

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>Производственная</i>
Наименование практики	<i>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</i>
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки / специальность	<i>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)</i>
Курс, группа	___ курс, ___ группа
Ф.И.О. студента (полностью)	

Сдал(а)	Принял
	Руководитель практики от университета
<i>подпись</i> / <i>Фамилия И.О./</i>	<i>подпись</i> / <i>Фамилия И.О./</i>
<i>Дата</i>	<i>Дата</i>

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

Вид практики	Производственная практика
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки / специальность	<i>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)</i>
Курс, группа	____ курс, _____ группа

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

Компетенция	Подпись
способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует незнание основных параметров технологических процессов, основных физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; не владеет знаниями о прохождении изменений свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в ходе технологического процесса	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся способен пользоваться техническими средствами для оценки качества продуктов питания; владеет навыками интерпретации значений показателей качества пищевой продукции, полученных с помощью технических средств	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует способность использования методов и способов проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; умеет разрабатывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции; способен организовать технологические процессы с использованием новых технологий	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует навыки использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность, осуществлять технологический процесс производства.	
способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует незнание основных параметров технологических процессов, основных физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; не владеет методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в ходе технологического процесса	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся способен пользоваться техническими средствами для оценки качества продуктов питания; владеет навыками интерпретации значений показателей качества пищевой продукции, полученных с помощью технических средств	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует способность использования методов и способов проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; умеет разрабатывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции; способен организовать технологические процессы с использованием новых технологий	

Компетенция	Подпись
<p>Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность, осуществлять технологический процесс производства.</p>	
<p>способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4)</p>	
<p>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует незнание показателей, формирующих качество продуктов питания из растительного сырья, параметры технологического процесса, не умеет организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья</p>	
<p>Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует знания особенностей производства продукции питания из растительного сырья; умение организовать технологический процесс производства продукции из растительного сырья; общее, но не структурированное владение навыками производства продукции из растительного сырья и оптимизации технологических процессов</p>	
<p>Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует сформированное, но содержащее отдельные пробелы в знании технологии производства продуктов питания из растительного сырья; умение обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья; владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из растительного сырья</p>	
<p>Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания и умения в методологии подбора технологии производства продуктов питания из растительного сырья; умение обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья; систематическое владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья</p>	
<p>способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5)</p>	
<p>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует незнание фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	
<p>Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся способен применять знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p>	
<p>Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками применения знаний фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; анализа и обобщения экспериментальных и расчетных результатов; способен выполнять различные аддитивные расчеты, основанные на принципе соответственных состояний; владеет навыками управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности и сетевых компьютерных технологии и баз данных в своей предметной области</p>	
<p>Высокий уровень (отлично) Обучающийся способен эффективно применять знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; анализа и обобщения экспериментальных и расчетных результатов;</p>	
<p>способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6)</p>	
<p>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует незнание основных современных информационных технологиях; не обладает навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации</p>	
<p>Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся способен применять основные современные информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья, пакеты прикладных программ для расчета технологических задач; обладает навыками критического анализа и оценки современных пакетов прикладных программ для расчета технологических задач;</p>	
<p>Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками анализа и обобщения экспериментальных и расчетных результатов; способен выполнять различные аддитивные расчеты, основанные на принципе соответственных состояний; владеет навыками управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности и сетевых компьютерных технологии и</p>	

