**НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**Инженерный институт**

**Кафедра механизации животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции**

# УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

по получению первичных профессиональных умений и навыков
(бакалавриат)

## ДНЕВНИК

Выполнил студент _____
(Фамилия И.О.)

Группа _____, шифр_____

**Новосибирск 202__**

**Направление**
**на учебную практику по получению первичных профессиональных умений и навыков**

На основании приказа № _____ 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.

Директор ИИ Ю.А. Гуськов

М.П.

## ПРОГРАММА И 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 216 часов с «___»_____ 202__ г. по «___»_____ 202__ г.

| № | Мероприятие (краткое описание) | График выполнения | Дата |
|---|---|---|---|
| 1 | Прохождение инструктажа по технике безопасности Ознакомление с лабораториями кафедры, с режимом работы и внутренним распорядком | 1 день | |
| 2 | Слесарные работы | 1 неделя | |
| 3 | Сварочные работы | 2 неделя | |
| 4 | Эксплуатация технологического оборудования пищевых производств | 3 неделя | |
| 5 | Сборка и разборка технологического оборудования пищевых производств | 4 неделя | |
| 6 | Систематизация фактического материала, подготовка отчета | 4 неделя | |

Руководитель практики от НГАУ

_____

_____

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата ___ ___ 202__ г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**
**НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ**

**Тип практики:** Учебная практика

**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 216 час. с «___»_____ 202__ г. по «___»_____ 202__ г.

**СОДЕРЖАНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ**

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

Руководитель практики от НГАУ
_____
_____
(подпись, Ф.И.О., должность)

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 учебной 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. Учебную 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

**Семестр: 3** _____ уч. группы 3205,
*Ф.И.О. студента*

проходившего(ей) практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия, профиль Технические системы и роботизация пищевых производств в организации _____
_____,
*наименование организации, юридический адрес*

в объеме 216 час. с «___»_____ 202__ г. по «___»_____ 202__ г.

### Оценка сформированности общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных компетенций (ПК)

| Наименование компетенций | Основные показатели оценки результата (ОПОР) | Оценка * (полож. – 1 / отриц. – 0) | Интегральная оценка | |
|---|---|---|---|---|
| | | | ОПОР** | ПК*** |
| ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов | ИОПК-3.1 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве<br>ИОПК-3.2 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов<br>ИОПК-3.3 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний | | | |
| ОПК-1: способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с | ИОПК-1.1 Демонстрирует знание основных законов математических, естественонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области агроинженерии<br>ИОПК-1.2 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач в агроинжене- | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| применением информационно-коммуникационных технологий; | рии | | | |

* 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) / не продемонстрировал(а)

ными компетенциями.
Руководитель практики от НГАУ _____
(подпись, Ф.И.О., должность)

«____» _____ 20_

**Приложение 1**

## Структура отчета

По окончании учебной практики студент обязан составить и сдать преподавателю отчет. Отчет составляется на основании данных, представленных в дневнике, используя знания и навыки, полученные в процессе прохождения учебной практики. Отчет выполняется машинописным текстом в объеме 10-14 страниц на бумаге формата А4 шрифтом 14. Отчет состоит из титульного листа (приложение 2), введения, основной части и заключения.

**Во введении** студент отражает место и сроки проведения учебной практики, цель и задачи практики.

**В основной части** студент описывает профессиональные умения и навыки, приобретенные им за период прохождения учебной практики по основным и дополнительным видам сырья; технологическим линиям пищевых продуктов; оборудованию пищевых производств.

**В заключении** студент описывает личные впечатления о ходе учебной практики, высказывает предложения по улучшению качества, дает личную оценку уровня приобретенных знаний, навыков и умений.

**Приложение 2**

**ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ**

**Инженерный институт**

**Кафедра механизации животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции**

# ОТЧЕТ

## УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

по получению первичных профессиональных умений и навыков

**(бакалавриат)**

с _____202 г. по _____202 г.

Выполнил студент _____
(Фамилия И.О.)

Группа _____, шифр_____

Проверил _____
(Фамилия И.О.)

**Новосибирск 202__**

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 Учебная 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 _____