

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 27.01.2025 13:39:17  
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  
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ)**

Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Профиль подготовки	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Выпускающая кафедра	<b>Технологии продуктов питания</b>

**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 производственной практики (технологической) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. М.Э. Карабаева, Н.А. Колотова – Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет. - 2023. – 45 с.

В методических указаниях рассмотрены основные вопросы организации и проведения производственной практики (технологической), а также особенности выполнения и оформления отчетной документации.

## 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.....	23
Приложения.....	24

## 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.

Целью производственной практики (технологической) является закрепление и углубление теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных в процессе освоения основной образовательной программы в соответствии с учебным планом направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Главной задачей практики является непосредственная практическая подготовка обучающегося к самостоятельной работе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, а также изучение: структуры и организации производства предприятий общественного питания, вопросов научной организации труда, планирования и управления производством, устройства и технических характеристик технологического оборудования, нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации, охраны труда, пожарной безопасности на предприятии; приобретение навыков: анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса, приемов и методов повышения производительности труда и качества готовой продукции, приемов эксплуатации технологического оборудования выполнения работ на участках и рабочих местах.

## **1. Общие положения**

Целью производственной практики (технологической) является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- актуализация теоретических знаний в реальных условиях производства;
- приобретение навыков соблюдения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы, содержания рабочего производственного оборудования в надлежащем техническом состоянии;
- выработка навыков работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;
- приобретение профессиональных навыков на предприятиях общественного питания путем дублирования работников основных технологических специальностей с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- освоение в практических условиях принципов организации и управления производством;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Форма практики – дискретная.

Способ проведения практики – выездная или стационарная.

Место и время проведения практики. Производственная практика (технологическая) проводится в лабораториях кафедры «Технологии продуктов питания», структурных подразделениях ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также в профильных организациях и предприятиях, 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;
7. ИП Бадагов Семейный развлекательный комплекс, кафе «Джуманджи», г.

Вольск.

Время проведения производственной практики (технологической) - 6 семестре, продолжительность 2 недели, всего 108 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса 46-47 неделя.

## **2. Организация производственной практики**

**Организация практики.** Практика проводится в лабораториях кафедры «Технологии продуктов питания», структурных подразделениях ФГБОУ ВО

Вавиловский университет, а также профильных предприятий г. Саратова и Саратовской области.

Обучающийся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой 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;

- 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*: структуру и организацию производства предприятий общественного питания, в том числе научной организации труда, вопросы планирования и управления производством, повышения производительности труда и качества готовой продукции; устройство и технические характеристики технологического оборудования.

- *уметь*: производить обработку сырья, осуществлять процесс производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков; разрабатывать ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса; проводить расчет сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; эксплуатировать по назначению технологическое оборудование, тару и инвентарь; применять пищевые добавки;

- *владеть*: разработки технологической и отчетной документации; в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; организация технологического процесса производства кулинарной продукции, в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции и формы обслуживания; производство входного, текущего и итогового контроля кулинарной продукции.

### 3. Этапы проведения производственной практики

№ 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	Изучение структуры предприятия (лаборатории), обеспечения его сырьем, материалами и другими ресурсами, вопросов организации и планирования производства, системы контроля качества производства продукции (схемы ведения работ в лаборатории); изучение технологических процессов и их аппаратурного оформления; вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и обслуживания оборудования путем дублирования работы основных исполнителей.
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 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, 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 производственной 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 ставиться нумерация начинается с титульного листа, однако на титульном листе номер не ставиться. 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 (подрисуночный 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.: Металлургия, 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 окончании 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 производственной практике**

Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики. Итоговым контролем по производственной практике (технологической), согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 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 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 соответствии с требованиями;
- невыполнение / выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- отсутствие или подготовка отчета по практике в соответствии 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. Каковы масштабы и виды деятельности данного предприятия?
2. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?
3. Какие виды продукции выпускаются, какие виды услуг предоставляются на предприятии?
4. Дайте характеристику организационной структуры предприятия.
5. Опишите месторасположение предприятия, его тип, контингент потребителей, историю создания.
6. Опишите структуру помещений предприятия общественного питания.
7. Укажите состав помещений на предприятии, входящих в каждую группу.
8. Дайте характеристику помещениям для посетителей (количество мест в зале, применяемые формы и методы обслуживания, стиль в оформлении интерьера).
9. Назначение административно-бытовых и технических помещений на предприятии.
10. Опишите режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья.
11. Организация работы и требования к помещениям (участкам) погрузки и разгрузки, приему и контролю сырья и продукции.
12. Организация работы и требования к помещениям (участкам) для обработки и подготовки пищевой продукции и изготовления полуфабрикатов.
13. Организация работы и требования к помещениям для изготовления блюд.
14. Организация работы и требования к помещениям (участкам) для мойки кухонной и столовой посуды и инвентаря.

15. Перечислите требования к хранению пищевой продукции и упаковки.
16. Перечислите требования к раздаче (отпуску) готовых блюд.
17. Методы и формы обслуживания на предприятии.
18. Организация обслуживания потребителей в предприятии.
19. Подготовка торгового зала предприятия к работе.
20. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения производственной практики?
21. Какие трудности возникли в ходе проведения производственной практики?