Компетенция	Подпись
баз данных в своей предметной области	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся способен выделять и систематизировать необходимые данные; критически оценивать любую поступающую информацию, вне зависимости от источника; использовать пакеты прикладных программ для расчета технологических задач; решать практические задачи с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	
способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарные теоретические знания использования технологического оборудования; слабо владеет основными знаниями требований техники безопасности на предприятиях разных классов	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует знания классификации и принципов работы оборудования; способен применять инновационные технологические приемы в производстве продуктов питания	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся способен обосновать принципы работы оборудования; владеет навыками проведения анализа эффективности и безопасности внедрения инноваций; демонстрирует навыки расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания технологического оборудования, их классификацию, принципы работы и устройства; владеет навыками расчета основных параметров технологического процесса; навыками подбора оборудования для технологических процессов с заданными параметрами	
готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует незнание основных законодательных и нормативных документов в области стандартизации продуктов питания из растительного сырья, устанавливающие требования к продуктам, процессам разработки требований к ней, способов их выбора для реализации практических задач.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует знание норм и правил составления технической документации, особенностей технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья; особенностей организации документооборота по производству продуктов питания из растительного сырья, владеет знаниями об основных принципах и методах стандартизации, используемых для разработки продукции, установления требований к ней, разработке документов разного уровня и их применения для практической деятельности предприятия.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; навыками организации документооборота по производству продуктов питания из растительного сырья;	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся владеет методами, способами стандартизации с целью разработки документов или их анализа; методами анализа, обобщения информации (требований) о товаре, имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности. Демонстрирует навыки работы с различными видами документами, установления соответствия продуктов питания из растительного сырья требованиям безопасности и качества.	
способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует неполное представление об анализе и изучению научно-технической информации, не способен систематизировать накопленный опыт по производству продуктов питания	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет навыками работы с научно-техническими отечественными и зарубежными источниками информации	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся способен анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания из растительного сырья	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки организации процессов научного исследования; способен конструировать и обосновывать адекватные исследуемому предмету методы исследования, профессионально излагать результаты научных исследований	
способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует незнание показателей, формирующих качество массовой продукции питания из растительного сырья, параметры технологического процесса, не умеет организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья, не владеет навыками производства продукции	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует знания особенностей производства продуктов питания из растительного сырья; умение организовать технологический процесс производства продукции питания из растительного сырья; общее, но не структурированное владение навыками производства продуктов питания из растительного сырья и оптимизации технологических процессов	

Компетенция	Подпись
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует сформированное, но содержащее отдельные пробелы в знании методологии подбора производимой продукции для определенной концепции предприятия; умение обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения; владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания и умения в методологии подбора производимой продукции для определенной концепции предприятия; умение обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения; систематическое владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарные теоретические знания конструкции технологического оборудования; слабо владеет основными знаниями требований техники безопасности при обслуживании машин и аппаратов	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует знания классификации и принципов работы оборудования; способен применять инновационные технологические приемы в производстве продуктов питания	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся способен обосновать принципы работы оборудования; владеет навыками настройки оборудования на оптимальные режимы работы и безопасности обслуживания; демонстрирует навыки расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания технологического оборудования, их классификацию, принципы работы и настройки; владеет навыками расчета основных параметров технологического процесса; навыками подбора оборудования для технологических процессов с заданными параметрами	
способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует незнание основ производства продукции питания; технологии и общие принципы осуществления процессов производства продукции питания; методов построения технологии производства продукции питания с учетом экономических и экологических факторов	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует знания приоритетов в сфере производства продукции питания; способен обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; способен выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует способности устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует незнание принципов составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков, по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует навыки составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков, реконструкции и монтажу зданий и оборудования; ознакомлен с принципами планировки и нормами оснащения предприятий питания	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует сформировавшееся умение составления технологических расчетов и разработки альтернативных варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся владеет навыками использования в профессиональной деятельности базовых знаний в области проектирования, оборудования, электротехники, аппаратов пищевых производств предприятий питания; навыками, необходимыми для выполнения и чтения чертежей различного назначения и решения на чертежах инженерно-геометрических задач.	
способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует незнание международной	

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>Производственная</i>
Наименование практики	<i>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</i>
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки / подготовки	<i>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)</i>
Курс, группа	___ 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.

