

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 ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

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

*Разработчик(и):
профессор, д.б.н. Карабаева М.Э.*

доцент, к.т.н. Колотова Н.А.

Карабаева
(подпись)
Колотова
(подпись)

Саратов 2023

Методические указания для проведения преддипломной практики 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. – 38 с.

В методических указаниях рассмотрены основные вопросы организации и проведения преддипломной практики, а также особенности выполнения и оформления отчетной документации.

Содержание

Введение	4
1. Общие положения	5
2. Организация преддипломной практики.....	6
3. Этапы проведения преддипломной практики.....	8
4. Структура и содержание отчетной документации по практике.....	8
5. Аттестация по преддипломной практике.....	13
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	14
7. Методические указания по организации и проведению практики.....	21
8. Права и обязанности руководителя практики от университета.....	23
9. Права и обязанности руководителя практики от организации.....	23
Приложения.....	25

Введение

Настоящие методические указания по организации и проведению преддипломной практики являются методическим обеспечением практического этапа процесса обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии питания и предназначены для использования обучающимися проходящими практику, руководителями практики, руководителями.

Преддипломная практика как часть основной образовательной программы является завершающим этапом обучения и проводится на заключительном этапе освоения обучающимися программы теоретического и практического обучения.

Целью преддипломной практики является закрепление и углубление обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных в процессе освоения основной образовательной программы направления подготовки.

Главными задачами практики являются:

- непосредственная практическая подготовка выпускника к самостоятельной работе по направлению подготовки;
- подготовка и систематизация необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Во время прохождения преддипломной практики обучающиеся собирают и анализируют необходимый материал о производственной, хозяйственной, экономической и сервисной деятельности предприятий индустрии питания, учреждения, организации, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке выпускной квалификационной работы.

1. Общие положения

Целью практики преддипломной практики является сбор и анализ материалов для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

Задачами преддипломной практики являются:

- реферирование и анализ научно-технической литературы по теме исследования;
- совершенствование навыков работы на специализированном технологическом и лабораторном оборудовании;
- освоение новых методов исследования;
- приобретение опыта планирования, организации и проведения научно-исследовательской работы;
- приобретение навыков соблюдения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы, содержания лабораторного и производственного оборудования в надлежащем техническом состоянии;
- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- анализ, систематизация, обобщение и оформление получаемых экспериментальных данных, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы, в том числе с использованием современных информационных технологий;
- приобретение навыков представления результатов выполненной работы в виде научно-технических отчетов, обзоров, научных докладов и публикаций.

Форма практики – дискретная.

Способ проведения практики – выездная или стационарная.

Место и время проведения практики. Преддипломная практика 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 «Русский кейтеринг», г. Саратов;
2. ООО «Авантаж», кафе «Hasta la Vista» г. Саратов;
3. ООО «Коляда», ресторан «Одесса», г. Саратов;
4. ООО «Эра», ресторан «Словакия», г. Саратов;
5. ООО «Европа II», ресторан «Веранда», г. Саратов;
6. ООО «Кофе-шоколад», г. Саратов.

Время проведения преддипломной практики – 4 семестр, продолжительность 4 недели, всего 216 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса 19-22 недели.

2. Организация преддипломной практики

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

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 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 служит 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 практики обучающийся должен:

- **знать:** новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности; анализировать технологические процессы производства продукции питания; 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.

- **уметь:** реферировать и анализировать научно-техническую литературы по теме исследования; работать на специализированном технологическом и лабораторном оборудовании; применять новые методы исследования; планировать, организовывать и проводить научно-исследовательскую работу; проводить анализ, систематизацию и обобщение полученных экспериментальных данных по теме исследований; проводить математическую обработку экспериментальных данных полученных в ходе исследований, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы, в том числе с использованием современных информационных технологий; анализировать, систематизировать, обобщать и оформлять получаемые экспериментальные данные.

- **владеть:** навыками разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях; анализировать научно-техническую литературу по теме исследования; устанавливать требования к документообороту на предприятии; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать

его эффективность; прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию; 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; формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания.

3. Этапы проведения преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работ
1	Подготовительный	Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами практики; первичный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и составления отчета о прохождении практики); консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику; инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики. Вводное практическое занятие. Вводное практическое занятие
2	Основной	Работа с научной литературой и технической документацией. Подготовка теоретической части ВКР. Выполнение индивидуального задания. Сбор, обработка и анализ экспериментальных 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 преддипломной практики 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. Справка о закреплении руководителя от профильного предприятия (Приложение 8).

Дневник практики ведется обучающимся ежедневно, в котором отражается содержание работы по дням (краткое 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, эскизы, чертежи 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 обучающемся текстовом процессоре в формате .doc или .docx.

Требования к оформлению отчета по практике. Отчет по преддипломной практике 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.

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-характеристики 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 преддипломной практике

Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики. Итоговым контролем по преддипломной практике, согласно учебному плану по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания является зачёт.

Аттестация по производственной практике 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 (преддипломной) 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 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. В чем заключается научная новизна исследуемой работы?
2. Какие современные методы были использованы?
3. Перечислите основные литературные источники.
4. Опишите общую схему исследований.
5. Какова экономическая эффективность исследований.
6. Внедрения нового продукта.
7. Задачи научно-исследовательской работы.
8. Функции и задачи предприятия, где проходила преддипломная практика.
9. Какие работы были выполнены во время прохождения практики?
10. Сущность выполненных работ.
11. Нормативно-правовая документация по выполненным работам?

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета)

1. Гаибова, Т.В. Реинжиниринг производственных процессов высокотехнологичных предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Гаибова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 143 с. — 978-5-7410-1763-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71321.html>

2. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/512131>

3. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.: ISBN 978-5-00091-131-0 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/520513>

4. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/518473>

5. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий / Ершов В.Д., Корчагина Е.И. - СПб: ГИОРД, 2016.

- 80 с. ISBN 978-5-98879-197-3 Режим доступа
<http://znanium.com/catalog/product/760063>

6. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — 978-5-9908002-8-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51500.html>

7. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — 978-5-9908002-8-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51500.html>

8. Гуреева, М.А. Внешнеэкономическая деятельность: Учебное пособие / М.А. Гуреева - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 288 с. - (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0635-4 Режим доступа
<http://znanium.com/catalog/product/515506>

9. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>. — ЭБС «IPRbooks»

10. Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания»: учеб. пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.А. Щербакова [и др.]. — Электрон. дан. — Кемерово: КемТИПП, 2016. — 99 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93553>

11. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с. ISBN 978-5-905554-87-2 Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502587>

б) дополнительная литература:

1. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.В. Пилипенко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Интермедия, 2014. — 112 с. — 978-5-4383-0058-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30205.htm>

2. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256 с. ISBN 978-5-9776-0219-8 Режим доступа
<http://znanium.com/catalog/product/261674>

3. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. Режим доступа
<http://znanium.com/catalog/product/389895>.

4. Гумеров А.М. Пакет Mathcad. Теория и практика. Часть II. Mathcad в исследовании математических моделей химико-технологических процессов [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.М. Гумеров, В.А. Холоднов. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный

исследовательский технологический университет, 2013. — 83 с. — 978-5-7882-1487-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64233.html>

5. Методы оптимизации и теории управления [Электронный ресурс] : методические указания к самостоятельной работе по дисциплинам «Методы оптимизации», «Математические методы теории управления» /. — Электрон. текстовые данные. — Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 18 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/22891.html>

6. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Мглинец [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В.М. Позняковский. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 453 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175.html>

8. Бурашников Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2014. — 520 с. — 978-5-394-00966-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14088.html>

9. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): Учебник для вузов [Электронный ресурс] : учеб. / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2014. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90689> .

