

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	Производственная практика: научно-исследовательская работа
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	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____ курс, _____ группа

Руководители практики:

от университета:

(подпись)

М.П.

от профильной организации:

(подпись)

М.П.

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	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
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**

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика: научно-исследовательская работа
(наименование практики)

Раздел программы практики. Краткое содержание раздела	Примерная продолжительность освоение раздела практики, кол-во часов/дней
Подготовительный этап (Инструктаж по технике безопасности, ознакомление с работой предприятия и его структурой)	
Основной этап	
Приобретение навыков работы с научной и периодической литературой	
Обзор литературы по выбранной теме	
Определение цели и задач исследования. Выбор объектов и методов исследования	
Приобретение навыков ведения исследований	
Проведение исследований, направленных на решение поставленных задач.	
Обработка полученных результатов и их представление.	
Заключительный этап (Обобщение и оценка результатов исследований)	

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Должность

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	
		Кол-во дней	Сроки

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от профильной организации:

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.

		Отметка Руководителя
--	--	-------------------------

ОТЗЫВ – ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося об уровне освоения компетенций в период прохождения практики

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Производственная практика: научно-исследовательская работа
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____курс, _____ группа

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

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками коммуникации; допускает множественные грубые ошибки	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет основными нормами современного русского языка; владеет основной; обладает базовыми навыками делового общения	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками грамотно, аргументировано и четко строить свою устную и письменную речь; вести деловые встречи и переговоры	
Высокий уровень (отлично) 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)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет принципами функционирования профессионального коллектива; не владеет навыками ведения беседы и построения деловых отношений с представителями различных культур	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет навыками толерантно воспринимать этические, культурные и конфессиональные различия; демонстрирует навыки работать в коллективе, соблюдать субординацию, управлять и подчиняться; применяет основные этические принципы в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	
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	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
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 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 разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками определять показатели, формирующие качество массовой продукции питания, параметры технологического процесса, организовать технологический процесс производства массовой продукции питания, не владеет навыками производства массовой продукции питания	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует базовый уровень владения навыками определения особенностей производства продукции питания специального назначения; организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения; общее, но не структурированное владение навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует владение навыками обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует владение навыками производить подбор производимой продукции для определенной концепции предприятия питания; обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; систематическое владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками осуществления технологического контроля качества производимой продукции	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует базовый уровень владения навыками методов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки использования технических средств для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проведения расчета технологических процессов для достижения необходимых физико-химических свойств продукции	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует сформировавшееся систематическое владение навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; обладает навыками сбора информации о классических и современных методах технологического контроля; осуществлять проведение испытаний по определению качества	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
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)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> 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	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся владеет навыками пользования техническими средствами для оценки качества продуктов питания; владеет навыками интерпретации значений показателей качества пищевой продукции, полученных с помощью технических средств	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> 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	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> 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)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не обладает навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> 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	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся владеет навыками анализа и обобщения 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	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> 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)	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет теоретическими основами техники безопасности и охраны труда	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> 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	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся владеет навыками измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
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 невладение 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, имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности. Демонстрирует навыки работы с различными видами документами, установления соответствия товаров требованиям безопасности и качества.	
Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками проведения научных исследования по заданным методикам, не владеет навыками анализировать ход и результаты эксперимента	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет фрагментарными навыками проведения исследования, организации процесса эксперимента, интерпретации результатов	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся обладает навыками проведения экспериментов по заданной методике, организации хода эксперимента, предположения результатов, систематизации полученных результатов в ходе эксперимента	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки проведения экспериментов по заданной методике; владеет навыками использовать периодическую зарубежную и отечественную литературу; владеет навыками работы на аналитическом оборудовании; организовать процесс экспериментального исследования, систематизировать полученные результаты и представить их	
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	
Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками измерения, составления и описания проводимых экспериментов	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует навыки в подготовке, проведении, анализе результатов эксперимента; владеет навыками составлять описательные характеристики, обрабатывать полученную информацию	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки основ измерений, систематизации и сбора информации; владеет навыками составлять описание проводимых экспериментов; владеет навыками подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки применения статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований; владеет навыками проводить измерительные эксперименты, составлять описание экспериментов; владеет навыками составления обзоров, статей, отчетов	

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: Производственная практика: научно-исследовательская работа

Способ проведения практики: стационарная / выездная
(нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная
(нужное подчеркнуть)

Присутствовали:

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

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 «Производственная практика: научно-исследовательская работа»
(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

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

Члены комиссии:

_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы)

_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы)

_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы)

_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы)