

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	Технологическая
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки	19.04.04 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	Технологическая
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.04 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	Технологическая
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.04 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 противопожарный инструктаж и инструктаж по охране труда 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, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;
 - осуществляет текущий контроль успеваемости, делая отметку о ходе прохождения практики и выполнения программы практики в дневнике (выполнено / выполнено частично / не выполнено);
 - составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

ПАМЯТКА
руководителю практики от профильной организации
(профильного структурного подразделения
университета)

Руководитель практики от профильной организации
(профильного структурного подразделения университета):

- согласовывает рабочий график (план) проведения практики, а также индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- контролирует прохождение обучающимся инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;
- оказывает консультативную помощь обучающемуся в процессе прохождения практики и по составлению отчета;
- осуществляет текущий контроль успеваемости, делая отметку о ходе прохождения практики и выполнения программы практики в дневнике (выполнено / выполнено частично / не выполнено);
- составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

Примечание

(если практика проводится не на выпускающей кафедре)

В случае проведения практики в профильной организации (профильном структурном подразделении университета) руководителем практики от университета и руководителем практики от профильной организации (профильного структурного подразделения университета) составляется **совместный рабочий график (план) проведения практики**

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ПРАКТИКУ

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

№ п/п	Содержание и планируемые результаты

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от профильной организации:

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (в том числе технологическая)
(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)	350
Основной этап Изучение организации работы предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Ознакомление с ассортиментом и технологиями структурных подразделений предприятия, организацией работы в зале предприятия. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании. Изучение основных экономических показателей работы предприятия	
Аналитический. Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	52
Заключительный этап. Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.	28
Промежуточная аттестация	2
Итого	432

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.

ОТЗЫВ – ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося об уровне освоения компетенций в период прохождения практики

Вид практики	Технологическая
Наименование практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.04 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)
Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели (УК-3). Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели (УК-3.1)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся частично владеет навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели. Владеет основными навыками абстрактного мышления, анализа и синтеза	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся хорошо владеет навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели. Допускает неточности в применении методологических приемов анализа и синтеза.	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует свободное владение навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели.	
Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам (УК-3.2)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся слабо владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся хорошо владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся свободно владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	

Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4). Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия (УК-4.1)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных речевых ситуациях; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует бессистемность в стремлении к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени и дисциплины.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся хорошо владеет навыками эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных речевых ситуациях; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных речевых ситуациях; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике	
Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные (УК-4.2)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет основами делового и профессионального общения	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет основными нормами современного русского языка; 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 демонстрирует навыки логического и грамматически правильного выражения своих мыслей; навыки логически и грамматически правильного построения докладов, устных и письменных сообщений, переводов; навыки презентации подготовленной информации	
Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления (ПК-2). Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами (ПК-2.1)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками организации технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся знает технологические процессы производства продуктов общественного питания	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся самостоятельно использует различные технологии для решения научно-исследовательских задач; хорошо владеет навыками организации технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует владение навыками организации технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	
Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности (ПК-2.2)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками анализа и систематизации информации	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует удовлетворительные знания новой информации в области развития потребительского рынка; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; нормативную документацию на продовольственные товары.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует хорошие знания новой информации в области развития потребительского рынка; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; нормативную документацию на продовольственные товары. Демонстрирует навыки анализа и систематизации информации	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует знания новой информации в области развития потребительского рынка; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; нормативную документацию на продовольственные товары. Демонстрирует навыки анализа и систематизации информации	
Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий (ПК-3). Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы (ПК-3.1)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует не владение навыками разработки новых продуктов питания и оформлять на них сопроводительную документацию	
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 разработки новых продуктов питания и оформлять на них сопроводительную документацию	
Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства (ПК-3.2)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет создания новых видов продукции в условиях конкретного производства.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует базовые знания ассортимента продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологические и потребительские свойства продовольственных товаров.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует средний уровень знаний ассортимента продовольственных товаров; их химический состав и пищевую ценность; технологические и потребительские свойства продовольственных товаров. Владеет навыками создания новых видов продукции в условиях конкретного производства .	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует умение проводить оценку маркетинговой среды, спроса, предложения; разрабатывать технологические карты на новую продукцию; оценивать возможности конкретного производства Владеет навыками создания новых видов продукции в условиях конкретного производства.	
Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности (ПК-4). Адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий (ПК-4.1)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками внедрения систем качества продукции в производство, оценки ситуации и выявление факторов, влияющих на эффективность их внедрения	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует удовлетворительные навыки применять системы качества и безопасности продукции, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует средний уровень владения навыками применять системы качества и безопасности продукции, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков внедрения систем качества продукции в производство, оценки ситуации и выявление факторов, влияющих на эффективность их внедрения	
Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания (ПК-4.2)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками определения необходимой системы качества для конкретного производства	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками определения необходимой системы качества для конкретного производства	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки определения необходимой системы качества для конкретного производства	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки определения необходимой системы качества для конкретного производства	
Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания (ПК-4.3)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками анализировать риски, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятии питания; оценивать эффективность функционирования системы обеспечения безопасности предприятия питания; находить источники информации по использованию современных методов, средств обеспечения безопасности на предприятии питания	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует базовый уровень сформированности навыков применять методы анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятия питания	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует хороший уровень владения навыками анализировать риски, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем на предприятии питания; оценивать эффективность функционирования системы обеспечения безопасности предприятия питания; находить источники информации по использованию современных методов, средств обеспечения безопасности на предприятии питания.	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки владения методами анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятия питания	

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
им. 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Вид практики: производственная

Наименование практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)

Способ проведения практики: стационарная / выездная
(нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная
(нужное подчеркнуть)

Присутствовали:

Председатель аттестационной комиссии: зав. каф. ТПП Фамилия И.О.

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 технологической практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)»
(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

_____/И.О. Фамилия/
(подпись) (Фамилия, инициалы)

Члены комиссии:

_____/_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы)

_____/_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы)

_____/_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы)

_____/_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы)