

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 научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая практика)
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки / специальность	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Курс, группа	_____ курс, _____ группа
Ф.И.О. студента (полностью)	

Сдал(а)	Принял
<i>подпись</i> /Фамилия И.О./	<i>подпись</i> /Фамилия И.О./
<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 научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая практика)
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
способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4)	
<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	
способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5)	
<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.	
способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) 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	
Пороговый уровень (удовлетворительно) 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	
Продвинутый уровень (хорошо) 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	
Высокий уровень (отлично) 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	
способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) 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	
Пороговый уровень (удовлетворительно) 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	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует неполное знание методик осуществления поиска, выбора и использование новой информации в области развития потребительского рынка;	
Высокий уровень (отлично) 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
Подготовительный этап (Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, ознакомление с работой предприятия и его структурой).	
Основной этап	
Изучение организации производства	
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.	
Заключительный этап 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:

/ _____