Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 14.10.2026 13:29:31
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Методические рекомендации обучающемуся

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки	**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**
Направленность (профиль)	**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
Квалификация выпускника	**бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**очная**
Выпускающая кафедра	**Технологии продуктов питания**

Разработчики: профессор Садыгова М.К.
доцент Буховец В.А.

Саратов 2024

Содержание

1. Общие положения 3
2. Организация практики 3
3. Этапы проведения практики 5
4. Структура и содержание отчетнойдокументации по практике..... 6
5. Требования к оформлению отчета попрактике 7
6. Аттестация по практике 12
7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение практики .....
8. Приложения 15

Цель технологической практики

Целью технологической практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, получение профессиональных умений и опыта самостоятельной профессиональной деятельности и формирование компетенций в области технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

2. Задачи учебной ознакомительной практики

Задачами технологической практики являются:

-ознакомление с предприятием; с имеющимся на предприятии оборудованием для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; со стадиями технологического процесса; ассортиментом вырабатываемой продукции; контролем её качества;

- изучение основного и дополнительного сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, методов оценки качества данного сырья, режимов и способов его хранения;
- изучение технологических процессов производства хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, методов оценки качестваготовых изделий, режимов и способов хранения;
- выработка навыков работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;
- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- совершенствование навыков в технологии подготовки полуфабрикатов.

Время проведения практики. Технологическая практика для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» проводится во 4 семестре - 2 недели, всего 108 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса - 46 - 47 недели.

Место проведения практики: кафедра «Технологии продуктов питания», базы профильных структурных подразделений университета.

Технологическая практика может проводиться на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного направления (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия).

2. Организация технологической практики
Организация практики

Поиск места прохождения практики осуществляется как университетом, так и самостоятельно обучающимся (в последнем случае по согласованию с руководителем структурного подразделения, реализующим соответствующую основную профессиональную образовательную программу).

Практика проводится на базе современных предприятий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, использующих рациональные формы организации труда.

Основанием для направления обучающегося в другой регион РФ для прохождения практики является ходатайство от профильного предприятия, находящегося за пределами Саратовской области, согласованное с руководителем структурного подразделения, реализующего соответствующую основную профессиональную образовательную программу, а также заключенный двусторонний договор на проведение практики обучающегося.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует направленности основной профессиональной образовательной программы.

Обучающиеся в период прохождения практики:

выполняют задания, предусмотренные программой практики и индивидуальное задание, разработанное руководителем практики;

- соблюдают правила внутреннего распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Контроль над организацией и проведением практики осуществляет руководитель практики от университета/предприятия (при наличии).

Организация практики осуществляется на основании распорядительных актов университета, в которых определяются сроки и место проведения практики, руководители практики от университета и списочный состав направляемых на практику обучающихся.

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» и заключенные университетом коллективные и индивидуальные договоры с профильными предприятиями, организациями на проведение практики обучающихся.

В случае проведения практики на базе профильных структурных подразделений университета служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» согласуется с руководителем профильного структурного подразделения.

Служебная записка о направлении обучающихся на практику предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала практики.

Распорядительные акты о проведении практики издаются не позднее, чем за 10 дней до начала практики.

Руководство практикой

Для руководства практикой, проводимой в университете, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания».

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов

питания», организующей проведение практики (далее - руководитель практики от университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от профильной организации и университета закрепляется протоколом заседания кафедры «Технологии продуктов питания» на основании справки (выписки) из распорядительного акта руководителя профильной организации.

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий план (график) проведения практики; выдает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- 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 на практике;

- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- 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;

составляет отзыв-характеристику на обучающегося.

