Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 14.10.2026 13:25:31
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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ: НИР

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 НИР..... 3
3. Этапы проведения НИР 5
4. Структура и содержание отчетнойдокументации по НИР 6
5. Требования к оформлению отчета поНИР 7
6. Аттестация по практике НИР…… 12
7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение НИР……13
8. Приложения……15

Общие положения

Целью научно-исследовательской работы (НИР) является закрепление и углубление опыта и навыков самостоятельного выполнения научно-исследовательских задач, проведение научных исследований и оценивание их результатов.

Задачи научно-исследовательской работы

Задачами научно-исследовательской работы являются:

- реферирование и анализ научно-технической литературы по теме исследования;
- совершенствование навыков работы наспециализированном лабораторном оборудовании;
- освоение методов исследования;
- приобретение навыков коммуникации и работы в коллективе исполнителей, в том числе в качестве руководителя;
- приобретение опыта планирования, организации и проведения научно-исследовательской работы;
- приобретение навыков соблюдения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы, содержания лабораторного и производственного оборудования в надлежащем техническом состоянии;
- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- анализ, систематизация, обобщение и оформление получаемых экспериментальных данных, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы, в том числе с использованием современных информационных технологий;
- приобретение навыков представления результатов выполненной работы в виде научно-технических отчетов, обзоров, научных докладов и публикаций;
- подготовка обучающегося к самостоятельной работе в качестве научного сотрудника.

Время проведения практики. НИР для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» проводится в 8 семестре - 2 недели, всего 108 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса - 39 - 40 недели.

Место проведения НИР: кафедра «Технологии продуктов питания», базы профильных структурных подразделений университета, предприятия хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства (на усмотрение руководителя НИР и по согласованию с руководителем предприятия).

2. Организация НИР

Поиск места прохождения НИР осуществляется как университетом, так

и самостоятельно обучающимся (в последнем случае по согласованию с руководителем структурного подразделения, реализующим соответствующую основную профессиональную образовательную программу).

НИР обеспечивается прохождением НИР на современных предприятиях по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Основанием для направления обучающегося в другой регион РФ для прохождения НИР 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 НИР обучающегося.

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

Обучающиеся в период прохождения НИР:

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

- соблюдают правила внутреннего распорядка;

соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении НИР в организациях, учреждениях и на предприятиях составляет для людей в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю.

Контроль за организацией и проведением НИР осуществляет руководитель НИР от университета/предприятия (при наличии).

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

В случае проведения НИР 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 НИР предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала НИР.

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

Руководство НИР

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

Для руководства НИР, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) НИР из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания», организующей проведение НИР (далее - руководитель НИР от университета), и руководитель (руководители) НИР из числа работников профильной организации (далее - руководитель НИР от профильной организации).

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

Руководитель НИР от университета:

- составляет рабочий план (график) проведения НИР;
- выдает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период НИР;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения НИР и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий на НИР;
- оценивает результаты прохождения НИР обучающимися; проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом НИР.

Руководитель НИР от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты НИР;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения НИР 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.

3. Этапы НИР

Приложение 1

№ п/п	Разделы (этапы) НИР	Продолжи-тельность разделов (этапов) НИР,ч	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	**Подготовительный этап и организация НИР.** Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой НИР; первичный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами составления отчета о прохождении НИР); Консультация с руководителем НИР; составление индивидуального плана выполнения НИР; инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения НИР.	1	Собеседование
2	**Теоретический этап.** Работа с научной литературой и технической документацией. Подбор и анализ научной, учебной и методической литературы по проблеме исследования и истории вопроса.	25	Собеседование
3	**Экспериментальный этап (научно исследовательский).** Выполнение работ согласно индивидуального плана. Проведение физико химических, микробиологических и биохимических исследований сырья, полуфабрикатов и готового продукта.	46	Собеседование
4	**Аналитический этап.** Сбор, обработка и анализ экспериментальных данных.	25	Собеседование
5	**Заключительный этап.** Подготовка к собеседованию по прохождению НИР. (в т.ч. промежуточная аттестация)	10 (1)	Собеседование по результатам НИР

4. Структура и содержание отчетной документации по НИР

Итоговой формой аттестации прохождения НИР является зачет, формой отчетности - отчет по НИР.
Структура и содержание отчетной документации по НИР:

1. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя НИР от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации и печатью *(Приложение 1 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению НИР);*

2. График прохождения НИР, заверенный подписью руководителя НИР от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации и печатью *(Приложение 2 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению НИР);*

3. Отзыв-характеристику от руководителя НИР от университета / организации *(Приложение 3 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению НИР);*

4. Аттестационный лист *(Приложение 4 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению НИР);*

5. Копию договора о проведении НИР на базе профильной организации копию справки о закреплении руководителя на профильном предприятии *(Приложение 6,7 к методическим рекомендациям обучающемуся по прохождению НИР).*

6. Аттестация по НИР

Аттестация по НИР осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителей НИР от университета, представителей от профильной организации, заведующего кафедрой.

