

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Новосибирский государственный аграрный  
университет»

**Программа учебной практики**  
**Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика**

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Технология хлебобулочных и кондитерских изделий

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 1

Семестр 2

Зачет 2семестр

Новосибирск 2024

## ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного 17.08.2020 № 1041.

Разработчики: Гаптар С.Л., Коршунова В.В., Лисиченок О.В.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии пищевых производств и индустрии питания «03» апреля 2024 г., протокол № 9

Программа рассмотрена и утверждена учебно-методическим советом института экологической и пищевой биотехнологии «10» апреля 2024 г., протокол №3

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	5
1 Цель и задачи учебной практики.....	6
2 Вид, способ и формы проведения учебной практики.....	6
3 Перечень планируемых результатов прохождения учебной практики.....	6
4 Место учебной практики в структуре ООП.....	8
5 Объем, продолжительность и содержание учебной практики.....	8
6 Формы отчетности по учебной практике.....	11
7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по итогам практики.....	11
8 Перечень учебной литературы и ресурсов Сети "интернет", необходимых для проведения практики.....	13
9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики.....	14
10 Материально-техническая база для проведения практики.....	14
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b> .....	15

## ВВЕДЕНИЕ

Программа учебной практики (**ознакомительная практика**) подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1041.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья учебная практика относится к обязательной части Блока 2 «Практики» основной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Целью учебной практики** (ознакомительная практика) является формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

**Задачами ознакомительной практики являются:**

- ознакомление с предприятиями хлебопекарного и кондитерского производства и работой отдельных производственных цехов, структурой предприятия и приобретение первичных навыков в технологии производства хлебобулочных изделий;
- изучение организационно-производственной структуры предприятия, системы материально-технического снабжения, приобретение первичных навыков в современных методах производства;
- ознакомиться с ассортиментом выпускаемой предприятием продукции и нормативно технической документацией, на основании которой выпускается продукция;
- составление отчета по выполненному заданию.

## **2 ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Вид практики - учебная практика, тип практики – ознакомительная практика в соответствии с ФГОС ВО.

Способы проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО: стационарный и выездной.

Учебная практика проводится на базе кафедр и лабораторий ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, а также профильных организаций, с которыми заключены договора на проведение практики.

Учебная практика проходит в следующей форме: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

## **3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В результате прохождения учебной практики обучающийся будет обладать следующими компетенциями:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<b>ОПК-1</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>ИОПК 1.1</b> Понимает принципы работы современных информационных технологии	<p><b>знать</b> основные термины и правила в сфере производства продукции из растительного сырья;</p> <p><b>уметь</b> осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (индивидуальному заданию);</p> <p><b>владеть</b> навыками системного анализа решения задач в области профессиональной деятельности.</p>
	<b>ИОПК 1.2</b> Использует информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	<p><b>знать</b> состав, функции и возможности использования информационно-коммуникационных технологий для автоматизированной обработки данных в области профессиональной деятельности;</p> <p><b>уметь</b> использовать информационно-коммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в своей профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;</p> <p><b>владеть</b> методами сбора, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ИОПК 2.1</b> Использует основные законы естественных дисциплин в профессиональной деятельности	<b>знать</b> сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;  <b>уметь</b> применять основные законы естественных дисциплин в профессиональной деятельности  <b>владеть</b> навыками использования основных законов, понятий, методов исследований в области решения производственных задач.
	<b>ИОПК 2.2</b> Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>знать</b> современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;  <b>уметь</b> соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении;  <b>владеть</b> основными приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления.

#### 4 МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Ознакомительная практика относится к обязательной части Б.2 «Практики» основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение учебной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин: введение в профессию, информатика, хранение и переработка продукции растениеводства, маркетинг.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

#### 5 ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В соответствии с календарным графиком учебного процесса ознакомительная практика проводится на очном обучении в конце второго семестра 1-го курса.

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы (108 часов), продолжительностью 2 недели.

Таблица 2. График ознакомительной практики студентов института экологической и пищевой биотехнологии по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

№ п/п	Ознакомительная практика	Курс/ Семестр	Продолжительность, дней/часов
1	Общая технология хлебопекарной отрасли	1/2	6 дней
2	Общая технология кондитерской отрасли	1/2	6 дней
<b>Форма контроля</b>		<b>Зачет</b>	

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, или получившие отрицательную характеристику, или неудовлетворительную оценку при защите дневника-отчёта, направляются на практику вторично в свободное от учебы время или проходят практику в индивидуальном порядке.

Таблица 3. Структура и содержание ознакомительной практики

№	Разделы и содержание	Трудоёмкость, часов	Форма текущего контроля	Компетенции
1	Инструктаж по технике безопасности. Меры безопасности. Электробезопасность. Пожарная безопасность.	8	Роспись практиканта в журнале по технике безопасности	ОПК-2
2	<p>Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материала</p> <p><b>Общая технология хлебопекарной отрасли:</b></p> <p>1) Ознакомиться с общей характеристикой предприятия.</p> <p>2) Описать структуру предприятия с указанием основных и вспомогательных цехов, отделов, лабораторий, служб, цехов обеспечивающих предприятие водой, паром, электроэнергией, осуществляющих очистку сточных вод и т.д.</p> <p>3) Ознакомиться с производственной программой предприятия (ассортимент выпускаемой продукции, а также плановое и фактическое количество этой продукции).</p>	90	Проверка руководителем практики усвоения материала студентом-практикантом	ОПК-1, ОПК-2



	<p>4) Ознакомиться с ассортиментом и указать количество выпускаемой продукции по предприятию в целом; организацией реализации готовой продукции.</p> <p>Ответить на контрольные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сырье для предприятий хлебопекарной отрасли.</li> <li>2. Классификация продукции хлебопекарной промышленности.</li> <li>3. Хлебопекарное производство и экологические аспекты отрасли.</li> <li>4. Очистка сточных вод предприятий и их утилизация.</li> <li>5. Охрана труда на предприятии.</li> </ol> <p><b>Общая технология кондитерской отрасли:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с общей характеристикой предприятия.</li> <li>2. Описать структуру предприятия с указанием основных и вспомогательных цехов, отделов, лабораторий, служб, цехов обеспечивающих предприятие холодом, водой, паром, электроэнергией, осуществляющих очистку сточных вод и т.д.</li> <li>3. Ознакомиться с производственной программой предприятия (ассортимент выпускаемой продукции, а также плановое и фактическое количество этой продукции).</li> <li>4. Ознакомиться с ассортиментом и указать количество выпускаемой продукции по предприятию в целом; организацией реализации готовой продукции.</li> </ol> <p>Ответить на контрольные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сырье для предприятий кондитерской промышленности.</li> <li>2. Классификация продукции кондитерского производства.</li> <li>3. Кондитерское производство и экологические аспекты отрасли.</li> <li>4. Очистка сточных вод предприятий и их утилизация.</li> <li>5. Охрана труда на предприятии.</li> </ol>			
3	Оформление собранных материалов в виде дневника-отчета	10	Дневник-отчет, заверенный подписью руководителя практики	ОПК-1, ОПК-2
	<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>Зачет</b>	

## **6 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

По окончании практики или в течение первых дней занятий в семестре обучающиеся представляют на кафедру дневник-отчет по ознакомительной учебной практике.

По результатам прохождения учебной ознакомительной практики обучающиеся представляют следующие документы:

- Дневник-отчет с заполненными формами рабочего графика (план) проведения практики, заверенный руководителем практики от Новосибирского ГАУ.

- Характеристика и аттестационный лист, выписка из журнала вводного инструктажа по технике безопасности.

- Рецензия на дневник-отчет каждого обучающегося.

В период практики обучающийся кратко излагает в дневнике-отчете выполненную им работу в соответствии с рабочим графиком. Дневник-отчет заверяется руководителем практики в соответствии с программой учебной ознакомительной практики.

Рекомендуемые формы документов приведены в приложении.

Дневники-отчеты практики с отметкой ведущего преподавателя о выполнении задания обучающиеся сдают на кафедру руководителю практики от университета, назначенного приказом. Дневники-отчеты регистрируются и после защиты хранятся на указанной кафедре в установленном порядке.

Аттестация по итогам прохождения ознакомительной практики – зачет.

Оценка по учебной ознакомительной практике выставляется руководителем практики, назначенным приказом НГАУ, при условии выполнения программы ознакомительной практики и заносится им же в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

Защита дневника-отчета проходит в первую неделю семестра и состоит в ответах на вопросы по существу отчета.

## **7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ**

При защите отчета по ознакомительной практике учитываются результаты обучения по практике (аттестационный лист и характеристика), выполнение индивидуального задания, замечания и пожелания в адрес обучающегося, отмеченные руководителем практики; четкость оформления документов, рецензия на отчет по практике руководителя практики от Новосибирского ГАУ; правильность ответов на заданные вопросы.

### **Примерные контрольные вопросы для оценки результатов прохождения учебной практики:**

1. Структура, основные и вспомогательные цеха, отделы, лаборатории хлебокомбината.
2. Структура, основные и вспомогательные цеха, отделы, лаборатории кондитерской промышленности.
3. Сырье для предприятий хлебопекарного производства.
4. Сырье для предприятий кондитерской промышленности.
5. Классификация продукции хлебопекарной промышленности.
6. Классификация продукции кондитерского производства.
7. Хлебопекарное производство и экологические аспекты отрасли.
8. Кондитерское производство и экологические аспекты отрасли.
9. Очистка сточных вод предприятий и их утилизация.
10. Охрана труда на предприятии

### **Критерии оценки итогов ознакомительной практики**

Оценка **«зачтено»** выставляется обучающемуся, если он полностью владеет правилами оформления дневника-отчета о практике; применяет полученные в результате прохождения практики умения анализа законодательной и нормативной литературы; владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования, обладает навыками подготовки презентации, доклада и ведения научной дискуссии, имеет положительную характеристику и зачет по аттестационному листу.

Оценка **«не зачтено»** выставляется обучающемуся, если он не владеет правилами оформления дневника-отчета по практике; не умеет применять полученные в результате прохождения практики знания для анализа законодательной и нормативной литературы; не владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования; не обладает базовыми навыками подготовки презентации, доклада и ведения научной дискуссии, имеет отрицательную характеристику и не освоил компетенции согласно аттестационному листу.

### **МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Недостаточный»

**Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний,**

**умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Положение «О практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2020, введено в действие приказом от 01.10.2020 № 395а-о, утверждено ректором 1.10.2020 г. (<https://nsau.edu.ru/sveden/document/lokalnyeakty/#>); режим доступа свободный).

**8 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

1. Бурашников Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 496 с. - ISBN 978-5-8114-2497-9. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/>

2. Бывалец О.А. Технология хлебобулочного производства/ О.А. Бывалец. – Изд.: Инфра-Инженерия, 2023. – 104 с. <https://znanium.ru/>

3. Бывалец О.А. Технология кондитерского производства/ О.А. Бывалец. – Изд.: Инфра-Инженерия, 2023. – 120 с. <https://znanium.ru/>

4. Графкина М. В. Охрана труда/ М.В. Графкина. - Изд.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. – 212 с. <https://znanium.ru/>

5. Зенина Е. А. Технология переработки растениеводческой продукции/ Е.А. Зенина, Е.А. Кузнецова, Е.С. Таранова, С.Я. Исламов , А. Ш. Азизов. – Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2019. – 100 с. <https://znanium.ru/>

6. Кольман О. Я. Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения/ О.Я. Кольмана, Г.В. Иванова. - 2016. – 168 с. <https://znanium.ru/>

7. Курочкин А. А. Технологическое оборудование производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий/ А.А. Курочкин. - НИЦ ИНФРА-М, 2023. - 353 с. <https://znanium.ru/>

8. Манжесов В. И. Технология переработки продукции растениеводства/ В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная , С.В. Калашникова. - ГИОРД, 2016. – 816 с. <https://znanium.ru/>

9. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения/О.А. Неверова, А. Ю. Просеков , Г.А., В.М. Позняковский. – Изд-во: НИЦ ИНФРА-М, - 2023. – 318 с. <https://znanium.ru/>

10. Постникова Е. В. Организация производства хлебобучных изделий/ Е. В. – Изд.: НИЦ ИНФРА-М , - 2023. - 216 с. <https://znanium.ru/>

11. Промышленная экология: учебное пособие / составители Н.В. Широкова, Я.П. Сердюкова. - Персиановский: Донской ГАУ, 2019. - 193 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/>

12. Рензеева Т. В. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность/ Т.В. Рензеева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский. – Изд-во: НИЦ ИНФРА-М, - 2024. – 274 с. <https://znanium.ru/>

13. Русяева Е. Т. Технологическое оборудование по переработке растениеводческой продукции/ Е.Т. Русяева, В.А. Борознин, А.Г. Родина. – Изд-во: Волгоградский государственный аграрный университет, - 2018. – 144 с. <https://znanium.ru/>

## **9 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

В ходе прохождения ознакомительной практики обучающиеся могут использовать синхронное и асинхронное взаимодействие с преподавателем через сеть ИНТЕРНЕТ.

