Пороговый уровень (удовлетворительно) обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	
Продвинутый уровень (хорошо) обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	
Высокий уровень (отлично) обучающийся демонстрирует знание в поиске, критическом анализе и синтезе информации, применения системного подхода для решения поставленных задач, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий	
УК - 8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не знает материал, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует слабые знания технологического контроля качества готовой продукции, нарушает последовательность технологического контроля в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует знания как осуществляется технологический контроль качества готовой продукции, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности;	

Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания в устойчивом развитии общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, не затрудняется с ответом на вопросы;	
ПК - 1 - Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) обучающийся не знает значительной части материала, плохо ориентируется в работе оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	
Пороговый уровень (удовлетворительно) обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	
Продвинутый уровень (хорошо) обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	
Высокий уровень (отлично) обучающийся демонстрирует знание работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий	
ПК - 2 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) обучающийся не знает значительной части материала, плохо ориентируется в свойствах сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, допускает существенные ошибки	
Пороговый уровень (удовлетворительно) обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	
Продвинутый уровень (хорошо) обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	
Высокий уровень (отлично) обучающийся демонстрирует знание свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий	
ПК - 3 - Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в методиках расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений	
Пороговый уровень (удовлетворительно) обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	
Высокий уровень (отлично) обучающийся демонстрирует знание методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений	
ПК - 4 - Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) обучающийся не знает значительной части материала, плохо ориентируется в технологических операциях производства продуктов питания животного происхождения	
Пороговый уровень (удовлетворительно) обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	
Продвинутый уровень (хорошо) обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	

Высокий уровень (отлично) обучающийся демонстрирует знание качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий	
ПК - 5 - Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в выявлении брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	
Пороговый уровень (удовлетворительно) обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	
Продвинутый уровень (хорошо) обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	
Высокий уровень (отлично) обучающийся демонстрирует знание на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	

Общая характеристика деятельности обучающегося
в период прохождения практики

(оценка практической подготовки, оценка потенциала развития практиканта, деловые и личностные качества практиканта)

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

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

_____

(отлично/хорошо/удовлетворительно/неудовлетворительно или зачтено/не зачтено)

Руководитель практики от профильной организации (профильного структурного подразделения):

Должность	Фамилия И.О.	Подпись, дата

М.П.

Приложение 5. Форма аттестационного листа

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии
имени Н.И. Вавилова»

Аттестационный лист №____ от «___» _____20___ г.
заседания аттестационной комиссии по практике
по основной профессиональной образовательной программе высшего образования
«Продукты питания животного происхождения»
направления подготовки / 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Вид практики: Производственная
Наименование практики: Технологическая практика
Способ проведения практики: стационарная и выездная
Форма проведения практики: дискретная.

Присутствовали:
Председатель аттестационной комиссии
_____
Члены аттестационной комиссии:
_____
_____
_____
Заслушали результаты прохождения практики обучающегося_____
(Фамилия, Имя, Отчество)
На аттестацию представлены материалы:
_____
(дневник по практике, отчет по практике и др.)
Вопросы, заданные обучающемуся:
1. _____
2. _____
3. _____
Общая характеристика ответов обучающегося: _____
_____
Решение аттестационной комиссии:
1. Признать, что обучающийся освоил / не освоил / не в полном объеме все компетенции, предусмотренные программой технологической практики_____
_____
(указывается наименование практики)
2. Выставить в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося: зачтено / не зачтено и (или) отлично / хорошо / удовлетворительно / неудовлетворительно.
Особые мнения членов аттестационной комиссии: _____
_____
(уровень подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач в соответствии с видом практики, выявленные недостатки в теоретической и практической подготовке обучающегося)
Председатель аттестационной комиссии
_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы)
Члены комиссии:
_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы)
_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы).

Приложение 6. Форма справки

СПРАВКА

Дана _____ обучающемуся, направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», _____ курса, группы Б-ППЖ - _____ в том, что он (а) в соответствии с приказом и двусторонним договором направлен(а) на практику в _____

с « ____»_____20___ г. по «____» _____ 20__ г.

Ответственным за прохождение производственной практики и руководителем с производства был назначен _____ _____

(должность и ф.и.о).

М.П. подпись с расшифровкой

Приложение 7. Форма заявление

Декану факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий ФГБОУ ВО Вавиловский университет

_____

(фамилия имя отчество)

обучающегося курса ___

группы Б-ППЖ-_____

_____

_____

направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль Технология мяса и мясных продуктов"

Тел.:_____

e-mail: _____

заявление

Настоящим сообщаю, что для прохождения практики «Технологическая практика» мною выбран_____-способ практики.

Стационарный//выездной

Сроки прохождения практики:

«___» _____ 20 г. – «___» _____ 20 г.

_____

(подпись)

«____» _____ 20__ г.

Согласовано:

Заведующий кафедрой _____ / _____/

Декан ФВМП и Б _____ / _____/