

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Факультет ветеринарной медицины пищевых и биотехнологий

Кафедра технологии продуктов питания

ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____ курс, __ группа
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	

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

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Кафедра Технологии продуктов питания

ОТЧЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____курс, _____группа
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	

Руководители практики:

От университета:

_____ М.П. (подпись)

от профильной организации:

_____ М.П. (подпись)

Саратов 20__

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____ курс, _____ группа
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	

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**

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (производственная практика)
(наименование 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 охране труда и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и ведения дневника практики; ознакомление с правилами составления и оформления отчета по практике); составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику. Вводное практическое занятие.	
Основной этап	
Приобретение навыков организации производства	
Организация обеспечения предприятия сырьем, материалами и другими ресурсами	
Организация и планирование производства	
Организация системы контроля качества продукции (схема ведения работ в лаборатории)	
Приобретение навыков ведения технологических процессов	
Аппаратурное оформление технологических процессов	
Выполнение технологических операций путем дублирования работы исполнителей в заготовочных цехах	
Выполнение технологических операций путем дублирования работы основных исполнителей в доготовочных цехах	
Заключительный этап. Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике	

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись
		М.П.

ОТЗЫВ – ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося об уровне освоения компетенций в период прохождения практики

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____, _____

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

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует владение навыками использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками коммуникации; допускает множественные грубые ошибки	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся владеет основными нормами современного русского языка; владеет основной; обладает базовыми навыками делового общения	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся владеет навыками грамотно, аргументировано и чётко строить свою устную и письменную речь; вести деловые встречи и переговоры	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся владеет навыками логического и грамматически правильного выражения своих мыслей; навыками логически и грамматически правильного построения докладов, устных и письменных сообщений, переводов; навыками презентации подготовленной информации	
Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет принципами функционирования профессионального коллектива; не владеет навыками ведения беседы и построения деловых отношений с представителями различных культур	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся владеет навыками толерантно воспринимать этнические, культурные и конфессиональные различия; демонстрирует навыки работать в коллективе, соблюдать субординацию, управлять и подчиняться; применяет основные этические принципы в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся учитывает социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимает эти различия; владеет приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует владение навыками построения деловых отношений с представителями разных культур; технологиями построения корпоративной культуры, методами разрешения конфликтных ситуаций; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	
Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками самоорганизации и саморазвития	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует бессистемность в стремлении к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени и дисциплины.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует периодическое стремление к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени и дисциплины	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует владение навыками самоорганизации и саморазвития	
Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует отсутствие навыков в оказании первой медицинской помощи	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует базовые навыки оказания первой медицинской помощи	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки оказания первой медицинской помощи, применения методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки оказания первой медицинской помощи, принятия грамотных решений по целесообразным действиям в условиях чрезвычайной ситуации	
Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует непонимание основных параметров технологических процессов, основных физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; не владеет навыками организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет навыками пользования техническими средствами для оценки качества продуктов питания; владеет навыками интерпретации значений показателей качества пищевой продукции, полученных с помощью технических средств	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует владение навыками использования методов и способов проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разработки мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции; организации технологических процессов с использованием новых технологий	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; нахождения организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях, готовности нести за них ответственность, осуществлять технологический процесс производства	
Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не обладает навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет навыками применять основные современные информационные технологии, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; обладает навыками критического анализа и оценки современных пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками анализа и обобщения	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
экспериментальных и расчетных результатов; владеет навыками выполнять различные аддитивные расчеты, основанные на принципе соответственных состояний; владеет навыками управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности и сетевых компьютерных технологии и баз данных в своей предметной области	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся владеет навыками выделять и систематизировать необходимые данные; критически оценивать любую поступающую информацию, вне зависимости от источника; использовать пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; решать практические задачи с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	
Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет теоретическими основами техники безопасности и охраны труда	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует навыки работы с технической литературой и нормативной документацией; навыками, обеспечивающими безопасность труда, сохранение здоровья, организацию труда на предприятии питания; комплексными методами анализа и оценки параметров производственного микроклимата; владеет навыками защиты персонала и окружающей среды от потенциальных вредностей и опасностей	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; владеет навыками использования основных методов контроля параметров технологических процессов и способами регулирования работы оборудования	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует владение навыками проведения контроля параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям; владеет навыками анализа и оценки параметров производственного микроклимата и определения экологических последствий производства	
Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует владение навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся владеет навыками установки и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения	
Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует не владение основами законодательных и нормативных документов в области стандартизации, устанавливающих требования к продукции, процессам разработки требований к ней	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует навыки составления технологической документации; владеет навыками использования нормативной, технической технологической документации в условиях производства продукции питания	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками составления документов; навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; навыками организации документооборота по производству на предприятии питания	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся владеет методами, способами стандартизации с целью разработки документов или их анализа; методами анализа, обобщения информации (требований) о товаре,	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности. Демонстрирует навыки работы с различными видами документами, установления соответствия товаров требованиям безопасности и качества	
Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует неполное владение методикой анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства; владеет навыками осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся владеет навыками анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует систематическое владение методикой анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства; владеет навыками осуществлять поиск, выбор и анализ информации, необходимой для развития индустрии питания и гостеприимства	
Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не обладает навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся фрагментарно владеет навыками предупреждать воздействие тех или иных негативных факторов на человека; владеет навыками идентифицировать опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение методами оценки параметров, характеризующих микроклимат на производстве; обладает навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся владеет навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками идентификации средств и методов повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов продукции питания	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует владение навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся владеет навыками применять теоретические знания при организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты при чрезвычайных ситуациях; владеет навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует навыки применения различных средств для повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов продукции питания; навыки устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	
Способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует навыки формулирования цели и задач отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует сформировавшееся систематическое владение системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; обладает навыками анализировать информацию по результатам продаж, принимать решения в области контроля процесса продаж	
Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует отсутствие навыков мониторинга проведения мотивационных программ для работников производства	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует начальные навыки в осуществлении мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение навыками оценивания результатов мотивации и стимулирования работников производства	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся владеет навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах; демонстрирует сформировавшиеся навыки конструирования мотиваций и стимулирования работников производства	
Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками командной работы	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала; знаком с принципами составления индивидуальных и коллективных программы обучения	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся обладает навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, разработки индивидуальных и коллективных программ; навыками обучения, оценки требуемых умений у членов команды	
Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет базовыми навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся обладает средним уровнем владения навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; анализа и планирования рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся обладает высоким уровнем владения навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	
Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
состояния	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует владение навыками разработки системы мониторинга хозяйственной деятельности предприятия, обладает навыками проведения мониторинга и анализа результатов	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует сформировавшиеся навыки мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния; владеет навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений	
Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками поиска, выбора и использование новой информации в области развития потребительского рынка	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; владеет навыками использовать новую информацию в области развития потребительского рынка	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует базовые навыки использования методик осуществления поиска, выбора и оперирования новой информации в области развития потребительского рынка	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует высокий уровень навыков использования методик осуществления поиска, выбора и оперирования новой информации в области развития потребительского рынка	
Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками планирования деятельности предприятий питания	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует базовый уровень навыков планирования деятельности предприятий питания	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками анализа экономических и социально-экономических показателей, влияющих на планирование деятельности предприятий питания; владеет навыками проведения анализа, оценки рынка и рисков	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся владеет навыками планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов внешней среды; обладает навыками планирования стратегий развития предприятия питания, проведения анализа, оценки рынка и рисков, проведения аудита финансовых и материальных ресурсов	
Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками организации ресурсосберегающего производства	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками применять природоохранные мероприятия и ресурсосберегающие технологии; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует сформировавшееся систематическое владение методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду навыками планирования процессов производства; обладает сформировавшимися знаниями ресурсо- и энергосбережения в технологических процессах производства продукции питания; основных способов энергосбережения	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует высокий уровень владения навыками ресурсо- и энергосбережения в технологических процессах производства продукции питания; обладает навыками применять природоохранные мероприятия и ресурсосберегающие технологии; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом оборудование	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания	
Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуациях	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разработки мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует навыки в области обеспечения мер безопасности на производстве, на объектах жизнеобеспечения	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков обеспечения мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет принципами нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует базовый уровень сформированности навыков грамотного использования нормативно-правовых актов при работе с документацией на предприятиях питания	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности навыков грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания; систематизировать и анализировать информацию нормативно-правовой базы	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков работы с отечественными и международными стандартами и нормами; систематическое владение вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	
Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет теоретическими основами мотиваций и стимулирования работников производства	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение навыками оценивания результатов мотивации и стимулирования работников производства	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует сформировавшиеся навыки владения основными концепциями мотивации и коммуникации; обладает навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах	
Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет основами командной работы, не владеет навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся владеет навыками оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала; знаком с принципами составления индивидуальных и коллективных программы обучения	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся владеет навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды; обладает навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, разработки индивидуальных и коллективных программ	
Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками работы с международной и национальной информационной базой для проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки разработки системы мониторинга хозяйственной деятельности предприятия, обладает навыками проведения мониторинга и анализа результатов	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния; владеет навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений	
Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками формирования профессиональной команды	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует систематическое владение современными методами управления командой и трудовым коллективом; навыки работы с основными концепциями лидерства, методами управления персоналом; владеет навыками формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива	
Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет методами анализа и изучения научно-технической информации	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет навыками работы с научно-техническими отечественными и зарубежными источниками информации	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки организации процессов научного исследования; конструирования и обоснования адекватных исследуемому предмету методов исследования, профессионального изложения результатов научных исследований	
Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками поиска и использования новой информации в области развития индустрии питания	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует навыки поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует высокий уровень владения навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	
Способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет принципами, функциями, правилами и инструментами, технологиями и современными тенденциями развития мерчандайзинга	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
<p>навыками разрабатывать и применять средства и методы мерчандайзинга для продвижения продукции общественного питания на рынке; анализировать и прогнозировать поведение потребителей в местах продаж продукции предприятий общественного питания</p>	
<p>Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки разработки и применения средств и методов мерчандайзинга для продвижения продукции общественного питания на рынке; анализа и прогнозирования поведения потребителей в местах продаж продукции предприятий общественного питания</p>	
<p>Высокий уровень (отлично) Обучающийся владеет навыками выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации; навыками подготовки товарно-выставочных материалов; изучения и прогнозирования спроса потребителей на продукцию предприятий общественного питания</p>	
<p>Готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32)</p>	
<p>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет методами изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта на продовольственное сырье и продукцию; методами оценки эффективности рекламных кампаний</p>	
<p>Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарные навыки в разработке и формировании ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	
<p>Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья; анализа спроса на продукцию; разработки маркетинговых мероприятий</p>	
<p>Высокий уровень (отлично) Обучающийся владеет навыками прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке</p>	
<p>Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33)</p>	
<p>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками ведения маркетинговых исследований</p>	
<p>Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарные навыки ведения маркетинговых исследований; принципов работы и выбора поставщиков</p>	
<p>Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует владение навыками проводить маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции; навыками по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания</p>	
<p>Высокий уровень (отлично) Обучающийся обладает навыками проведения и анализа результатов маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции; навыками по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания, проведения оценки условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков</p>	