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 в дневнике (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.**

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

*Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
(в том числе технологическая практика)*

Наименование практики

№ п/п	Содержание и планируемые результаты практики
1	
2	
3	
4	
5	

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от профильной организации:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Раздел программы практики. Краткое содержание раздела	Примерная продолжительность освоение раздела практики, кол-во часов/дней
Подготовительный этап Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности и т.п.); консультация с руководителем практики от предприятия; инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики.	
Основной этап (практический)	
Знакомство с предприятием; с имеющимся на предприятии оборудованием для хлебопекарного, кондитерского или макаронного производства; со стадиями технологического процесса; с ассортиментом вырабатываемой продукции; с контролем её качества	
Закрепление навыков работы с нормативно-техническими документами	
Изучение основного и дополнительного сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, методов оценки качества данного сырья, режимов и способов его хранения.	
Изучение технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, методов оценки качества готовой продукции, режимов и способов хранения готовой продукции	
Изучение оборудования технологических линий, основных технологических параметров его работы, способов настройки и регулировки	
Выполнение технологических операций с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности	
Аналитический этап Сбор, обработка и анализ полученных данных. Систематизация фактического материала. Обобщение и оценка результатов исследований.	
Заключительный этап Подготовка отчета по практике. Защита отчета по практике.	

Руководитель практики от университета:

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

М.П.

Руководитель практики от профильной организации:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

ВЫПИСКА ИЗ РАСПОРЯДИТЕЛЬНОГО АКТА О НАЗНАЧЕНИИ
РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Дана

обучающемуся направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, _____ курса в том, что он принят на прохождение практики в

Ответственным за прохождение практики и руководителем с производства назначен _____ (должность) _____ (Фамилия И.О.)

М.П.

/ _____ /

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

ОТЧЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	<i>Производственная</i>
Наименование практики	<i>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)</i>
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки / подготовки	<i>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)</i>
Курс, группа	___ курс, ___ группа

Руководители практики: от университета:

(подпись)
М.П.

от профильной организации:

(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: производственная

Наименование практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)

Способ проведения практики: стационарная/ выездная
(нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная
(нужное подчеркнуть)

Присутствовали:

Председатель аттестационной комиссии зав.каф. ТПП О.М. Попова

Члены аттестационной комиссии: _____

Заслушали результаты прохождения практики обучающегося _____

(Фамилия, Имя, Отчество)

На аттестацию представлены материалы: (дневник по практике, отчет по практике, рабочий график (план) проведения практики, совместный рабочий график (план) проведения практики, отзывы-характеристики 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 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)) (указывается наименование практики)

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

_____/О.М. Попова/

(подпись) (Инициалы, фамилия)

Члены комиссии: _____/_____/_____

(подпись) (Инициалы, фамилия) (подпись) (Инициалы, фамилия)

_____/_____/_____

(подпись) (Инициалы, фамилия) (подпись) (Инициалы, фамилия)

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 производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» мною выбран _____ способ
стационарный/выездной
прохождения практики.

Сроки прохождения практики:

«__» _____ 20__ г. – «__» _____ 20__ г.

(подпись)
«__» _____ 20__ г.

Согласовано:

Заведующий кафедрой _____ / _____ / _____
(подпись) (дата)

Декан факультета _____ / _____ / _____
(подпись) (дата)

***заявление заполняется полностью рукописно синими чернилами**

ДОГОВОР

на проведение производственной практики обучающихся

г. Саратов

« ____ » _____ 20 ____ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» в лице _____, с одной стороны, и

полное юридическое наименование предприятия (организации, учреждения)

в лице _____

должность, фамилия, имя, отчество руководителя

действующего на основании _____, именуемое в дальнейшем «Предприятие», именуемые в дальнейшем «Стороны», с другой стороны, заключили договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Целью договора является организация и проведение производственной практики обучающихся Университета, а также временной занятости обучающихся.

1.2. Настоящий договор заключен на безвозмездной основе.

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. Предприятие обязуется:

2.1.1. Предоставить Университету _____ мест для производственной практики обучающихся.