3. Этапы технологической практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики, ч.	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	**Подготовительный**. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности); консультация с руководителем; составление плана прохождения практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения практики.	6	Инструктаж
2	**Практический.** Изучение организации работы складских помещений предприятий, обеспечение сырьем, продукцией и другим материально - техническим обеспечением. Знакомство с ассортиментом сырья и перечнем поставщиков. Изучение технологий приготовления хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды. Изучение технологических операций и работы на современном оборудовании. Изготовление	54	Собеседование
3	**Аналитический.** Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка к собеседованию по прохождению	36	Собеседование
4	**Заключительный.** Систематизация фактического материала, подготовка к собеседованию по прохождению практики.	12	Собеседование по результатам практики

4. Структура и содержание отчетной документации по практике

Итоговой формой аттестации прохождения технологической практики является зачет, формой отчетности - собеседование.

К собеседованию по практике обучающийся должен представить аттестационной комиссии:

1. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью *(Приложение 1);*
2. Совместный рабочий план прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью *(Приложение 2);*

3. Отзыв-характеристику от руководителя профильной организации с печатью *(Приложение 3);*

4. Аттестационный лист *(Приложение 4);*

5. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации и копию справки о закреплении руководителя *(Приложение 5,6).*

5. Перечень вопросов, входящих в индивидуальное задание, отчета по технологической практике:

5.1 Зерновые и зернобобовые культуры

5.1.1 Приемка, проверка качества и хранение зерна продовольственной пшеницы;

5.1.2 Приемка, проверка качества и хранение зерна продовольственной ржи;

5.1.3 Приемка, проверка качества и хранение зерна продовольственного ячменя;

5.1.4 Приемка, проверка качества и хранение зерна продовольственного овса;

5.1.5 Приемка, проверка качества и хранение зерна кукурузы;

5.1.6 Приемка, проверка качества и хранение зерна проса;

5.1.7 Приемка, проверка качества и хранение зерна сорго;

5.1.8 Приемка, проверка качества и хранение сои;

5.1.9 Приемка, проверка качества и хранение нута;

5.1.10 Приемка, проверка качества и хранение гороха.

5.2 Основное сырье для хлебобулочных изделий

5.2.1 Приемка, проверка качества и хранение пшеничной хлебопекарной муки;

5.2.2 Приемка, проверка качества и хранение пшеничной муки общего назначения;

5.2.3 Приемка, проверка качества и хранение ржаной хлебопекарной муки;

5.2.4 Приемка, проверка качества и хранение ржано-пшеничной обойной хлебопекарной муки;

5.2.5 Приемка, проверка качества и хранение пшенично-ржаной обойной хлебопекарной муки;

5.2.6 Приемка, проверка качества и хранение кукурузной муки;

5.2.7 Приемка, проверка качества и хранение соевой дезодорированной полуобезжиренной муки;

5.2.8 Приемка, проверка качества и хранение пищевых отрубей;

5.2.9 Приемка, проверка качества и хранение диетических отрубей;

5.2.10 Приемка, проверка качества и хранение овсяных хлопьев;

5.2.11 Приемка, проверка качества и хранение соли;

5.2.12 Приемка, проверка качества и хранение дрожжей;

5.2.13 Требования, предъявляемые к воде;

5.3. Дополнительное сырье для хлебобулочных изделий

5.3.1 Приемка, проверка качества и хранение сахара;

5.3.2 Приемка, проверка качества и хранение крахмальной патоки;

5.3.3 Приемка, проверка качества и хранение меда натурального;

5.3.4 Приемка, проверка качества и хранение жира животного;
5.3.5 Приемка, проверка качества и хранение масла растительного;
5.3.6 Приемка, проверка качества и хранение маргарина;
5.3.7 Приемка, проверка качества и хранение молока;
5.3.8 Приемка, проверка качества и хранение творога;
5.3.9 Приемка, проверка качества и хранение сметаны;
5.3.10 Приемка, проверка качества и хранение масла из коровьего молока;
5.3.11 Приемка, проверка качества и хранение сыра;
5.3.12 Приемка, проверка качества и хранение яиц куриных пищевых;
5.3.13 Приемка, проверка качества и хранение яичных продуктов;

5.4 Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия

5.4.1 Классификация хлебобулочных изделий. Краткая характеристика
5.4.2 Классификация сахаристых кондитерских изделий. Краткая характеристика
5.4.3 Классификация мучных кондитерских изделий. Краткая характеристика
5.4.4 Классификация макаронных изделий