**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 СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА 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 и организация предприятий общественного питания»
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Вид практики: производственная

Наименование практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (производственная практика)

Способ проведения практики: стационарная / выездная
(нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная
(нужное подчеркнуть)

Присутствовали:

Председатель аттестационной комиссии: зав. каф. ТПП Фоменко О.С.

**Члены аттестационной
комиссии:** _____

**Заслушали результат прохождения практики
обучающегося** _____

(Фамилия Имя Отчество)

На аттестацию представлены материалы: отчет по практике, дневник по практике, рабочий график (план)
проведения практики, совместный рабочий график (план проведения практики, отзыв – характеристика и др.)

(нужное подчеркнуть и (или) подписать)

Вопросы, заданные обучающемуся:

1. _____
2. _____
3. _____

Общая характеристика ответов обучающегося: **ответы в целом** _____ **уровне**

Решение аттестационной комиссии:

1. Признать, что обучающийся освоил / не освоил / освоил не в полном объеме все компетенции,
предусмотренные программой производственной практики (Практика по получению профессиональных
умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика))
(указывается наименование 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

(подпись) /О.С. Фоменко/
(Фамилия, инициалы)

Члены комиссии:

(подпись) / (Фамилия, инициалы) /

(подпись) / (Фамилия, инициалы) /

(подпись) / (Фамилия, инициалы) /

(подпись) / (Фамилия, инициалы) /