

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 10.01.2025 09:22:26  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 2

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



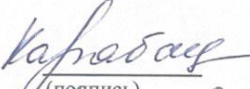
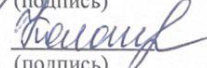
**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный университет генетики,  
биотехнологий и инженерии  
имени Н.И. Вавилова»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ОБУЧАЮЩЕМУСЯ**

**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ: НИР**

Направление подготовки	<b>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Профиль подготовки	<b>Технологии и проектирование предприятий индустрии питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Магистр</b>
Выпускающая кафедра	<b>Технологии продуктов питания</b>

**Разработчик(и):**  
**профессор, д.б.н. Карабаева М.Э.**  
**доцент, к.т.н. Колотова Н.А.**

  
(подпись)  
  
(подпись)

**Саратов 2023**

**Методические указания** для проведения производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. М.Э. Карабаева, Н.А. Колотова – Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет. 2023. – 51 с.

В методических указаниях рассмотрены основные вопросы организации и проведения производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа», а также особенности выполнения и оформления отчетной документации.

ФГБОУ ВО Вавиловский университет, 2023

## Содержание

Введение .....	4
1. Общие положения.....	5
2. Организация производственной практики.....	6
3. Этапы проведения производственной практики.....	8
4. Структура и содержание отчетной документации по практике.....	8
5. Аттестация по производственной практике.....	13
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	15
7. Методические указания по организации и проведению практики.....	20
8. Права и обязанности руководителя практики от университета.....	22
9. Права и обязанности руководителя практики от организации.....	22
Приложения.....	25

## Введение

Методические указания предназначены для использования обучающимися, проходящими практику, руководителями практики, руководителями отчетов о практике. Производственная практика как часть основной образовательной программы является важным этапом обучения и проводится на промежуточном этапе освоения обучающимся программы теоретического и практического обучения.

Производственная практика (Производственная практика: научно-исследовательская работа) является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Целью производственной практики (научно-исследовательская работа) является формирование и развитие профессиональных знаний, умений и навыков научно-исследовательской работы в сфере профиля направления профессиональной деятельности, совершенствование умений и навыков использования нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов пищевой продукции, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях общественного питания.

Производственная практика (Производственная практика: научно-исследовательская работа), как вид работы, призвана реализовать практическое раскрытие (применение, использование) теоретических знаний в конкретных условиях профессиональной деятельности. Ее реализация направлена на приобретение обучающимися профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в научно-исследовательской работе по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

## 1. Общие положения

Целью практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» формирование у обучающихся практических навыков формирования у обучающихся практических навыков выполнения научно-исследовательских работ с применением современного оборудования и технологий в сфере индустрии питания.

Задачами производственной практики: научно-исследовательской работы (НИР) являются:

- расширение научно-технического кругозора обучающегося за счёт участия в информационно-аналитическом процессе и самостоятельного изучения научной литературы и патентов, отражающих последние достижения в области исследования;
- проведение научных исследований, выполнение технических разработок, оформление их результатов,
- разработки и проектирования конкурентоспособных высокотехнологичных производств продуктов питания;
- разработки планов, программ и подготовки заявок на изобретения и оформления документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции индустрии питания в целях создания системы менеджмента качества;
- разработки методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;
- разработки планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продукции индустрии питания.

Форма практики – дискретная, рассредоточенная.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Место и время проведения практики. Место и время проведения практики. Производственной практика «Производственная практика: научно-исследовательская работа» проводится в лабораториях кафедры «Технологии продуктов питания», структурных подразделениях ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся.

Практика может проводиться на следующих предприятиях (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия):

1. ООО «Здоровое питание», г. Саратов;
2. ООО «ИнтехПит», г. Саратов;

Практика проводится также в следующих структурных подразделениях ФГБОУ ВО Вавиловский университет:

Учебно-научно-испытательная лаборатория по определению качества пищевой и сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Вавиловский университет. (г. Саратов);

Время проведения производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» – 4 семестр (24 зет/16 недель) на очной форме обучения.

Время проведения производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» на заочной форме обучения – 2 курс (24 зет/16 недель), 3-ий курс – (3 зет/2 недели), 3-ий курс – (6 зет/4 недели).

## **2. Организация производственной практики**

Практика проводится в лабораториях кафедры «Технологии продуктов питания», структурных подразделений ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также профильных предприятий г. Саратова и Саратовской области.

Обучающийся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;

- соблюдают правила внутреннего распорядка;

- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях, учреждениях и на предприятиях составляет для людей в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю.

Контроль за организацией и проведением практики осуществляет руководитель практики от университета.

Организация практики осуществляется на основании распорядительных актов университета, в которых определяются сроки и место проведения практики, руководители практики от университета и предприятия и списочный состав направляемых на практику обучающихся.

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания».

Служебная записка о направлении обучающихся на практику предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала практики. Распорядительные акты о проведении практики издаются не позднее, чем за 10 дней до начала практики

**Руководство практикой.** Для руководства практикой назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания» и руководитель практики от профильной организации.

Руководитель практики от университета назначается распорядительным

актом университета на основании служебной записки заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания».

Руководитель практики от профильной организации закрепляется протоколом заседания кафедры «Технологии продуктов питания», на основании выписки из распорядительного акта руководителя профильной организации.

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ организации;
- осуществляет контроль за 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 обучающимися;
- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики;
- в конце практики проверяет дневник по практике, отчет по практике и отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- 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;
- в конце практики проверяет дневник по практике, отчет по практике и составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

В результате прохождения научно-исследовательской работы обучающийся должен приобрести следующие:

- **умения:** обосновывать выбранное научное направление; подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании, пользоваться методиками проведения научных исследований; делать обоснованные заключения по результатам проводимых исследований, в том числе, в виде научных докладов и публикаций; адекватно подбирать средства и методы для решения

поставленных задач в условиях производства продуктов питания, пользоваться методиками исследований; вести научные дискуссии, не нарушая законов этики, логики и правил аргументирования; самостоятельно планировать научные исследования по выбранной тематике.

- **практические навыки:** проведения патентного и информационного поиска по заданной тематике и на этой основе – определения перспектив, формулирования направления и этапов, планирования результатов выполнения научных исследований способами обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций, анализа и синтеза прорабатываемого научного материала.

### 3. Этапы проведения производственной практики: научно исследовательской работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работ
1	Подготовительный	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
2	Основной	Работа с научной литературой и технической документацией. Подбор и анализ научной, учебной и методической литературы по проблеме исследования и истории вопроса; выполнение работ согласно индивидуального плана. Проведение физико-химических, микробиологических и биохимических исследований сырья, полуфабрикатов и готового продукта Сбор, обработка и анализ полученных данных
3	Заключительный	Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике

### 4. Структура и содержание отчетной документации по практике

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики: научно исследовательской работы является зачет, формой отчетности – отчет по практике, дневник по практике, отзыв – характеристика, собеседование.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет (индивидуальное задание и совместный план прохождения практики прикладываются к отчету и обязательно заверяются подписью руководителя практики от университета и профильной организации и печатью факультета и



организации) и сдает его руководителю практики от университета одновременно с дневником и отзывом-характеристикой, подписанным непосредственным руководителем практики. На титульном листе отчета должна стоять печать профильной организации и факультета. Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

К защите отчета по практике обучающийся должен представить аттестационной комиссии:

1. Отчет (с допуском к защите от руководителя практики от университета) заверенный подписью руководителя практики от университета/профильной организации и печатью факультета/организации (Приложение 2);

2. Дневник по практике (Приложение 3);

3. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (Приложение 4);

4. Рабочий совместный план прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (Приложение 5);

5. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета/организации (Приложение 6).

6. Аттестационный лист (Приложение 7);

7. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации и копию справки о закреплении руководителя (Приложение 8,9).

Дневник практики ведется обучающимся ежедневно, в котором отражается содержание работы по дням (каткое содержание работы).

Оформленный дневник, отдается руководителю практики от профильного предприятия на проверку. Совместно с руководителями практики от предприятия и университета в первый день производится составление и заполнение листа направления на практику, совместного графика проведения практики и рабочего графика проведения практики. Затем обучающемуся выдается индивидуальное задание на практику, которое он заносит в лист индивидуального задания.

Заполненные листы совместного рабочего графика проведения практики, рабочего графика проведения практики и лист индивидуального задания подписывает руководитель практики от университета. Затем заполненные листы подписывает представитель от предприятия и ставится печать предприятия.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные, материалы наблюдений, схемы, таблицы, графики и пр. Так же в дневник вносится информация о выполненном индивидуальном задании. Дневник систематически проверяется руководителем практики от предприятия (структурного подразделения университета), о чем делаются соответствующие отметки. По окончании практики обучающийся на проверку руководителю

практики от предприятия в последний день практики предоставляет надлежаще оформленный дневник.

Отчет по практике состоит из следующих частей:

- титульный лист;
- введение;
- информация по выполнению индивидуального задания обучающегося;
- заключение;
- список используемых источников литературы.

Отчет оформляется на компьютере, затем распечатывается и отдается руководителю практики от профильного предприятия на проверку. Отчет должен быть напечатан на бумаге стандартного формата А4 (210x297 мм) с одной стороны листа. Выполняется отчет грамотным, четким техническим русским языком в любом доступном обучающемуся текстовом процессоре в формате .doc или .docx.

Требования к оформлению отчета по практике. Отчет по производственной практике: научно исследовательской работы оформляется на листах формата А4 с полями сверху и снизу – 20 мм, справа – 1,5 мм и слева – 30 мм. В нижней части листа по центру ставится нумерация начинается с титульного листа, однако на титульном листе номер не ставится. Текст материалов отчета набирается шрифтом Times New Roman размером 14 пт (оформление таблиц допускается шрифтом размером 12 пт), абзацный отступ 1,25 см, межстрочный интервал – одинарный.

Объем отчета составляет не менее 20 листов.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты нумеруются арабскими цифрами в пределах всего отчета. Номер раздела обозначается цифрой без точки, например, «1», «2» и т.д.

Подразделы нумеруются в пределах соответствующего раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и порядкового номера подраздела, разделенных точкой, например, «1.1», «1.2» и т.д.

Пункты нумеруются в пределах подраздела, например, «1.1.1», «1.1.2» и т.д. Пункты, при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: «1.1.1.1», «1.1.1.2» и т.д.

В конце номера подраздела, пункта или подпункта точка не ставится.

Разделы «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список источников литературы», «Приложения» не нумеруются. Однако сами приложения нумеруются, если их больше одного.

Таблицы располагаются непосредственно после текста, содержащего ссылку на нее или на следующей странице. Допускается некоторые таблицы вспомогательного характера оформлять в виде приложений. Таблицы следует располагать симметрично полям листа (страницы). Таблица может располагаться и горизонтально (альбомный вариант) таким образом, чтобы ее можно было читать при повороте документа по часовой стрелке.

Каждая таблица должна иметь заголовок (название), который должен отражать ее содержание, быть точным, кратким. Заголовок размещается над таблицей с абзаца.

Таблицы, размещаемые в основной части документа, нумеруются арабскими цифрами в пределах раздела. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, без точки в конце номера, например, «Таблица 2.1». Если таблица в документе одна, она обозначается «Таблица 1». Допускается нумеровать таблицы арабскими цифрами сквозной нумерацией.

На все таблицы отчета должны быть приведены ссылки в тексте документа, при ссылке следует писать слово (таблица) с указанием ее номера.

В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе и располагают симметрично по вертикали или по горизонтали.

Если строки таблицы выходят за формат страницы, таблица делится на части. При этом номер таблицы и ее заголовок указывается один раз над первой частью, над последующими частями пишется: «Продолжение таблицы 1.2». При этом в строке после головки таблицы проводится нумерация колонок арабскими цифрами, и данная строка дублируется в продолжениях, сама головка при этом указывается только над первой частью. Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу, не проводят.

*Пример:*

Таблица 1.1 -Характеристика материально-технического снабжения предприятия

№ п/п	Наименование предметов материально-технического назначения	Поставщики	Срок поставки
1	2	3	4

Иллюстрации должны располагаться в документе непосредственно после текста, содержащего ссылки на них или на следующей странице. Допускается выносить иллюстрации в приложение. Иллюстрации в тексте должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота текстового материала или с поворотом по часовой стрелке. На странице рисунок размещается симметрично полям.

Иллюстрации (включая их названия) отделяются от текста сверху и снизу свободными строками.

Каждая иллюстрация должна иметь номер и название, которые размещаются под ней. В случае, когда иллюстративный материал был

опубликован ранее, необходима ссылка на источник.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Иллюстрации нумеруют в пределах раздела. При этом номер состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации разделенных точкой. Например, «Рисунок 3.2» – второй рисунок третьего раздела. Допускается сквозная нумерация иллюстраций.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела. Ссылки на ранее упомянутые иллюстрации дают с сокращенным словом «смотри», например, (см. рисунок 3).

При необходимости иллюстрации имеют пояснительные данные (подрисовочный текст). Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных с выравниванием по центру страницы.

Библиографическая ссылка обязательна как при прямом, так и непрямом цитировании, которое позволяет экономить текст (например, при написании обзора литературы). В последнем случае, однако, необходимо быть предельно точным и корректным в изложении мысли автора.

Все цитированные в документе источники информации (монографии, статьи, справочники и т.п.) должны быть отражены в разделе «Список источников литературы».

Группировка литературы в списке использованных источников выполняется алфавитным способом (по фамилиям авторов и заглавий книг и статей, если автор не указан). Описания произведений авторов-однофамильцев располагают в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются в порядке года их издания.

Каждая запись в списке нумеруется. Нумерация документов должна быть сквозной: от начала списка и до конца.

В начале списка следует помещать нормативно-правовые акты (Конституция РФ, законы, законодательные акты, постановления правительства), затем остальную литературу: сначала – отечественную, затем – зарубежную.

### *Пример*

Описание книги одного автора	Вывовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учебное пособие / А.А. Вывовтов. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.
Описание книги двух авторов	Парубочая, Т.И. Русский язык: сб. тестов [Текст] / Т.И. Парубочая, Р.П. Фунтова. – 2-е изд. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2003. – 268 с.
Описание книги трех авторов	Андронов, В.Н. Жидкие металлы и шлаки: справочник [Текст] / В.Н. Андронов, Б.В. Чекин, С.В. Нестеренко. – М.: Metallurgia, 1977. – 128 с.
Описание книги четырех авторов	Организация питания детей и подростков: Учебное пособие. - / М.Н. Куткина, Е.Н. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. – СПб.: Издательство «Лань», 2017. – 320 с.

Описание книги пяти и более авторов	Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности: Лабораторный практикум / Л.В. Антипова, Н.Н. Безрядина, С.А. Титов и др. – СПб: ГИОРД, 2006. – 200 с.
Описание книги под редакцией	Управление персоналом организации: Учебное пособие / Под ред. проф. П.Э. Шлендера. – Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2011. – 398 с.
Описание методических указаний	Холодильная техника и технология: методические указания [Текст] /сост. Б.И. Попов, А.Л. Мельников. – Челябинск: Изд. ЮУрГУ, 2003. – 57 с.
Описание статьи из сборника, книги	Двинянинова, Г.С. Комплимент: Коммуникативный статус или стратегия в дискурсе [Текст] / Г.С. Двинянинова // Социальная власть языка: сб. науч. тр. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 2001. – С. 101–106.
Описание диссертации и автореферата	Вишняков, И.В. Модели и методы оценки коммерческих банков в условиях неопределенности: автореферат дис. ... д-ра экон. наук [Текст] / И.В. Вишняков. – М.: Изд-во МГУ, 2002. – 34 с.
Описание патентных документов	Пат. 2187888 Российская Федерация, МПК7 Н 04 В 1/38, Н 04.У 13/00. Приемопередающее устройство[Текст] / В.И. Чугаева. – № 2000131736/09; заявл. 18.12.00; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23 (II ч.). – 3 с.

По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия в последний день практики предоставляет надлежаще оформленный отчет.

По окончанию практики руководитель практики от предприятия, где проводилась практика, составляет отзыв-характеристику на обучающего с обязательной оценкой степени освоения соответствующей компетенции. Отзыв-характеристика подписывается руководителем практики от предприятия (структурного подразделения университета) и ставится печать предприятия (структурного подразделения университета), в отзыв-характеристике на против каждой компетенции в соответствующей клетке, отражающей степень освоения компетенции, ставится подпись руководителя практики от предприятия (структурного подразделения университета) и ставится печать.

По окончании практики обучающийся сдает надлежаще оформленный дневник по практике, отчет по практике и отзыв-характеристику руководителю практики от университета. Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики. Для этого назначается заседание комиссии, на котором рассматриваются вопросы аттестации обучающихся по практике с проведением собеседования, и осуществляется заполнение аттестационных листов, экзаменационных ведомостей и зачетных книжек.

## **5. Аттестация по производственной практике: научно-исследовательской работы**

Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики. Итоговым контролем по производственной практике

«Производственная практика: научно-исследовательская работа», согласно учебному плану по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания является зачёт.

Аттестация по производственной практике «Производственная практика: научно-исследовательская работа» осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителя практики от университета, заведующего выпускающей кафедры «Технологии продуктов питания» и преподавателя кафедры. Состав аттестационной комиссии утверждается распорядительным актом руководителя структурного подразделения, ответственного за реализацию соответствующей основной профессиональной образовательной программы.

Основанием для аттестации обучающегося по производственной (Производственная практика: научно-исследовательская работа) практике является:

- выполнение программы практики в полном объеме;
- наличие дневника по практике, заполненного согласно требованиям;
- наличие отчета по практике, оформленного согласно требованиям;
- наличие положительной отзыв-характеристики;
- положительное собеседование.

Основания для не аттестации по практике:

- невыполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- отсутствие или подготовка дневника практики в несоответствии с требованиями;
- невыполнение / выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- отсутствие или подготовка отчета по практике в несоответствии с требованиями;
- отсутствие или отрицательная отзыв-характеристика;
- неудовлетворительное собеседование.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или не прошедшие аттестацию, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ФГБОУ ВО Вавиловский университет в соответствии с локальным нормативным актом университета.

Обучающиеся, не прошедшие практику в установленные сроки по уважительной причине (по болезни) и имеющие соответствующие подтверждающие документы, могут быть направлены на практику в свободное от занятий время.

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Цель прохождения научно-исследовательской работы.
2. Задачи научно-исследовательской работы.
3. Функции и задачи предприятия, где проходила научно-исследовательская работа.
4. Какие работы были выполнены во время прохождения НИР?

5. Сущность выполненных работ.
6. Нормативно-правовая документация по выполненным работам?
7. Проведите сравнительный анализ материально-технического обеспечения традиционных и инновационных способов кулинарной обработки
8. Технология вакуумирования пищевых продуктов: назначение, применение
9. Особенности производства быстрозамороженной продукции? Охлаждение и замораживание по технологии КЭЧ?
10. Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования, применяемого в высокотехнологичных производствах продуктов питания
11. Особенности технологии Cook&Freeze
12. Микробиологические процессы, протекающие в кулинарной продукции, произведенной по технологии Cook&Freeze
13. Особенности технологии CapKold
14. Микробиологические и физико-химические процессы, протекающие в кулинарной продукции, произведенной по технологии CapKold
15. Требования к упаковочным материалам в инновационных технологиях
16. Чем обусловлена концепция выбора определенной инновационной технологии в предприятиях индустрии питания?
17. Система контроля качества кулинарной продукции, произведенной по инновационным технологиям
18. Микробиологические процессы, протекающие в кулинарной продукции, произведенной по технологии HighPressureProcessing–(HPP).
19. Особенности низкотемпературной обработки продуктов (НТО).
20. Упаковка в регулируемой газовой среде (РГС).
21. Понятие производственного контроля.
22. Объем и периодичность производственного контроля.
23. Программа производственного контроля.
24. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности.
25. Программа лабораторно-инструментальных исследований в рамках производственного контроля на предприятиях и общественного питания.
26. Входной контроль.
27. Контроль на этапе технологических процессов.
28. Контрольные точки.
29. Составление типовой программы производственного контроля.
30. Безопасность и экологичность производства с применением принципов НАССР
31. Технологические схемы производства продуктов питания. Основные требования.
32. Технологическая схема производства молочных продуктов.
33. Организация контроля качества на производстве молочных продуктов.