Контрольные вопросы

1. Какие хлебобулочные изделия вы знаете.
2. Какое сырье используется для приготовления хлебобулочных изделий.
3. Какое сахаросодержащее сырье вы знаете.
4. Какие жиры вы знаете.
5. Какие пряности используют в хлебопечении, кондитерском и макаронном производстве.
6. Какие желирующие вещества вы знаете.
7. Сколько видов шоколада и конфет вы знаете.
8. Какие виды начинок вы знаете.
9. Что относится к мучным кондитерским изделиям.
10. Какие виды макаронных изделий вы знаете, и чем они отличаются.
11. Из чего изготавливаются макаронные изделия.
12. Как хранятся макаронные изделия.

6. Аттестация по технологической практике

Аттестация по практике осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителей практики от университета, руководителей практики от профильной организации (при наличии), заведующего кафедрой.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики и индивидуального задания в полном объеме;
- успешное прохождение собеседования.

По итогам аттестации по практике оформляется аттестационный лист.

На собеседовании предоставляется отзыв - характеристика, подписанный непосредственным руководителем практики от предприятия и руководителем практики от университета. В отзыве - характеристике указывается уровень освоения профессиональных компетенций,

предусмотренных основной профессиональной образовательной программой в период прохождения производственной практики. По результатам промежуточной аттестации руководителями от университета и профильной организации совместно принимается решение об аттестации обучающегося. Отзыв - характеристика подписывается руководителями практики от профильной организации и университета и заверяется печатью.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или не прошедшие промежуточную аттестацию, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ФГБОУ ВО Вавиловский университет в соответствии с локальным нормативным актом университета.

7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

а) основная литература (библиотека университета)

1. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.И. Пономарева [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — Режим доступа: https:ZZe.lanbook.com/book/93006. — Загл. с экрана.

2. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-58114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/121492.

б) дополнительная литература

1. Технологии пищевых производств [Текст] / Нечаев, А.П., Шуб И.С., Аношина О.М. и др.; под ред. Нечаева, А.П. - М.: КолосС, 2005. - 768 с, ISBN - 5-10-003813-6.

2. Цыганова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства [Текст]/ Цыганова, Т.Б. Учеб. Пособие для сред. проф. образования. - М.: - Проф. Обр. Из-дат. 2002. - 432 с, ISBN - 5-94231-006-8.

3. Степычева, Н.В. Введение в технологию продуктов питания: Учеб. пособ./ГОУВПО Иван. гос. хим-технол. ун-т. Иваново, 2006 80с, ISBN - 5-9616-0145-5.

4. Назаров, Н. И., Гинзбург, А. С., Гребенюк, С. М., Маршалкин, Г. А., Мачихин, Ю. А., Нечаев, А. П. и др. Общая технология пищевых производств/ Под ред. Н. И. Назарова. - М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981.
360 с, ISBN - 5-10-003813-6.

5. Медведев, Г.М. Технология макаронного производства - СПб.:ГИОРД, 2006-312с, ISBN - 5-901065-95-6.

6. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. /

Олейникова, А.Я., Аксенова, Л.М., Магомедов, Г.О. - СПб. Изд-во «РАПП», 2010. - 672 с, ISBN - 978-5-91541-008-3.

7. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий: справочник/ Пашук З.Н., Апет Т.К., Апет И.И. - СПб. ГИОРД, 2009. -400с, ISBN - 978-5-98879-065-5.

8. Кузнецова, Людмила Семеновна. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - 8-е изд., доп. - М.: Издательский центр " Академия ", 2014. - 400 с. - ISBN 978-5-4468-0786-4;

9. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: методические указания к лабораторным работам студентов 3 курса дневной формы обучения направления подготовки 100800.62 "Товароведение" / ФГБОУ ВПО СГАУ; сост. О. А. Юшечкина. - Саратов: Буква, 2014. - 60 с.;

в) ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-коммуникационные сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: https://www.vavilovsar.ru /
- сайт технической документации: http://www.tdocs.su /;
- сайт ГОСТов: http://standartgost.ru /;
- сайт нормативной документации Техэксперт: http://www.cntd.ru /.