2.1.2. Создать необходимые условия для выполнения обучающимися программы производственной практики, а именно:

а) назначить квалифицированного специалиста для руководства производственной практикой, в обязанности которого входит организация практики в соответствии с утвержденной программой, организация консультаций по всем разделам программы практики, проверка дневников и отчетов по практике, оценка работы и составление производственной характеристики на каждого обучающегося;

б) провести инструктажи по технике безопасности для обучающихся в соответствии с действующими нормативными документами; в случае получения травмы на рабочем месте составить акт формы Н-1;

в) выделить место на производстве с учетом профиля специальности обучающегося (по возможности предоставлять оплачиваемые должности);

г) предоставить обучающимся и преподавателям-руководителям практики возможность пользоваться лабораториями, мастерскими, библиотекой, документацией и т.п., необходимыми для успешного выполнения программы производственной практики и индивидуальных заданий;

д) в соответствии с графиком проведения практики, согласованным с Университетом, осуществлять перемещение обучающихся по рабочим местам в целях более полного ознакомления с Предприятием в целом;

е) не допускать использование обучающихся на работах, не предусмотренных программой производственной практики.

2.1.3. Создать обучающимся и преподавателям-руководителям практики необходимые социально-бытовые условия и обеспечить медицинским обслуживанием.

2.1.4. На обучающихся, нарушающих правила внутреннего распорядка, руководителями Предприятий могут налагаться взыскания, о чем сообщается руководству Университета.

2.2. Университет обязуется:

2.2.1. Направить на Предприятие обучающихся:

фамилия, имя, отчество, направление подготовки (специальность), курс

фамилия, имя, отчество, направление подготовки (специальность), курс

фамилия, имя, отчество, направление подготовки (специальность), курс

фамилия, имя, отчество, направление подготовки (специальность), курс

фамилия, имя, отчество, направление подготовки (специальность), курс

2.2.2. Выделить в качестве руководителей производственной практики обучающихся наиболее квалифицированных преподавателей.

2.2.3. Предоставить Предприятию программу и графики проведения производственной практики обучающихся за две недели до начала практики.

2.2.4. До начала практики провести инструктаж с обучающимися по технике безопасности и методические консультации по выполнению программы практики.

2.2.5. Оказывать работникам Предприятия, назначенным в качестве руководителей производственной практики обучающихся, методическую помощь в организации и проведении практики.

3. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

3.1. Договор вступает в силу с «___» _____ 20___ г. и действует до «___» _____ 20___ г.

3.2. Договор составлен в 2-х экземплярах, имеющих равную силу: один экземпляр хранится в университете, другой на Предприятии.

3.3. При нарушении одной из сторон принятых по договору обязательств, другая сторона имеет право расторгнуть договор. Споры, возникающие между Сторонами, разрешаются путем переговоров, в случае недостижения согласия - в порядке, предусмотренном действующем законодательством.

4. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И ПОДПИСИ СТОРОН

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» (ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ)

Адрес: 410012, г. Саратов, Театральная пл., 1

Телефон: (8452) 233292

Факс: (8452) 264781

Е-mail: rector@sgau.ru

Адрес:

Телефон:

Факс:

Е-mail:

подпись
«___» _____ 20___ г.
М.П.

/ _____ /
подпись Ф.И.О.
«___» _____ 20___ г.
М.П.

Ходатайство предоставляется при прохождении практики за пределами города Саратова

Ректору ФГБОУ ВО
Саратовский ГАУ

Директора _____

Сидорова И.И.

ХОДАТАЙСТВО

В связи с производственной необходимостью прошу Вас разрешить Петрову Д.Д., обучающемуся ___ курса, группы ____, направления подготовки _____

_____ проходить практику на базе _____, _____, _____ располагающемуся по адресу _____.

Все расходы на трансфер практиканта и осуществляемую им деятельность на предприятии " _____ " берёт на себя.

Подпись _____ М.П.

!!! ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ, РАБОЧИЙ И СОВМЕСТНЫЙ ПЛАНЫ ЗАПОЛНЯЮТСЯ СОВМЕСТНО С РУКОВОДИТЕЛЯМИ

КОЛИЧЕСТВО ЗАПОЛНЕННЫХ ДНЕЙ В ДНЕВНИКАХ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ КОЛИЧЕСТВУ ДНЕЙ ПРАКТИКИ