34. Организация производственного контроля мясных и молочных продуктов с применением принципов НАССР
35. Технологическая схема производства мясных продуктов. Контрольные точки.
36. Организация контроля качества на производстве мясных продуктов.
37. Технологическая схема производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Контрольные точки.
38. Организация контроля качества на производстве хлебобулочных и кондитерских изделий.
39. Организация производственного контроля хлебобулочных и кондитерских изделий с применением принципов НАССР.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **а) основная литература (библиотека университета)**

1. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований: учебное пособие для бакалавров / М. Ф. Шкляр. - 9-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 208 с. - ISBN 978-5-394-04708-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083277>
2. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 179 с., [4] с. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1058887. - ISBN 978-5-16-015814-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1058887>
3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва: Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678>
4. Евтухова О. М. Технология продукции общественного питания: учебное пособие / сост. О. М. Евтухова, Е. О. Никулина, О. Я. Кольман, Г. В. Иванова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2023. - 272 с. - ISBN 978-5-7638-4616-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2092910>
5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный [и др.]; под ред. А.С. Ратушного. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=339104>
6. Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — М.: Магистр: 24 ИНФРА-М, 2019. — 544 с. — Режим доступа: <https://new.znanium.com/read?id=339161>



7. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва: Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083927>

8. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/437177>

9. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1023804. - ISBN 978-5-16-015307-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1834748>

10. Лакиза, Н. В. Пищевая химия [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 185 с. — 252 с. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/438153>

11. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 257 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=303040>

12. Теплов, В. И. Физиология питания: учебное пособие для бакалавров / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 456 с. - ISBN 978-5-394-03891-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091168>

13. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084415>

14. Айзман, Р. И. Физиология человека: учебное пособие / Р. И. Айзман, Н. П. Абаскалова, Н. С. Шуленина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009279-9.-Текст:электронный.-URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844262>

#### **б) дополнительная литература**

1. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. — 240 с. – Режим доступа : 26 <https://new.znanium.com/read?id=330035>

2. Феоктистова, Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.Г. Феоктистова., О.Г. Феоктистова, Т.В.

Наумова. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 382 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=335024>

3. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко; под общ. ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 229 с. – Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437392>

4. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. – Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437657>

5. Будасова, С. А. Технологии использования холода. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов : учебное пособие / С. А. Будасова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2019. - 76 с. - ISBN 978-5-7782-4086-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870474>

6. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 368 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=283502>

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. – Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437672>

8. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865730>

9. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова; отв. ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. – Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/444268>

#### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Электронная библиотека <http://books.ru>

2. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] <http://www.rsl.ru>

3. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>

4.Электронная библиотека Российской национальной библиотеки <http://www.nlr.ru:8101/online.html>

5. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>

6. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

7. Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>
8. Межрегиональная ассоциация кулинаров России [www.culina-russia.ru](http://www.culina-russia.ru)
9. Федерация рестораторов и отельеров <http://www.frio.ru>
10. Ресторанная жизнь России <http://menu.ru/>
11. Все рестораны и гостиницы <http://www.allcafe.info>

**г) периодические издания:**

1. Научно-практический журнал «Вопросы питания» <http://vp.geotar.ru/>;
2. Журнал «Питание и общество» <https://delpress.ru>;
3. Журнал «Пищевая промышленность»: <http://foodprom.ru>

**д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и

рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

#### **е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по производственной практике: научно-исследовательская работы, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы практики	Microsoft Office <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № АЭ-030 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем от 15.12.2021 г.	Вспомогательная
2	Все разделы практики	Kaspersky Endpoint Security <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-133/2021/223-1205 от 09.11.2021 г.	Вспомогательная

## 7. Методические указания по организации и проведению практики

Содержание практики определяется кафедрой с учетом интересов и возможностей организаций и подразделений, к формированию и развитию компетенций, закрепленных в учебном плане.

### *Подготовительный этап*

Подготовительный этап включает следующие мероприятия:

1. Проведение общего собрания обучающихся. Собрание проводится с целью ознакомления обучающихся с:
  - требованиями по охране труда и пожарной безопасности;
  - целями и задачами практики;
  - этапами ее проведения;

– требованиями, которые предъявляются к местам практики и обучающимся;

– методикой оформления соответствующей документации.

## 2. Определение и закрепление за обучающимися баз(ы) практики.

Распределение обучающихся по конкретным базам практики производится с учетом имеющихся возможностей и требований конкретных баз практики к уровню подготовки обучающихся. С учетом распределения обучающихся по базам практики производится закрепление руководителей от кафедры.

Приказ о проведении производственной практики: научно-исследовательской работы с распределением обучающихся по базам практики и закреплением руководителей от кафедры утверждается за месяц до ее начала. На его основании обучающемуся выдаются индивидуальные направления на практику. Все обучающиеся перед началом практики должны получить на кафедре направление на практику, получить указания для оформления дневника практики, внести задания по всем разделам практики в дневник, получить информацию об оформлении отчета по практике, пройти инструктаж о порядке прохождения практики и по охране труда и пожарной безопасности.

### *Основной этап*

Оперативное руководство практикой осуществляют руководители от кафедры и базы практики (предприятия/организации).

В этот период обучающиеся выполняют свои обязанности, определенные рабочей программой и методическими указаниями, и соответствующими инструкциями базы практики. По прибытии в организацию перед началом работы, обучающиеся проходят инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, знакомятся с правилами внутреннего трудового распорядка, выполнение которых обучающиеся подтверждают росписью в соответствующем журнале. С первых же дней обучающиеся должны быть включены в общий ритм проведения практики, что предусмотрено в графике прохождения практики. Работа практикантов должна контролироваться руководителями практики от организации и университета в соответствии с установленной системой в данной организации.

### *Заключительный этап*

В течение этого периода после прибытия с практики обучающийся обязан сдать на кафедру оформленный в соответствии с требованиями дневник по практике, отчет по практике, отзыв-характеристику, пройти собеседование, получить зачет.

Дневник проверяется руководителем практики от кафедры «Технологии продуктов питания», после чего обучающийся проходит процедуру аттестации по результатам практики в форме зачета по практике в виде собеседования.

Проведение зачета предполагает определение руководителем практики уровня овладения обучающимся практическими навыками работы и степени применения на практике полученных в период обучения в ВУЗе теоретических знаний. После зачета руководитель выставляет общую оценку, в которой отражается как качество представленного дневника и отчета, так и уровень подготовки обучающегося к практической деятельности.

Сданный на кафедру дневник, отчет, отзыв-характеристика и результат аттестации (зачета), зафиксированный в ведомости и зачетной книжке обучающегося, служат свидетельством успешного окончания практики.

Обучающиеся, не прошедшие практику по неуважительной причине, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ВУЗа.

При наличии уважительной причины, проблема с возникшей задолженностью обучающегося рассматривается руководством факультета.

## **8. Права и обязанности руководителя практики от университета**

Руководитель практики от университета:

- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий перед выездом обучающихся на практику (инструктаж о порядке прохождения практики, по технике безопасности и т.д.);

- обеспечивает высокое качество прохождения практики обучающимися и строгое соответствие ее учебным планам и программам;

- осуществляет контроль за обеспечением базой практики нормальных условий труда и быта обучающихся, контролирует проведение с обучающимися обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;

- контролирует выполнение обучающимися правил внутреннего распорядка;

- проверяет дневники и отчеты по практике обучающихся, представляет заведующему кафедрой письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся;

- принимает участие в работе комиссии по приему зачетов по практике;

- всю работу проводит в тесном контакте с соответствующим руководителем практики от организации, учреждения и организации.

## **9. Права и обязанности руководителя практики от организации**

Руководитель практики обучающихся на предприятии, осуществляющий непосредственное руководство практикой:

- организует прохождение практики закрепленных за ним обучающихся в тесном контакте с руководителем практики от университета;

- организует обязательные занятия для обучающихся, а также лекции и семинары по производственно-научной деятельности, охране труда, правовым вопросам и др.;

- знакомит обучающихся с организацией работ на конкретном рабочем месте, проводимыми исследованиями и испытаниями, лабораторным оборудованием и установками, техническими средствами и их эксплуатацией, охраной труда и т.д.;

- осуществляет постоянный контроль за работой обучающихся практикантов, помогает им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, знакомит с передовыми методами работы и консультирует по производственным вопросам;

- инструктирует и следит за неукоснительным выполнением инструкций практикантами безопасным методам работы;

- контролирует ведение дневников и отчетов обучающихся практикантов и составляет на них отзыв-характеристику, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении обучающихся к работе, участию в общественной жизни.

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов питания»  
«30» августа 2023 года (протокол №2).*



Форма титульного листа отчетной документации по преддипломной практике

**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	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____ курс, _____ группа
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	

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

*Форма титульного отчета по преддипломной практике*

**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	19.04.04 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 \_\_\_\_**

*Форма дневника по практике*

**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	19.04.04 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**

Форма индивидуального задания на практику

## ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Производственная практика: научно-исследовательская работа  
(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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика: научно-исследовательская работа  
(наименование практики)

Раздел программы практики. Краткое содержание раздела	Примерная продолжительность освоение раздела практики, кол-во часов/дней
<b>Подготовительный этап</b> (Инструктаж по технике безопасности, ознакомление с работой предприятия и его структурой)	
<b>Основной этап</b> <b>Приобретение навыков работы с научной и периодической литературой, ведения исследований</b>	
выбор темы научного исследования; получение задания от руководителя практики; составление плана НИР по выбранной теме; формулировка цели и задач, обоснование актуальности темы; сбор, обработка и систематизация фактического материала; работа с научной литературой по теоретическим и методологическим аспектам темы, проведение расчетов, анализ собранных материалов, критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме, сравнение их с полученными результатами; обсуждение с руководителем проделанной работы	
<b>Заключительный этап.</b> Обобщение и оценка результатов исследований	

**Руководитель практики от университета:**

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.

*Форма совместного рабочего графика (плана) проведения практики***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.





## Форма отзыва-характеристики

## 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	19.04.04 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)
<b>Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками абстрактного мышления, методами анализа и синтеза, навыками самостоятельно применять понятия для построения теоретических моделей, применяемых в работе.	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся частично владеет навыками применять понятия для построения теоретических моделей. Владеет основными навыками абстрактного мышления, анализа и синтеза	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся хорошо владеет навыками абстрактного мышления и анализа; навыками самостоятельно применять понятия для построения теоретических моделей, применимых в работе. Свободно применяет понятия для построения теоретических моделей. Допускает неточности в применении методологических приемов анализа и синтеза.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует свободное владение навыками абстрактного мышления и анализа; навыками адекватно применять понятия для построения теоретических моделей. На высоком уровне самостоятельно применяет понятия для построения теоретических моделей	
<b>Готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками организации работ в больших коллективах в нестандартных условиях	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся слабо владеет навыками организации работы в больших коллективах в нестандартных условиях. Не достаточно качественно применяет на практике методы управления коллективом в нестандартных ситуациях. Владеет основными понятиями этических принципов профессиональной деятельности в этнокультурной среде.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся хорошо владеет навыками организации работ в коллективах в нестандартных условиях. Самостоятельно ответственно применяет на практике методы управления коллективом в нестандартных ситуациях. Допускает неточности при декларировании этических принципов профессиональной деятельности в этнокультурной среде.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся свободно владеет навыками организации работ в нестандартных условиях. Адекватно применяет на практике методы управления коллективом; демонстрирует навыки принятия социальной и этической ответственности за принятые решения	

<b>Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками саморазвития; навыками использования творческого потенциала	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует бессистемность в стремлении к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени и дисциплины.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует стремление к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени и дисциплины, не всегда экономно тратит силы и средства, обладает чувством долга.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует стремление к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени, дисциплины, быстро принимает решения и выполняет их, экономно тратит силы и средства, обладает высоким чувством долга.	
<b>Готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками коммуникации; имеет слабое, фрагментарное представление о стилях русского языка. Допускает множественные грубые ошибки	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет основными нормами современного русского языка; обладает базовыми навыками делового общения	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками грамотно, аргументировано и четко строить свою устную и письменную речь; вести деловые встречи и переговоры	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> 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	
<b>Готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.(ОПК-2)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет принципами функционирования профессионального коллектива; не владеет навыками ведения беседы и построения деловых отношений с представителями различных культур	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> 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	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> 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	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> 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	
<b>Способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками разработки стратегии и формирования политики предприятия	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки работы с основными экономическими и социально-экономическими показателями, влияющими на планирование деятельности предприятий питания; обладает навыками планирования стратегий развития предприятия питания, проведения анализа, оценки рынка и рисков, проведения аудита финансовых и материальных ресурсов	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки анализировать экономические и социально-экономические показатели, влияющие на планирование деятельности предприятий питания; владеет навыками проведения анализа, оценки рынка и рисков, проведения аудита	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся на высоком уровне навыки 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	
<b>Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует невладеение основами законодательных и нормативных документов в области стандартизации, устанавливающих требования к продукции, процессам разработки требований к ней	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки составления технологической документации; владеет навыками использования нормативной, технической технологической документации в условиях производства продукции питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками составления документов; навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; навыками организации документооборота по производству на предприятии питания	

<b>Высокий уровень (отлично)</b> 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.	
<b>Способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет основными принципами, правилами и инструментами, технологиями и современными тенденциями развития мерчандайзинга	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует базовые навыки в разработке и применении средств и методов мерчандайзинга для продвижения продукции общественного питания на рынке; в анализе и прогнозировании поведения потребителей в местах продаж продукции предприятий общественного питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности навыков разрабатывать и применять средства и методы мерчандайзинга для продвижения продукции общественного питания на рынке; навыков анализировать и прогнозировать поведение потребителей в местах продаж продукции предприятий общественного питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации; навыками подготовки товарно-выставочных материалов; навыками изучать и прогнозировать спрос потребителей на продукцию предприятий общественного питания.	
<b>Готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет основами производства продукции питания; технологией и общими принципами осуществления процессов производства продукции питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки определения приоритетов в сфере производства продукции питания; навыки обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыки выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует средний уровень владения 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	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков 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	
<b>Способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками анализа и оценки информации, процессов и деятельности	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки использования методов и способов проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыки разрабатывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции; организовать технологические процессы с использованием новых технологий	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки анализа и оценки информации, процессов, деятельности, идентификации проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	
<b>Способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса в области разработки и внедрения системы качества, навыками оценивать деятельность предприятия.	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует базовый уровень сформированности навыков оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям в области разработки и внедрения системы качества, анализирует и оценивает процессы предприятия.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень владения навыками оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, навыками устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства.	

<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, навыки устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.	
<b>Способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень навыков оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
<b>Способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками определения эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками пользования техническими средствами для оценки эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; навыками интерпретации значений показателей качества пищевой продукции, полученных с помощью технических средств	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки использования методов и способов проведения оценки эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; умеет разрабатывать мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции; навыки организовать технологические процессы с использованием новых технологий	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки оценки эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; навыки находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность, осуществлять технологический процесс производства.	
<b>Готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж(ПК-6)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками определения целей и постановки задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализа информации по результатам продаж	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками постановки цели и задач отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует умения 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	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся систематическое владение системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания; обладает навыками контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	
<b>Способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет методами разработки и внедрения нового ассортимента рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта на продовольственное сырье и продукцию.	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарные навыки по разработке и формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья; навыками проводить анализ спроса на продукцию; разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	

<b>Способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками определения приоритетов в стратегии развития предприятия	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками определения приоритетов в стратегии развития предприятия и логистической деятельности	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности навыков определения приоритетов в стратегии развития предприятия и логистической деятельности	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков определения приоритетов в стратегии развития предприятия и логистической деятельности	
<b>Способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками сбора и анализа информации	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки работы с системой экономических знаний в различных сферах деятельности; владеет приемами и способами обработки полученных результатов с использованием стандартных пакетов прикладных программ; умеет использовать углубленные основные теоретические и практические знания экономической теории в сферах финансируемой и инвестиционной деятельности.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки работы с информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, работы по формированию финансовой политики предприятия	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки работы по управлению информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, умение влиять на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия.	
<b>Способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное умение ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся умение ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся систематическое владение навыками ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, навыками общения с владельцем предприятия и ответственными работниками	
<b>Способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками сбора и анализа информации, навыками использования основ экономических знаний	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет приемами и способами обработки полученных результатов с использованием стандартных пакетов прикладных программ; навыки использовать углубленные основные теоретические и практические знания экономической теории в разных сферах деятельности	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки применения экономической терминологии и основных экономических категорий; владеет навыками системно использовать знания и умения в экономической деятельности предприятия	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень навыков анализа показателей бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	
<b>Способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками оценки результативности экономической деятельности предприятий питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся фрагментарно владеет навыками оценки экономических и социально-экономических показателей, влияющих на планирование деятельности предприятий питания; обладает навыками планирования стратегий развития предприятия питания, проведения анализа, оценки рынка и рисков, проведения аудита финансовых и материальных ресурсов	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки анализировать экономические и социально-экономические показатели, влияющие на планирование деятельности предприятий питания; владеет навыками проведения анализа, оценки рынка и рисков, проведения аудита	

<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся систематическое умение 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	
<b>Способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки производства продукции питания; навыки обоснования принятых конкретных технических решений при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания и навыки прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	
<b>Способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками анализа технологических процессов производства продукции	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками анализа технологических процессов производства и оценки результатов финансовой деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки разработки системы мониторинга технологических процессов и хозяйственной деятельности предприятия, обладает навыками проведения мониторинга и анализа результатов	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки анализа технологических процессов производства продукции питания как объектов управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	
<b>Готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания (ПК-15)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками ведения процессов технологического производства и организации обслуживания на предприятиях питания;	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует практические навыки и умения организации производственного технологического процесса производства кулинарной продукции; владеет навыками организации обслуживания потребителей на предприятиях питания; навыки пользоваться в профессиональной деятельности методами планирования производства на предприятиях питания различных типов и классов	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует свободное пользование нормативной, технологической и технической документацией при организации производства и обслуживания; владеет основами моделирования пищевых технологий, тенденциями развития; навыки контролировать правильность выполнения работ по организации производства и обслуживания; навыки осуществлять организацию производства и обслуживания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки владения современными технологиями производства и обслуживания, основными методами оценки и контроля качества работ по организации производства и обслуживания; методами и формами обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; навыки находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	
<b>Способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками измерения, составления описания проводимых исследований	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки ведения исследований, использования стандартных методов интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки ведения исследований, свободного пользования современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков проведения исследований на профессиональном уровне, умение свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач за счёт глубоко специализированных профессиональных теоретических и практических знаний	