## **10 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

При прохождении ознакомительной практики на базе кафедр и подразделений университета используется материально-техническая база лабораторий Новосибирского ГАУ.

Таблица 5. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
З-317 Учебная аудитория	аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	Проектор; ноутбук; экран проекционный; доска ученическая; трибуна; мебель учебная – 19 шт.
ЛСт-001 «Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания»	лаборатория для групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и	Проектор; экран проекционный; ноутбук; плита электрическая напольная – 2 шт.; пароконвектомат; блендер настольный; блендер погружной – 2 шт.; машина кухонная Thermomix; весы кухонные электронные;

	курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	весы механические торговые; миксер TEFAL; термопот Sakura; слайсер; рефрактометр ИРФ-454Б; микроволновая печь SUPRA; стиральная машина VESTEL; термостат; шкаф сушильный; фотометр КФК-2; морозильный ларь «Свияга»; холодильник INDESIT; центрифуга с ротором; шкаф вытяжной лабораторный; весы лабораторные; рН-метр; влагомер Элекс-7; люминоскоп «Филин-В»; микроскоп – 2 шт.; анализатор влажности «Эвлас 2-М»; прибор Сокслета 05 КШ 45/40; посуда столовая (комплект); посуда лабораторная (комплект); мебель учебная – 8 шт.
3-219 Компьютерный класс	аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы.	Доска ученическая; проектор; экран проекционный; веб-камера с микрофоном; колонки акустические; компьютер – 9 шт.; наглядные пособия (комплект); маршрутизатор на 16 портов, мебель учебная – 15 шт.
3-120 «Учебно-исследовательская лаборатория товароведной Экспертизы»	лаборатория для групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	Ареометр АСТ-25-15 для сахара; афрометр АМ-01; весы ВК-600 – 2 шт.; вискозиметр ВЗ-246; дистиллятор ДВ-4А; ионометр с электродами на штативе; колориметр КФК-2МП; микроскоп; рефрактометр MASTER-alpha; рефрактометр ИРФ-454 Б2М; телефонный аппарат; холодильник – 2 шт.; центрифуга ОПН-8; шкаф сушильный ШС-80-01/200 естественная вентиляция; прибор Элекс – 7; мебель учебная – 9 шт.

З-124 «Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы»	лаборатория для групповых индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	П. тушка подсвин.; прибор для определения толщины шпика; центрифуга лабораторная медицинская ОПН-3М; мебель учебная – 7 шт.
З-313 «Учебно-исследовательская лаборатория оценки качества пищевых продуктов»	лаборатория для групповых индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	Проектор; компьютер; экран проекционный; ипроектор; колонки акустические – 2 шт.; ионометр лабораторный; анализатор соматических клеток «Соматос мини»; лира для сыра; плита «Мечта-4М»; сепаратор «Алтай»; центрифуга ОКА; центрифуга лабораторная медицинская ОПН-3М; щуп-пробник для сыра; электронный термометр с щупом ТР 101; посуда лабораторная (комплект); мебель учебная – 9 шт.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»**

Институт экологической и пищевой биотехнологии

Кафедра \_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Рабочий график (план) проведения учебной практики**

Студента \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

Направление \_\_\_\_\_ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль \_\_\_\_\_ Технология хлебобулочных и кондитерских изделий \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики: с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Планируемые работы учебной практики**

№ п/п	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении
<b>1.</b>	Ознакомительный этап	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа, индивидуальное задание	
<b>2.</b>	Выполнение индивидуального задания	В течение прохождения практики	Соответствующий раздел отчета	
<b>3.</b>	Подготовка отчета по практике	В течение прохождения практики	Дневник-отчет по практике	
<b>4.</b>	Аттестация по итогам практики	1-2 дня до завершения практики	Характеристика - оценочное заключение, аттестационный лист	
<b>5.</b>	Защита отчета по практике на кафедре	Согласно программе практики	Рецензия на отчет, ведомость	

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись)

Практикант \_\_\_\_\_  
(подпись студента)





## ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Направление \_\_\_\_\_ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья \_\_\_\_\_

Профиль \_\_\_\_\_ Технология хлебобулочных и кондитерских изделий \_\_\_\_\_

по результатам учебной практики

период прохождения практики \_\_\_\_\_

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
2	Уровень практической подготовки	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
5	Способность работать в коллективе	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
6	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
7	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>

