**Дневник прохождения практики обучающегося**
**НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ**
**АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**Инженерный институт**

**Кафедра механизации животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**«Утверждаю»**
Руководитель предприятия
_____
_____
(подпись, Ф.И.О.)

М.П.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА
**(бакалавриат)**

**ДНЕВНИК**

Выполнил студент
_____
(Фамилия И.О.)

Группа _____,
шифр_____

**Новосибирск 202__**

**Направление**
**на производственную практику**

На основании договора № _____ от «____» _____ 20__ г.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ направляет студента _____ курса Инженерного института:
_____ гр. _____
Фамилия.И.О.

обучающегося по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия (профиль Технические системы и роботизация пищевых производств) для прохождения производственной практики в_____
_____
наименование предприятия

Зав. кафедрой МЖиПСХП А.А. Мезенов

Приступить к прохождению практики в следующие сроки:

___ семестр с _____20__ г. по _____20__г.

___ семестр с _____20__ г. по _____20__г.

Директор ИИ Ю.А. Гуськов

М.П.

## ПРОГРАММА И СОВМЕСТНЫЙ ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

_____

*Ф.И.О. студента*

направленного на производственную практику по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия (профиль Технические системы и роботизация пищевых производств) в организацию _____

_____,

*наименование организации*

в объеме 432 часов с «___»_____ 202__ г. по «___»_____ 202__ г.

| № | Мероприятие (краткое описание) | График выполнения | Примеч. |
|---|---|---|---|
| 1 | Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики | 1 день | |
| 2 | Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком | 1 неделя | |
| 3 | Инструктаж по технике безопасности | 1 неделя | |
| 4 | Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте | 1 неделя | |
| 5 | Ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене | 1 день | |
| 6 | Изучение сырья и материалов, используемых при производстве продукции. | 2,3 неделя | |
| 7 | Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства | 4,5 неделя | |
| 8 | Оснащение цехов, производственных помещений основным и вспомогательным оборудованием, его устройством, правилами эксплуатации | 6,7 неделя | |
| 9 | Автоматизация и роботизация пищевых производств | 7 неделя | |
| 9 | Систематизация фактического материала, подготовка отчета | 8 неделя | |

**«Согласовано»**

Руководитель практики от предприятия

_____

_____

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата ___ ___ 202__ г.

Руководитель практики от НГАУ

_____

_____

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата ___ ___ 202__ г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**
**НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

**Тип практики:** Технологическая

**Семестр: ____**

_____учебной группы _____,

*Ф.И.О. студента*

по направлению подготовки **35.03.06 Агроинженерия** (профиль Технические системы и роботизация пищевых производств) в организации_____

_____

*наименование организации*

практика в объеме 432 час. с «___»_____ 202_ г. по «___»_____ 202__ г.

**СОДЕРЖАНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ**

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

**«Согласовано»**

| | |
|---|---|
| Руководитель практики от предприятия | Руководитель практики от НГАУ |
| _____ | _____ |
| _____ | _____ |
| (подпись, Ф.И.О., должность) | (подпись, Ф.И.О., должность) |
| Дата ___ ___ 202__ г. | Дата ___ ___ 202__ г. |

**Дневник прохождения практики**

| Дата | Работа, выполненная студентом в течение дня |
| --- | --- |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| | |
|---|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Подпись студента _____

Подпись руководителя практики _____

**ВЫПИСКА**

**из приказа №_____ от _____202_ г.**
**«О назначении руководителя производственной практики»**

Для приобретения практических навыков работы после окончания теоретического обучения в Инженерном институте ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ по направлению подготовки Агроинженерия (профиль Технические системы и роботизация пищевых производств), приказываю:

1. Организовать производственную практику студенту:

_____

ф.и.о. студента

2. Назначить руководителем практики:

_____

ф.и.о., должность руководителя практики от предприятия

3. Производственну ю практику проводить согласно программе, указанной в дневнике обучающегося.

4. Приказ довести до сведения указанных в приказе лиц под роспись.

Руководитель практики от профильной организации соответствует требованиям, установленным ст. 331 Трудового кодекса Российской Федерации.

Руководитель предприятия _____ (_____)
подпись

**ВЫПИСКА**
**из журнала прохождения вводного инструктажа**

Студент:_____ _____
ф.и.о. студента

вводный инструктаж прошел _____202__ г.
дата

Руководитель предприятия _____ (_____)
подпись

**ХАРАКТЕРИСТИКА**
руководителя практики от предприятия

на студента _____
(Ф.И.О.)