г) периодические издания

Масличные культуры https://journal-oil-crops.ru /;

Аграрный научный журнал http://agrojr.ru/index.php/asj ;

Пищевая технология https://ivpt.kubstu.ru .

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета https://www.vavilovsar.ru/biblioteka Базы данных содержат сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.) (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

2. Электронная библиотечная система «Лань» https://e.lanbook.com Электронная библиотека издательства «Лань» - ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотексто вых файлов других российских издательств (доступ: после регистрации с компь ютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

3. ЭБС IPR SMART http: //iprbookshop .ru ЭБС обеспечивает возможность работы с постоянно пополняемой базой ли цензионных изданий (более 40000) по широкому спектру дисциплин - учебные, научные издания и периодика, представленные более 600 федеральными, регио нальными и вузовскими

издательствами, научно-исследовательскими института ми и ведущими авторскими коллективами (доступ: после регистрации с компью тера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

4. ЭБС Znanium https: //znanium.ru Фонд ЭБС Znanium постоянно пополняется электронными версиями изда ний, публикуемых Научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекциями книг и журналов других российских издательств, а также произведениями отдельных авторов (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru 11 Российский информационный портал в области науки, медицины, техноло гии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация). д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (мо-	Наименование программы	Тип программы
1	Все разделы дисциплины	*Вспомогательное программное обеспечение:* **«Р7-Офис».** Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение «Р7-Офис». Лицензиат - ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Договор № ЦЗ-1К-033 от 21.12.2022г. Срок действия договора: с 01.01.2023 г. Лицензия на 3 года с правом последующего бессрочного использования, для образовательных учреждений.	Вспомогательная
2	Все разделы дисциплины	*Вспомогательное программное обеспечение:* **Kaspersky Endpoint Security** (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат - ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-1128/2023/КСП- 107 от 11.12.2023 г. Срок действия договора: 01.01.2024- 31.12.2024 г.	Вспомогательная
3	Все разделы дисциплины	*Вспомогательное программное обеспечение:* **Адаптация и сопровождение экземпляров систем КонсультантПлюс:** Справочная Правовая Система КонсультантПлюс Исполнитель: ООО «Принцип», г. Саратов. Договор адаптации и сопровождения экземпляров систем КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС № 24-123/223-056 от 01.02.2024 г. Срок действия договора: 01 января - 31 декабря 2024 года.	Вспомогательная

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Институт биотехнологии
Кафедра технологии продуктов питания

ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	*Учебная*
Наименование практики	*Технологическая практика*
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки / специальность	*19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)*
Курс, группа	____курс,_____группа
Ф.И.О. студента (полностью)	

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

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

Вид практики	Учебная
Наименование практики	Технологическая практика
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки / специальность	*19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)*
Курс, группа	____курс,_____группа

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

Компетенция	Подпись
способностью оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем (ПК-8)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует незнание основополагающих характеристик разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах. Не обладает навыками проведения входного, текущего и итогового контроля работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств. Не осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками основополагающих характеристик разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильность проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах. Фрагментарно владеет навыками проведения входного, текущего и итогового контроля работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств. Фрагментарно осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки владения основополагающих характеристик разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильностью проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах. Обладает навыками проведения входного, текущего и итогового контроля работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств. Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует сформировавшееся знания основополагающихся характеристик разных видов продовольственного сырья и продуктов из них, правильностью проведения технологических операций в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производствах. Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирования и предотвращения негативных последствий. Демонстрирует навыки принятия мер по недопущению или своевременному исправлению проблем функционирования систем контроля качества на производстве.	
способен обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-9)	
***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно*)** Обучающийся демонстрирует не знание нормативных документов, критерий качества и безопасности поступающего сырья, микробиологические и технологические процессы переработки растительного сырья, методы контроля качества. Не умеет осуществлять контроль технологического процесса, не владеет навыками работы с лабораторным оборудованием.	