Основанием для аттестации обучающегося по НИР является:

- выполнение программы НИР с соблюдением индивидуального плана (задания) выполнения в полном объеме;
- наличие отчетной документации по НИР, оформленной согласно требованиям;
- успешное собеседование по НИР.

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

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

7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение НИР

а) основная литература (библиотека университета)

1. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований: учебное пособие для бакалавров / М. Ф. Шкляр. - 9-е изд. - Москва: Издательско-торговая

корпорация «Дашков и К°», 2022. - 208 с. - ISBN 978-5-394-04708-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083277.

2. Киселева Т. Ф., Сергеева И. Ю., Шкрабтак Н. В. Методология науки о пище: Учебное пособие для вузов/ https://e.lanbook.com/book/333179/ М.: Изд-во «Лань», 2023 - 160 с. ISBN 978-5-507-46490-6/

3. Старжинский В.П., В. В. Цепкало Методология науки и инновационная деятельность: пособие для аспирантов, магистров http://znanium.com/catalog/product/1000117 Минск: Новое знание; М. : Инфра - М, 2015.

4. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. - Режим доступа: https://biblio- online.ru/bcode/437177

5. Лакиза, Н. В. Пищевая химия [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 185 с. — 252 с. - Режим доступа: https://biblio-online.ru/bcode/438153

6. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 257 с. - Режим доступа : https://new.znanium.com/read?id=303040

7. Айзман, Р. И. Физиология человека: учебное пособие / Р. И. Айзман, Н. П. Абаскалова, Н. С. Шуленина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5- 16-009279-9.-Текст:электронный.-URL: ttps://znanium.com/catalog/product/1844262

б) дополнительная литература

1. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 240 с. - Режим доступа: https://new.znanium.com/read?id=330035

2. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И. Н. Ким, В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. - Режим доступа : https://biblio-online.ru/bcode/437657

3. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. - Режим доступа : https://biblio-online.ru/bcode/444268

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** /;

Вестник всероссийского научно-исследовательского института жиров **http://www.vniifats.ru**

Масла и жиры **http://www.oilbranch.com** /;

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	*Производственная*
Наименование практики	*Производственная практика: научно-исследовательская работа*
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	Производственная практика
Наименование практики	*Производственная практика: научно- исследовательская работа*
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
способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-1)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не готов изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, не владеет базой отечественных и зарубежных изданий научного направления	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся готов изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, слабо владеет базой отечественных и зарубежных изданий научного направления	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, владеет базой отечественных и зарубежных изданий научного направления	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, а также использовать полученные знания в своей научно-исследовательской работе	
способен проводить измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций (ПК-2)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не готов проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся готов проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, но не готов анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся готов проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует способность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	

Компетенция	Подпись
способен применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-3)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует незнание основных методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся способен пользоваться методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, однако слабо владеет базой стандартных пакетов прикладных программ	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует способность использования методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки использования методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ.	
способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-13)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует частичное знание основных норм и правил СниПов, СанПиНов технологического проектирования, действующие стандарты и технические условия или регламент на сырье и готовые изделия; не владеет навыками расчетов	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарное знание основных норм и правил СниПов, СанПиНов технологического проектирования, действующие стандарты и технические условия или регламент на сырье и готовые изделия; слабо владеет навыками расчетов	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует знание основных норм и правил СниПов, СанПиНов технологического проектирования, действующие стандарты и технические условия или регламент на сырье и готовые изделия; способен применять алгоритмы расчетов при проектировании новых зданий и реконструкции старых; владеет навыками расчетов	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует знание основных норм и правил СниПов, СанПиНов технологического проектирования, действующие стандарты и технические условия или регламент на сырье и готовые изделия; умеет применять алгоритмы расчетов при проектировании новых зданий и реконструкции старых; владеет навыками расчетов	

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	*Производственная*
Наименование практики	*Производственная практика: научно- исследовательская работа*
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 ПРИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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)	
Приобретение навыков работы с научной и периодической литературой.	
Обзор литературы по выбранной теме.	
Определение целей и задач исследования. Выбор объектов и тем исследования.	
Приобретение навыков исследований.	
Проведение исследований на решение поставленных задач.	
Обработка поставленных задач и их представление.	
Заключительный этап Обобщение и оценка результатов исследований.	

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	

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»

ОТЧЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	*Производственная*
Наименование практики	*Научно-исследовательская работа*
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: Производственная практика: НИР
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 бучающегося_____
_____
(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 производственной практики: НИР мною выбран _____ способ
стационарный/выездной
прохождения практики.

Сроки прохождения практики:
«___» _____ 20___ г. – «___» _____ 20___ г.

_____
(подпись)
«____» _____ 20___ г.

Согласовано:

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

Директор института _____ /_____/ _____
(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(Н) Производственная практика:научно-исследовательская			
				.
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_____
_____

ХОДАТАЙСТВО

В связи с производственной необходимостью прошу Вас разрешить _____, обучающемуся ___ курса, группы ____, направления подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий)_____
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).