**Результаты обучения по практике:**

- достаточный уровень, недостаточный уровень (нужное подчеркнуть)

**Заключение: индивидуальное задание выполнено:**

- в полном объеме, неполном объеме, не выполнено (нужное подчеркнуть)

**Рекомендуемая оценка** (зачтено или не зачтено) - \_\_\_\_\_

**Замечания и пожелания** в адрес обучающегося \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

/Ф.И.О., подпись/

Дата, подпись

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики – учебная практика

Тип учебной практики – ознакомительная практика

Семестр: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ учебной группы \_\_\_\_\_,  
Ф.И.О. студентапроходившего(ей) учебную практику по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырьяПрофиль Технология хлебобулочных и кондитерских изделий  
в организации \_\_\_\_\_

наименование организации

в объеме \_\_\_\_\_ час.с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

## Уровень сформированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций (ОПК)

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата	Уровень сформированности компетенций
<b>ОПК-1</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности <b>ИОПК 1.1</b> Понимает принципы работы современных информационных технологий	Знание основных терминов и правил в сфере производства продукции из растительного сырья	Достаточный Недостаточный
	Умение осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (индивидуальному заданию)	Достаточный Недостаточный
	Владение навыками системного анализа решения задач в области профессиональной деятельности	Достаточный Недостаточный
<b>ОПК-1</b> Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности <b>ИОПК 1.2</b> Использует информационные технологии для решения задач в	Знание состава, функций и возможности использования информационно-коммуникационных технологий для автоматизированной обработки данных в области профессиональной деятельности	Достаточный Недостаточны
	Умение использовать информационно-коммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в своей профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Достаточный Недостаточны

профессиональной деятельности	<b>владеть</b> методами сбора, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Достаточный Недостаточны
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ИОПК 2.1 Использует основные законы естественных дисциплин в профессиональной деятельности	Знание сырьевых ресурсов отрасли и современных подходов к их рациональному использованию	Достаточный Недостаточны
	Умение применять основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности	Достаточный Недостаточны
	Владение навыками использования основных законов, понятий, методов исследований в области решения производственных задач	Достаточный Недостаточны
<b>ОПК-2</b> Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ИОПК 2.2 Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знание современных тенденций и приоритетных направлений развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов	Достаточный Недостаточны
	Умение соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	Достаточный Недостаточны
	Владение основными приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления	Достаточный Недостаточны

Уровень сформированности компетенций(нужное подчеркнуть):

*Высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, недостаточный уровень.*

**Заключение:** аттестуемый(ая) \_\_\_\_\_ компетенциями  
овладел (а) / не овладел (а)

Руководитель практики от ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ \_\_\_\_\_

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рецензия на отчет  
по учебной практике

студента \_\_\_\_\_ (ФИО) \_\_\_\_\_ группы

Направление \_\_\_\_\_ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль \_\_\_\_\_ Технология хлебобулочных и кондитерских изделий \_\_\_\_\_

№	Критерии оценки	Оценка (зачтено или не зачтено)
1.	Формальные критерии:	
1.1.	Соблюдение структуры отчета	
1.2.	Правильность оформления	
1.3.	Грамотность изложения материала	
2.	Содержание отчета:	
2.1.	Полнота изложения материала	
2.2.	Наличие анализа материала	
2.3.	Наличие и корректность ссылок на нормативные документы, источники литературы	
2.5.	Выполнение индивидуального задания	
	Оценка за отчет	

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

Дата \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ

ИНСТИТУТ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

КАФЕДРА \_\_\_\_\_

## ДНЕВНИК-ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: \_\_\_\_\_ Технология хлебобулочных и кондитерских изделий \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики с . \_\_ . \_\_\_\_\_. 20\_\_ г. по . \_\_ . \_\_\_\_\_. 20\_\_ г.

Выполнил: студент \_\_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_  
ФИО

Проверил: руководитель практики

\_\_\_\_\_  
ученая степень, ученое звание

\_\_\_\_\_  
ФИО

Новосибирск 20\_\_

## ВЫПИСКА

из журнала вводного инструктажа \_\_\_\_\_

(название организации)

Дата	Фамилия И.О. инструктируемого	Год рождения	Должность инструктируемого (практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия И.О. инструктирующего	Подпись	
						инструктирую- щего	инструктируе- мого

Выписка верна: специалист по охране труда \_\_\_\_\_ «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.