Компетенция	Подпись
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение знаниями нормативных документов, критерий качества и безопасности поступающего сырья, микробиологические и технологические процессы переработки растительного сырья, методами контроля качества. Фрагментарно умеет осуществлять контроль технологического процесса, фрагментарно владеет навыками работы с лабораторным оборудованием.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки знаний нормативных документов, критерий качества и безопасности поступающего сырья, микробиологических и технологических процессов переработки растительного сырья, методов контроля качества. Осуществляет контроль технологического процесса, владеет навыками работы с лабораторным оборудованием.	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует сформировавшееся знание навыков знания нормативных документов, критерий качества и безопасности поступающего сырья, микробиологических и технологических процессов переработки растительного сырья, методов контроля качества. Умеет осуществлять контроль технологического процесса, демонстрирует владение навыками работы с лабораторным оборудованием.	

Общая характеристика деятельности обучающегося
в период прохождения практики

В целом теоретический уровень подготовки обучающегося, уровень сформированности компетенций, а также качество выполненного им индивидуального задания заслуживает оценки:

_____
(отлично/хорошо/удовлетворительно/неудовлетворительно)
(нужное подчеркнуть)

Руководитель практики от профильной организации (профильного структурного подразделения):

Должность	Фамилия И.О.	Подпись, дата

М.П.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Институт биотехнологии
Кафедра технологии продуктов питания

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Вид практики	*Учебная*
Наименование практики	*Технологическая практика*
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки / подготовки	*19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)*
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 ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ПРАКТИКУ

учебная
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 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ 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.

Дата	Содержание работы (заполняется на основании индивидуального задания, рабочего/совместного плана)	Отметка Руководителя (выполнено / выполнено частично / не выполнено)
	Ознакомление с базой практики	
	Инструктаж по охране труда	
	Инструктаж по пожарной безопасности	
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка	

Дата	Содержание работы (заполняется на основании индивидуального задания, рабочего/совместного плана)	Отметка Руководителя (выполнено / выполнено частично / не выполнено)

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 НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Институт биотехнологии
Кафедра технологии продуктов питания

ОТЧЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	*Учебная*
Наименование практики	*Технологическая практика*
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки / подготовки	*19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)*
Курс, группа	____курс,_____группа

Руководители практики: от университета:

_____ _____
(подпись)
М.П

от профильной организации:

_____ _____
(подпись)
М.П.

Саратов 20__

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии
и инженерии 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: Учебная практика: Технологическая
Способ проведения практики: стационарная/ выездная
(нужное подчеркнуть)
Форма проведения практики: дискретная / непрерывная
(нужное подчеркнуть)
Присутствовали:
Председатель аттестационной комиссии зав.каф. ТПП Г.Е. Рысмухамбетова
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 _____ практики
2. Выставить в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося: зачтено / не зачтено и (или) отлично / хорошо / удовлетворительно / неудовлетворительно.
Особые мнения членов аттестационной комиссии: в целом компетенции сформированы на _____уровне
(уровень подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач в соответствии с видом практики, выявленные недостатки в теоретической и практической подготовке обучающегося)
Председатель аттестационной комиссии
_____/Г.Е. Рысмухамбетова/
(подпись) (Инициалы, фамилия)
Члены комиссии: _____/_____/ _____/_____/
(подпись) (Инициалы, фамилия) (подпись) (Инициалы, фамилия)
_____/_____/ _____/_____/
(подпись) (Инициалы, фамилия) (подпись) (Инициалы, фамилия)

Директору
Института биотехнологии
ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Н.В. Коник
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 учебной практики: технологической мною выбран_____способ прохождения практики.
стационарный/выездной

Сроки прохождения практики:

«___» _____ 20___ г. – «___» _____ 20___ г.

_____
(подпись)
«____» _____ 20___ г.

Согласовано:

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

И.о. декан факультета _____ /_____/ _____
(подпись) *(дата)*

***заявление заполняется полностью рукописно синими чернилами**

ДОГОВОР
о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы

г. Саратов «_____» _____ 2025 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова», именуемое в дальнейшем «Университет», в лице ректора Соловьева Дмитрия Александровича, действующего на основании Устава Университета, с одной стороны, и _____
полное юридическое наименование предприятия (организации, учреждения)
именуемое в дальнейшем «Профильная организация», в лице _____
должность, фамилия, имя, отчество руководителя
действующего на основании _____, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе - «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки в форме практики обучающихся (далее - практическая подготовка, практика).
1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (приложение №1).
1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в приложении №1 к настоящему Договору (далее – компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (приложение №2).

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. **Университет обязан:**
2.1.1. Не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы предоставить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством практической подготовки.
2.1.2. Назначить руководителя по практической подготовке от Университета, который:
- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Университета, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

2.1.3. При смене руководителя по практической подготовке в 3-х дневный срок сообщить об этом Профильной организации.
2.1.4. Установить виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме практической подготовки, включая место, продолжительность и период их реализации.
2.1.5. Направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме практической подготовки.
2.1.6. _____ (иные обязанности Университета).
2.2. **Профильная организация обязана:**
2.2.1. Создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющим выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.
2.2.2. Назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации.
2.2.3. При смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в 3-х дневный срок сообщить об этом в Университет.

2.2.4. Обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.
2.2.5. Проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в сфере практической подготовки, и сообщать руководителю Университета об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте.
2.2.6. Ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации,
_____
(указываются иные локальные нормативные акты Профильной организации)
2.2.7. Провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности.
2.2.8. Предоставить обучающимся и руководителю по практической подготовке от Университета возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (приложение №2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения.
2.2.9. Обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Университета.
2.2.10. _____ (иные обязанности Профильной организации).
2.3. **Университет имеет право:**
2.3.1. Осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки требованиям настоящего Договора.
2.3.2. Запрашивать информацию об организации практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.
2.3.3. _____ (иные права Университета).
2.4. Профильная организация имеет право:
2.4.1 Требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации.
2.4.2 В случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки в отношении конкретного обучающегося.
2.4.3. _____ (иные права Профильной организации)

3. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.
4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

5. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Университет	**Профильная организация**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова» (ФГБОУ ВО Вавиловский университет)	_____ _____ _____ _____ _____
Адрес: 410012, г. Саратов, пр-кт им. Петра Столыпина зд.4, стр.3.1,	**Адрес:** _____ _____
Телефон: (8452) 233292	**Телефон:** _____
Факс: (8452) 23-47-81	**Факс:** _____
E-mail: rector@vavilovsar.ru	**E-mail:** _____
Ректор _____ **Д.А. Соловьев** подпись	_____ /_____/ подпись Ф.И.О.
«_____»_____20_____г.	«_____»_____20_____г.
М.П.	М.П. (при наличии)

Приложение № 1 к договору
№ _____от_____

Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка, количество обучающихся осваивающих соответствующие образовательные компоненты программы, сроки реализации практической подготовки

№ п/п	*Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы*	*Кол-во обучающихся*	*ФИО обучающихся*	*Сроки практической подготовки*
	ОПОП по направлению подготовки (специальности):			
1	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, Б2.В.02(У) Технологическая			
				.
3				
4				
5				
6				
7				

Университет:

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Ректор

_____/Д.А. Соловьев/

М.П.

Профильная организация:

_____
(полное наименование)

_____ /_____/

М.П. (при наличии)

Приложение № 2 к договору
№_____от_____

Перечень помещений профильной организации, в которых происходит реализация компонентов образовательной программы

№п/п	Наименования помещений	адрес
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

Университет:

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Ректор

_____/Д.А. Соловьев/

М.П.

Профильная организация:

_____
(полное наименование)

_____ /_____/

М.П. (при наличии)

Ходатайство предоставляется при прохождении практики за пределами города Саратова

Ректору ФГБОУ ВО
Вавиловский университет

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.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «17» декабря 2024 года (протокол №6/1).