

**НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**Инженерный институт**

**Кафедра механизации животноводства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

**«Утверждаю»**

Руководитель предприятия

\_\_\_\_\_

(подпись, Ф.И.О.)

М.П.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

**35.03.06 Агроинженерия**

**Направленность (профиль)**

**Технические системы и роботизация  
пищевых производств**

**ДНЕВНИК**

**прохождения производственной практики**

Выполнил студент

\_\_\_\_\_

(Фамилия И.О.)

Группа \_\_\_\_\_,

шифр \_\_\_\_\_

Новосибирск 202\_\_

**Направление  
на производственную практику**

На основании договора № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ направляет студента \_\_\_\_\_ курса  
Инженерного института:

\_\_\_\_\_ гр. \_\_\_\_\_  
Фамилия.И.О.

обучающегося по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия  
(профиль Технические системы и роботизация пищевых производств) для  
прохождения \_\_\_\_\_ производственной \_\_\_\_\_ практики  
в \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ наименование предприятия

Зав. кафедрой МЖиПСХП

А.А. Мезенов

Приступить к прохождению практики в следующие сроки:

\_\_\_ семестр с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_ семестр с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Директор ИИ

М.П.

## ПРОГРАММА И СОВМЕСТНЫЙ ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

\_\_\_\_\_  
*Ф.И.О. студента*

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

\_\_\_\_\_  
*наименование организации*

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

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

**«Согласовано»**

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата \_\_\_\_ \_\_\_\_ 202\_\_ г.

Руководитель практики от НГАУ

\_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата \_\_\_\_ \_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ  
НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

**Тип практики:** Технологическая

**Семестр:** \_\_\_\_

\_\_\_\_\_ учебной группы \_\_\_\_\_,

*Ф.И.О. студента*

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

*наименование организации*

практика в объеме \_\_\_\_ час. с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_ г.

**СОДЕРЖАНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**«Согласовано»**

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата \_\_\_\_ \_\_ 202\_\_ г.

Руководитель практики от НГАУ

\_\_\_\_\_

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата \_\_\_\_ \_\_ 202\_\_ г.

### **Дневник прохождения практики**

Дата	Работа, выполненная студентом в течение дня


Подпись студента \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

## ВЫПИСКА

из приказа № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 202\_ г.  
«О назначении руководителя производственной практики»

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

1. Организовать производственную практику студенту:

\_\_\_\_\_  
ф.и.о. студента

2. Назначить руководителем практики:

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

3. Производственную практику проводить согласно программе, указанной в дневнике обучающегося.

4. Приказ довести до сведения указанных в приказе лиц под роспись. Руководитель практики от профильной организации соответствует требованиям, установленным ст. 331 Трудового кодекса Российской Федерации.

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)   
подпись

## ВЫПИСКА

из журнала прохождения вводного инструктажа

Студент: \_\_\_\_\_  
ф.и.о. студента

вводный инструктаж прошел \_\_\_\_\_ 202\_ г.  
дата

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)   
подпись

## ХАРАКТЕРИСТИКА (ОЦЕНОЧНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ)

на обучающегося \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

период прохождения практики с \_\_\_\_\_ 2024 г. по \_\_\_\_\_ 2024 г.

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	высокий, удовлетворительный, неудовлетворительный
2	Уровень практической подготовки	высокий, удовлетворительный, неудовлетворительный
3	Трудовая дисциплина	высокая, удовлетворительная, неудовлетворительная
4	Качество выполняемых работ	высокое, удовлетворительное, неудовлетворительное

Практикант овладел:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Индивидуальное задание выполнено:

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

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

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

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
подпись

Дата \_\_\_\_ \_\_ 202\_\_ г.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ по производственной практике

Тип: Технологическая

Семестр: очное 4,5

\_\_\_\_\_ учебной группы \_\_\_\_\_,  
Ф.И.О. студента

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

*наименование организации*

в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

### Оценка сформированности профессиональных компетенций (ПК)

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

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

Уровень сформированности компетенций:

*Высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, не достаточный уровень.*

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

ными компетенциями.

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата \_\_\_\_ \_\_ 202\_\_ г.

## СТРУКТУРА ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

### Введение

1. Организация деятельности предприятия.
2. Структурная схема предприятия. Функциональные обязанности должностных лиц.
3. Санитарные требования к личной гигиене
4. Описание сырья и материалов, используемых при производстве продукции. Рецептура выпускаемого продукта.
5. Технологическая линия (схема) или машинно-аппаратурная схема, связанная с темой индивидуального задания студента.
6. Описание оборудования, приборов или процессов, связанных с темой индивидуального задания студента.

### Список литературы

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