Характер задаваемых вопросов практикантом _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Уровень сформированности компетенций_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Инициативность и активность _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дисциплинированность _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель практики
от предприятия _____
подпись Фамилия ИО

_____
Дата

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**
**по производственной практике**

**Тип:** Технологическая

**Семестр:** очное 4,5

_____ учебной группы ____,
*Ф.И.О. студента*

проходившего(ей) производственную практику по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия (профиль Технические системы и роботизация пищевых производств) в организации _____,
*наименование организации*

в объеме 432 часов с «___»_____ 202__ г. по «___»_____ 202__ г.

**Оценка сформированности профессиональных компетенций (ПК)**

| Наименование компетенций | Основные показатели оценки результата (ОПОР) | Оценка * (полож. – 1 / отриц. – 0) | Интегральная оценка | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ОПОР** | ПК*** |
| ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности; | Знать:<br>- правила и нормы охраны труда, требования пожарной и экологической безопасности;<br>- нормативную и техническую документацию по эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;<br>- нормативную и техническую документацию по техническому обслуживанию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |
| ОПК-3 Способен создавать и поддерживать без-опасные условия выполнения производственных процессов | Знать:<br>- правила и нормы охраны труда, требования пожарной и экологической безопасности;<br>- назначение и порядок использования расходных материалов, инструмента, оборудования, | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ОПК-4 Способен реализовывать современные техно-логии и обосновы-вать их применение в профессиональной деятельности | знать:<br>- современные технологии хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства. | | | |
| ПКО-3 Способен организовать эксплуатацию сельскохозяйственной техники | Знать:<br>- назначение и порядок использования расходных материалов, инструмента, оборудования, средств индивидуальной защиты, необходимых для выполнения работ;<br>- нормативную и техническую документацию по техническому обслуживанию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции | | | |

* Применяется дихотомическая система оценивания, при которой критерием оценки выступает правило: за правильное решение (соответствующее эталонному показателю) выставляется 1 балл, за неправильное решение (несоответствующее эталонному показателю) выставляется 0 баллов.

** Оценка ОПОР по пятибалльной шкале

*** Общая пятибалльная оценка ПК на основе анализа оценок ОПОР

**Интегрированная оценка за производственную практику*** _____

*Оценка осуществляется по показателям и критериям:

Оценка «отлично» выставляется, если студент во время прохождения производственной практики подтвердил освоение более 95% записанных компетенций.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент во время прохождения производственной практики подтвердил освоение не менее 75% записанных компетенций.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения производственной практики подтвердил освоение не менее 60% записанных компетенций.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения производственной практики подтвердил освоение менее 60% записанных компетенций.

**Заключение:** аттестуемый(ая) _____ владение профессиональ-
продемонстрировал(а) /е продемонстрировал(а)

ными компетенциями.

Руководитель практики от предприятия

_____

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата _____ 202__ г.

**Приложение 1**

## СТРУКТУРА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Введение

1. Организация деятельности предприятия.

2. Структурная схема предприятия. Функциональные обязанности должностных лиц.

3. Санитарные требования к личной гигиене

4. Описание сырья и материалов, используемых при производстве продукции. Рецептура выпускаемого продукта.

5. Технологическая линия (схема) или машинно-аппаратурная схема, связанная с темой индивидуального задания студента.

6. Описание оборудования, приборов или процессов, связанных с темой индивидуального задания студента.

Список литературы

Приложение А Название приложения (обязательно включает графический материал: технологическую или др. схему или чертеж общего вида, узла или детали рассматриваемого оборудования, приборов или процессов; техническое задание на ремонт оборудования; образец заявления на расходные материалы или запасные части или др. техническую документацию)

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ

**РЕЦЕНЗИЯ (ОТЗЫВ)**
**на дневник и отчет по практике**

Рецензент_____
(Ф.И.О.)

Кафедра Механизации животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции

Учебная дисциплина Производственная практика

Студент _____
(Ф.И.О.)

Курс 2,

Группа 3205

Вариант задания (шифр) _____

Дата поступления отчета (дневника) на рецензию

**Замечания к оформлению и содержанию**

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дата _____

Подпись рецензента _____

**Отчет (дневник) допущен к защите**_____
(Дата защиты)

**Отчет (дневник) защищен с оценкой** _____

Дата _____