10. Гришина, В.Т. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности [Электронный ресурс]: учебник / Гришина В.Т., Дробышева Л.А., Дашкова Т.Л.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2012.— 448 с. ISBN: 978-5-394-01695-0 - <http://znanium.com/bookread2.php?book=316792> (не нашла)

11. Мазилкина, Е.И. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности [Электронный ресурс]: учебник/ Мазилкина Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Ростов-на-Дону: Феникс, 2012. — 412 с. // Лань: электронно-библиотечная система издательства «Лань». — Электрон. текст. дан. — Режим доступа: ISBN: 978-5-222-18945-0 -<http://znanium.com/bookread2.php?book=487531>

12. Промышленная технология продукции общественного питания: Учебник / В.Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.: ил.; 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-125-6, 1000 экз. Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/250333>

13. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com>

14. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2007. - 444 с. ISBN 978-5-91134-120-6 Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/127630>

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

16. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов [Электронный ресурс]: учеб. / И.Р. Смирнова [и др.]. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: , 2013. - 232 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90691> ;

17. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) [Электронный ресурс]: учеб. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2013. - 328 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53292> ;

18. Межгосударственный стандарт Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования 30389-2013 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325/> ;

19. Национальный стандарт ГОСТ Р 53523-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200077763> ;

20. Национальный стандарт ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200083573> ;

21. Национальный стандарт ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200075570>;

22. Панфилов, В.А. Теория технологического потока/В.А. Панфилов. – 2 –е изд., исправл. и доп. – М.: КолосС, 2007. – 319 с.: ил. ISBN 978-5-9532-0491-0;

23. Забодалова, Л.А. Современные направления промышленного производства продуктов на молочной основе [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л.А. Забодалова, Н.В. Яковченко. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 40 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68130.html>;

24. Кудрявцева, Т.А. Биотехнология продуктов питания специального назначения. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Т.А. Кудрявцева, Л.А. Забодалова, О.Ю. Орлова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2013. — 87 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71484.html>;

25. Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.Н. Роева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2011. — 256 с. — 978-5-904406-17-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40852.html>;

26. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Димитриев [и др.]. — Электрон.

текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 188 с. — 978-5-7882-1923-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62155.html>;

27. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Е. Никитченко, И.Г. Серёгин, Д.В. Никитченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — 978-5-209-03421-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>;

28. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Галынкин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2016. — 288 с. — 978-5-903090-08-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35861.html>;

29. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Р. Смирнова, Т.Л. Дудник, С.В. Сивченко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2014. — 152 с. — 978-5-98704-779-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51864.html>;

30. Антипов, С.Т. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, Д.А. Казарцев, А.Г. Мордасов ; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 660 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/74680>;

31. Регламент (ЕС) Европейского парламента и Совета ЕС 1924/2006 от 20 декабря 2006 г., касающийся заявлений о пищевой ценности и полезности для здоровья, указываемых на пищевых продуктах [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2011. — 32 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/1957.html>.

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>;
2. Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;
3. Межрегиональная ассоциация кулинаров России www.culina-russia.ru;
4. Федерация рестораторов и отельеров <http://www.frio.ru>;
5. Ресторанная жизнь России <http://menu.ru/>;
6. 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>;
4. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» <http://www.breadbranch.com>;
5. Журнал «Молочная промышленность» <http://moloprom.ru>;

6. Журнал «Переработка молока» <http://www.milkbranch.ru>;
7. Журнал «Мясные технологии» <http://www.meatbranch.com>;
8. Журнал «Пищевая технология» <https://ivpt.kubstu.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 преддипломной практике, 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 Реквизиты подтверждающего документа: 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 Реквизиты подтверждающего документа: 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

3	Основной и заключительный разделы практики	Учебный комплект КОМПАС-3D V15 на 250 мест. Проектирование и конструирование в машиностроении. Исполнитель – ЗАО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 88-КС на приобретение прав на использование лицензионного программного обеспечения от 09.11.2015 г. (бессрочно)	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:

- ознакомление обучающихся с требованиями охраны 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 преддипломной практики 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 производственной деятельности, охране труда, правовым вопросам и др.;
- знакомит обучающихся с организацией работ на конкретном рабочем месте, общим производством, проводимыми исследованиями и испытаниями машин и оборудования, с управлением технологическим процессом, оборудованием, техническими средствами и их эксплуатацией, экономикой производства, 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).*

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

Факультет Ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Кафедра Технологии продуктов питания

ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	<i>Производственная</i>
Наименование практики	Преддипломная
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки / специальность	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	___ курс, _____ группа
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	

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

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	Преддипломная
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____ курс, _____ группа

**Руководители практики:
от университета:**

(подпись)

М.П.

от профильной организации:

(подпись)

М.П.

Саратов 20 ____

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	Преддипломная
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____курс, _____ группа

ПАМЯТКА
руководителю практики от
университета

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
 - разрабатывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
 - проводит первичный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности перед началом практики.
 - участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
 - осуществляет контроль над соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;
 - оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
 - оценивает результаты прохождения практики обучающимся.
- В случае, когда практика проводится непосредственно в университете (на базе выпускающей кафедры), руководитель практики от университета также:*
- предоставляет рабочие места обучающимся;
 - обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
 - проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;
 - осуществляет текущий контроль успеваемости, делая отметку о ходе прохождения практики и выполнения программы практики в дневнике (выполнено / выполнено частично / не выполнено);
 - составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

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

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

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

Примечание

(если практика проводится не на выпускающей кафедре)

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

Форма индивидуального задания на практику

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ
ПРАКТИКУ**

Преддипломная
(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

Преддипломная
(наименование практики)

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

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.

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	Преддипломная
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____курс, _____ группа

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

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели (УК-3)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся частично владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся хорошо владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон, но допускает неточности	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует свободное владение навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон. На высоком уровне самостоятельно применяет решения.	
Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных речевых ситуациях; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся слабо владеет навыками эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных речевых ситуациях; навыками	

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

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 имени Н.И. Вавилова»

Аттестационный лист № _____ от « _____ » _____ 20 _____ г.

заседания аттестационной комиссии по практике

по основной профессиональной образовательной программе высшего образования

«Технологии и проектирование предприятий индустрии питания»

направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Вид практики: производственная

Наименование практики: преддипломная

Способ проведения практики: стационарная / выездная
(нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная
(нужное подчеркнуть)

Присутствовали:

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

Члены аттестационной комиссии: _____

Заслушали результат прохождения практики обучающегося _____

(Фамилия Имя Отчество)

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

(нужное подчеркнуть и (или) подписать)

Вопросы, заданные обучающемуся:

1. _____

2. _____

3. _____

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

Решение аттестационной комиссии:

1. Признать, что обучающийся освоил / не освоил / освоил не в полном объеме все компетенции, предусмотренные программой производственной практики «Преддипломная»
(указывается наименование практики)

2. Выставить в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося: зачтено / не зачтено и (или) отлично / хорошо / удовлетворительно / неудовлетворительно.

Особые мнения членов аттестационной комиссии: **в целом, компетенции сформированы на** _____ **уровне**

(уровень подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач в соответствии с видом практики, выявленные недостатки в теоретической и практической подготовке обучающегося)

Председатель аттестационной комиссии

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

Члены комиссии:

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

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

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

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

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(а) принят(а) 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
 /И.О. Фамилия/
 обучающегося _____ курса, группы _____
 направления подготовки
 19.04.04 Технология продукции и
 организация общественного питания
 направленность (профиль)
 «Технологии и проектирование предприятий
 индустрии питания»

 /ФИО/

заявление

Настоящим сообщаяю, что для прохождения преддипломной практики мною выбран _____ способ прохождения практики.

_____ (стационарный/выездной)

Сроки прохождения практики:

«_____» _____ 20__ г. – «_____» _____ 20__ г.

_____ (подпись)

«_____» _____ 20__ г.

Согласовано:

Заведующий кафедрой _____ / _____ / _____
 (подпись) (дата)

Декан факультета _____ / _____ / _____
 (подпись) (дата)