

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	<i>Производственная</i>
Наименование практики	Преддипломная
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки / специальность	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	Производственная
Наименование практики	Преддипломная
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	Производственная
Наименование практики	Преддипломная
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 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

Преддипломная
(наименование практики)

Раздел программы практики. Краткое содержание раздела	Примерная продолжительность освоение раздела практики, кол- во часов/дней
Подготовительный этап	
Основной этап	
Заключительный этап	

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	Производственная
Наименование практики	Преддипломная
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)	
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 частично 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, но допускает неточности	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует свободное владение 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. На высоком уровне самостоятельно применяет решения.	
Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4)	
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 слабо 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	
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. Допускает неточности	

Высокий уровень (отлично) Обучающийся свободно 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	
Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления (ПК-2)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует бессистемность в стремлении к новым знаниям и навыкам совершенствования режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует стремление к новым знаниям и навыкам совершенствования режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует стремление к новым знаниям и навыкам совершенствования режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами, быстро принимает решения и выполняет их.	
Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий (ПК-3)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет практическими навыками разработки ассортиментной политики предприятия индустрии питания, оформления технологической документации на новые виды продуктов питания и услуг. Допускает множественные грубые ошибки	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет практическими навыками разработки ассортиментной политики предприятия индустрии питания, оформления технологической документации на новые виды продуктов питания и услуг	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет практическими навыками разработки ассортиментной политики предприятия индустрии питания, оформления технологической документации на новые виды продуктов питания и услуг	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует практические навыки разработки ассортиментной политики предприятия индустрии питания, оформления технологической документации на новые виды продуктов питания и услуг	
Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности (ПК-4)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками применения научно обоснованных методов контроля качества и безопасности в производственном процессе предприятий индустрии питания	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся слабо владеет навыками применения научно обоснованных методов контроля качества и безопасности в производственном процессе предприятий индустрии питания	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся слабо владеет навыками применения научно обоснованных методов контроля качества и безопасности в производственном процессе предприятий индустрии питания	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся слабо владеет навыками применения научно обоснованных методов контроля качества и безопасности в производственном процессе предприятий индустрии питания	
Способен разрабатывать инновационные проектные решения индустриальных предприятий питания (ПК-8)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками анализа и оценки объемно планировочных решений предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует навыки анализа и оценки объемно планировочных решений предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки анализа и оценки объемно планировочных решений предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует сформировавшееся на высоком уровне навыки анализа и оценки объемно планировочных решений предприятия питания и самостоятельно работать с нормативно технической, сметной, справочной документацией (СНиП, ВНТП и т.д.)	

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
«Технологии и проектирование предприятий индустрии питания»
направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Вид практики: производственная

Наименование практики: преддипломная

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 производственной практики «Преддипломная»
(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)

Приложение 8

Форма выписки из распорядительного акта о назначении руководителя практики от профильной организации