<b>Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации; навыками ведения научно-исследовательской работы	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками использования некоторых стандартных технологий в своей научно-исследовательской деятельности	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками использования стандартных технологий в своей научно-исследовательской деятельности	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками использования новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	
<b>Владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки владения принципами работы оборудования	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками обоснования принципов работы оборудования; владеет навыками проведения анализа эффективности и безопасности внедрения инноваций; демонстрирует навыки расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования; навыками анализа научно-технических задач по производству продуктов питания.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков использования технологического оборудования, фундаментальных принципов работы; владеет навыками расчета основных параметров технологического процесса; навыками подбора оборудования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	
<b>Готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов(ПК-19)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет практическими навыками в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, навыками делать выводы после анализа экспериментов и испытаний	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся слабо владеет навыками применять практические навыки в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, фрагментарно владеет навыками анализировать результаты экспериментов полученных в научно- практических работах	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся хорошо владеет навыками анализировать результаты экспериментов и испытаний полученных в научно-исследовательскими и научно-производственными работами.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся свободно использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательских и научно-производственных работ, демонстрирует анализ результатов испытаний и экспериментов.	
<b>Способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками проведения исследования.	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет фрагментарными навыками в разработке методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками разработки методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует владение разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, создает информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля.	
<b>Способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг(ПК-21)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками создания модели, позволяющие исследовать продукты питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет фрагментарными навыками проведения экспериментов по оптимизации параметров производства продуктов питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся обладает навыками создания модели проведения исследования, организации процесса эксперимента, интерпретации результатов, навыками организовывать ход эксперимента, предполагать результаты, систематизировать полученные результаты в ходе эксперимента для улучшения качества продукции и услуг.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков создания модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, навыков использовать периодическую зарубежную и отечественную литературу; владеет навыками работы на аналитическом оборудовании; усовершенствования качества продукции и услуг.	

<b>Способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b>	Обучающийся не владеет навыками постановки задач исследования в составе коллектива.
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b>	Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками выбора экспериментальных работ, постановки задач исследования в составе коллектива; анализа результатов исследования
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b>	Обучающийся демонстрирует владение навыками по постановке задач исследования, выбору методов экспериментальной работы в составе коллектива, навыками интерпретирования результатов
<b>Высокий уровень (отлично)</b>	Обучающийся демонстрирует сформировавшееся систематическое владение современными методами исследований в составе коллектива. Демонстрирует владение навыками формирования профессиональной команды. Владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива, навыками самостоятельно представлять результаты научных исследований.
<b>Способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b>	Обучающийся не владеет навыками выполнения лабораторных и производственных исследований
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b>	Обучающийся владеет навыками самостоятельно выполнять лабораторные исследования использованием отечественной аппаратуры и приборов
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b>	Обучающийся обладает навыками проведения лабораторных и производственных исследований и экспериментов по заданной методике, навыками организовывать ход эксперимента с использованием отечественной аппаратуры и приборов
<b>Высокий уровень (отлично)</b>	Обучающийся демонстрирует навыки самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
<b>Способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b>	Обучающийся не владеет навыками анализа и внедрения научных исследований
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b>	Обучающийся слабо владеет навыками к анализу и оценке информации полученных в ходе научных исследований. Не обладает навыками внедрения результатов исследований на практике. Слабо обладает оформлением научно-технических документов.
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b>	Обучающийся хорошо владеет навыками анализа и оценки информации полученных в ходе научных исследований. Внедряет результаты исследований на практике. Имеет хорошую базу практических знаний для оформления научно-технических документов, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.
<b>Высокий уровень (отлично)</b>	Обучающийся демонстрирует навыки самостоятельного анализа результатов научных исследований, внедрения результатов исследований и разработок в производство, навыки самостоятельно оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации и публичных обсуждения.
<b>Готовностью определять приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания и управлять информацией в области маркетинговой деятельности предприятия питания (ПК-25)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b>	Обучающийся не владеет навыками управления маркетинговой деятельностью
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b>	Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками управления маркетинговой деятельностью
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b>	Обучающийся демонстрирует систематическое умение проводить маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции и определять приоритеты по внедрению нового ассортимента в продажу.
<b>Высокий уровень (отлично)</b>	Обучающийся обладает навыками проведения и анализа результатов маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции и навыками по определению приоритетов в области управления маркетинговой деятельностью предприятия питания.
<b>Способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность предприятия, риски (ПК-26)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b>	Обучающийся не владеет навыками анализа и оценки риска, навыками самостоятельно разобраться в деятельности предприятия.
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b>	Обучающийся слабо владеет навыками анализу и оценке информации, деятельности предприятия, рисков работы предприятия.
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b>	Обучающийся хорошо владеет навыками анализа, оценки информации, процессов и деятельности предприятия, навыками определения основных рисков в работе предприятия.



<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся уверенно владеет навыками анализа и синтеза. Демонстрирует умения на высоком уровне самостоятельно оценить информацию, процессы, деятельность предприятия. Владеет основными методологическими приемами снижения рисков	
<b>Способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания (ПК-27)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками повышения потребительского спроса на рынке товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта на продовольственное сырье и продукцию	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарные навыки разработки и формирования ассортимента продукции питания и продвижения ее на рынке; демонстрирует фрагментарные навыки анализа конъюнктуры рынка, анализа спроса	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья; навыками проводить анализ спроса на продукцию; разрабатывать маркетинговые мероприятия	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки прогнозирования конъюнктуры рынка; навыки разработки методики, показателей, критериев и мер по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказания влияния на маркетинговую деятельность предприятия питания	
<b>Способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью (ПК-28)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками планирования контроля разработки и реализации маркетинговых мероприятий	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарные навыки идентификации проблемы и применения средств и методов маркетинговых мероприятий для продвижения продукции общественного питания на рынке; навыки анализировать и прогнозировать поведение потребителей в местах продаж продукции предприятий общественного питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности навыков идентификации проблемы и применения средств и методов маркетинговых мероприятий для продвижения продукции общественного питания на рынке; навыков анализировать и прогнозировать поведение потребителей в местах продаж продукции предприятий общественного питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет высоким уровнем сформированности навыков планирования контроля разработки и реализации маркетинговых мероприятий, идентификации и определения проблем при управлении маркетинговой деятельностью	
<b>Способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-29)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками планирования этапов работ и контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу предприятий питания.	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарные навыки контроля качества услуг по проектированию, реконструкции и монтажу зданий предприятий питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки владения способами нахождения альтернативных вариантов планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками планирования этапов работ и контроля реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания, навыками, необходимыми для чтения чертежей различного назначения	
<b>Способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания (ПК-30)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками формирования технических заданий и проведения технико-экономического обоснования проектирования предприятий.	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки формирования технических заданий и технико-экономических обоснований при проектировании предприятий питания.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки разработки технических заданий технико-экономические обоснований при проектировании предприятий питания и альтернативные варианты планировочных решений.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками формирования технических заданий и технико-экономических обоснований при проектировании и реконструкции предприятий. Навыками, необходимыми для выполнения и чтения чертежей различного назначения	
<b>Способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (ПК-31)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками проектирования предприятий питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет практическими навыками выполнения чертежей и проектной документации с использованием новейших компьютерных программ и систем автоматизированного проектирования	

<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками выполнения технологических расчетов, с учетом научной организации труда, и на основе технологических схем торгово-производственного процесса; проведения планировок и оснащения рабочих мест, компоновки цехов и помещений предприятия	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет практическими навыками выполнения технологических расчетов, с учетом научной организации труда, и на основе технологических схем торгово-производственного процесса; проведения планировки и оснащения рабочих мест, компоновки цехов и помещений предприятия; разработки альтернативных вариантов планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	
<b>Способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками проведения стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарные навыки производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов; организовывать работу производства предприятий питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции 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.

Форма аттестационного листа заседания аттестационной комиссии по практике

**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 19.03.04 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 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 «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)

## ДОГОВОР

**о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы**

г. Саратов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова», именуемое в дальнейшем «Университет», в лице ректора Соловьева Дмитрия Александровича, действующего на основании Устава Университета, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем

полное юридическое наименование предприятия (организации, учреждения)

«Профильная организация», в лице \_\_\_\_\_ действующего на основании

должность, фамилия, имя, отчество руководителя

\_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе - «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки в форме практики обучающихся (далее - практическая подготовка, практика).

1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (приложение №1).

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в приложении №1 к настоящему Договору (далее – компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (приложение №2).

### 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

#### 2.1. Университет обязан:

2.1.1. Не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы предоставить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством практической подготовки.

2.1.2. Назначить руководителя по практической подготовке от Университета, который:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Университета, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

2.1.3. При смене руководителя по практической подготовке в 3-хдневный срок сообщить об этом Профильной организации.

2.1.4. Установить виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме практической подготовки, включая место, продолжительность и период их реализации.

2.1.5. Направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме практической подготовки.

2.1.6. \_\_\_\_\_ (иные обязанности Университета).

#### 2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. Создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющим выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

2.2.2. Назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации.

2.2.3. При смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в 3-хдневный срок сообщить об этом в Университет.

2.2.4. Обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

2.2.5. Проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в сфере практической подготовки, и сообщать руководителю Университета об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте.

2.2.6. Ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации,

(указываются иные локальные нормативные акты Профильной организации)

2.2.7. Провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности.

2.2.8. Предоставить обучающимся и руководителю по практической подготовке от Университета возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (приложение №2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения.

2.2.9. Обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Университета.

2.2.10. \_\_\_\_\_ (иные обязанности Профильной организации).

### 2.3. Университет имеет право:

2.3.1. Осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки требованиям настоящего Договора.

2.3.2. Запрашивать информацию об организации практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.3.3. \_\_\_\_\_ (иные права Университета).

### 2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. Требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации.

2.4.2. В случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки в отношении конкретного обучающегося.

2.4.3. \_\_\_\_\_ (иные права Профильной организации)

## 3. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

## 4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

## 5. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

### Университет

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

Адрес: 410012, г. Саратов, пр-кт им. Петра Столыпина зд.4, стр.3,

Телефон: (8452) 234781

Факс: (8452) 234781

E-mail: [rector@vavilovsar.ru](mailto:rector@vavilovsar.ru)

Ректор \_\_\_\_\_ Д.А. Соловьев

подпись

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

### Профильная организация

Адрес: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Факс: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

подпись Ф.И.О.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

М.П. (при наличии)

М.П.

Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка, количество обучающихся осваивающих соответствующие образовательные компоненты программы, сроки реализации практической подготовки

<i>№п/п</i>	<i>Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы</i>	<i>Кол-во обучающихся</i>	<i>ФИО обучающихся</i>	<i>Сроки практической подготовки</i>
<b>ОПОП по направлению подготовки (специальности):</b>				
1				

**Университет:**

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Ректор

\_\_\_\_\_ /Д.А. Соловьев/

М.П.

**Профильная организация:**

\_\_\_\_\_

(полное наименование)

\_\_\_\_\_ /Фамилия И.О./

М.П. (при наличии)

Перечень помещений профильной организации, в которых происходит реализация  
компонентов образовательной программы

№п/п	Наименования помещений	адрес
1		
2		
3		
4		

**Организация:**

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Ректор

\_\_\_\_\_ /Д.А. Соловьев/

М.П.

**Профильная организация:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(полное наименование)

\_\_\_\_\_ /Фамилия И.О./

М.П. (при наличии)

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

**ВЫПИСКА ИЗ РАСПОРЯДИТЕЛЬНОГО АКТА О НАЗНАЧЕНИИ  
РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

Дана \_\_\_\_\_

обучающемуся направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и  
организация общественного питания, \_\_\_\_ курса в том, что он принят на  
прохождение практики в \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Ответственным за прохождение практики и руководителем с производства  
назначен \_\_\_\_\_ (должность) \_\_\_\_\_ (Фамилия И.О.)

М.П. / \_\_\_\_\_ /



Форма заявления обучающихся о выборе способа прохождения производственной практики

Декану факультета ветеринарной медицины,  
пищевых и биотехнологий  
ФГБОУ Вавиловский университет  
Н.Л. Моргуновой  
обучающегося \_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_  
направления подготовки  
19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
направленность (профиль)  
«Технологии и проектирование предприятий  
индустрии питания»

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
Тел.: \_\_\_\_\_  
e-mail: \_\_\_\_\_

**заявление.**

Настоящим сообщаю, что для прохождения производственной практики: научно-исследовательская работа мною выбран \_\_\_\_\_ способ  
стационарный/выездной  
прохождения практики.

Сроки прохождения практики:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. – « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Согласовано:**

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (дата)

Декан факультета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (дата)

*Форма ходатайства от профильного предприятия при прохождении выездной практики*

Ректору ФГБОУ ВО  
Вавиловский университет  
Д.А. Соловьеву  
директора \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование предприятия/организации)  
Иванова И.И.

**ХОДАТАЙСТВО**

В связи с производственной необходимостью прошу Вас разрешить /*Фамилия И.О.*/ обучающемуся \_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_, направления подготовки \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ проходить практику на базе \_\_\_\_\_,  
\_\_\_\_\_ располагающемуся по адресу \_\_\_\_\_.

Все расходы на трансфер практиканта и осуществляемую им деятельность на предприятии \_\_\_\_\_ берёт на себя.

Подпись \_\_\_\_\_  
М.П.