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

### **а) основная литература (библиотека ФГБОУ ВО Вавиловский университет)**

1. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2021. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/512131>
2. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2021.— 736 с.  
Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>
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, 2020. - 240 с.: ISBN 978-5-00091-131-0 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/520513>
4. 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>
5. Егоров Ю. Н. Управление маркетингом: Учебное пособие / Ю.Н. Егоров - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 238 с. ISBN 978-5-16-010430-0 // Электронно-библиотечная система издательства «Znanium.com». – Электрон. текст. дан. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=488403>
6. Нуралиев, С. У. Маркетинг [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / С. У. Нуралиев, Д. С. Нуралиева. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 362 с. - ISBN 978-5-394-02115-2 // Электронно-библиотечная система издательства «Znanium.com». – Электрон. текст. дан. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415135>
7. Графкина М. В. Безопасность жизнедеятельности: Учебник / М.В. Графкина, Б.Н. Нюнин, В.А. Михайлов. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 416 с. (ЭБС Znanium.com; ссылка доступа - <http://znanium.com/bookread2.php?book=365800>)

8. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 188 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103192>.

9. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-006011-8, 300 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=356864#>

10. Цопкало, Л.А Контроль качества продукции и услуг в общественном питании /ЦопкалоЛ.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/548142>

11. Николаева, М. А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник/Николаева М. А., Карташова Л. В., 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование) ISBN 978-5-8199-0623-1 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/473200>

12. Позняковский В.М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.znanium.com>

13. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий: учеб пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова [и др.]. – СПб: ГИОРД, 2015. – 440 с. ISBN 978-5-98879-174-4 (библиотека СГАУ)

14. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки. Технология, безопасность и нормативная база : научное издание / ред., сост. П. Б. Оттавей. - СПб. : Профессия, 2010. - 312 с. : ил. - Пер. с англ. - ISBN 978-5-93913-188-9 (библиотека СГАУ)

15. Плотникова Т.В. Организация детского питания [Электронный ресурс]/ Плотникова Т.В.— Электрон. текстовые данные.— Ростов-на-Дону: Феникс, 2012.— 335 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58973.html>

16. ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения.

17. ГОСТ Р 54059-2010 Продукты пищевые функциональные. Ингредиенты пищевые функциональные. Классификация и общие требования

18. ГОСТ Р 54637-2011 Продукты пищевые функциональные. Метод определения витамина D(3).

19. Национальный стандарт РФ. Продукты пищевые функциональные. Определение растворимых и нерастворимых пищевых волокон ферментативно-гравиметрическим методом.

20. Кочеткова А. А. «Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии» / под ред. А. Ф. Доронин, А.А. Кочетковой. – М: ДеЛи Плус, 2009. С 286. ISBN: 978-5-94343-178-4 - ЭБС- 2012 г.

21. Елхина, В.Д. Оборудование предприятий общественного питания : в 3 ч.: учебник для студ. вузов по спец. "Технология продуктов общественного



питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания"; рек. УМО. Ч. 1. Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 416 с. : ил. - (Высшее проф. образование. Пищевое производство). - ISBN 978-5-7695-9128-0: УДК 6П8.9

22. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/430422>

23. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. ISBN 978-5-91134-939-4 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/469955>

24. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.:Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/512140>

#### **б) дополнительная литература**

1. Кривошеин Д.А., Дмитренко В.П., Федотова Н.В. Основы экологической безопасности производств: Учебное пособие. - 1-е изд. – СПб.: Издательство «Лань», 2015. – 336 с. (ЭБС [e.lanbook.com](http://e.lanbook.com); ссылка доступа - [https://e.lanbook.com/book/60654?category\\_pk=2462#authors](https://e.lanbook.com/book/60654?category_pk=2462#authors))

2. Ветошкин А.Г. Технологии защиты окружающей среды от отходов производства и потребления: Учебное пособие. - 2-е изд., испр. и доп. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 304 с. (ЭБС [e.lanbook.com](http://e.lanbook.com); ссылка доступа - [https://e.lanbook.com/book/72577?category\\_pk=2462#authors](https://e.lanbook.com/book/72577?category_pk=2462#authors))

3. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: Уч. / Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 144 с. - ISBN 978-5-16-011493-4 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book>

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

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

1. Официальный сайт университета - <https://www.vavilovsar.ru/>

2. Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>

3. Межрегиональная ассоциация кулинаров России [www.culina-russia.ru](http://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>

#### **д) базы данных и поисковые системы**

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 <https://www.vavilovsar.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.

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

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы практики	<b>Kaspersky Endpoint Security</b> (антивирусное программное обеспечение).  Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-1047/2022 от 20.12.2022 г. Срок действия договора: 01.01.2023–31.12.2023 г	Вспомогательная

2	Все разделы практики	<b>«Р7-Офис»</b> Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение «Р7-Офис». Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Договор № ЦЗ-1К-033 от 21.12.2022 г. Срок действия договора: с 01.01.2023 г. Лицензия на 3 года с правом последующего бессрочного использования, для образовательных учреждений.	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 производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)) 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, производством машин и оборудования, проводимыми исследованиями и испытаниями машин и оборудования, с управлением технологическим процессом, оборудованием, 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).*

# 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 (технологическая)
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____ курс, _ группа
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	

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



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий**

**Кафедра Технологии продуктов питания**

**ОТЧЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Производственная практика (технологическая)
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____ курс, _____ группа
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	

**Руководители практики:**

**От университета:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
М.П. (подпись)

**от профильной организации:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
М.П. (подпись)

**Саратов 20\_\_\_\_\_**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Производственная практика (технологическая)
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____ курс, _____ группа
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	

**ПАМЯТКА**  
**руководителю практики от**  
**университета**

*Руководитель практики от университета:*

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

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

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

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

**Примечание**

(если практика проводится не на выпускающей кафедре)

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



## РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика (технологическая)  
(наименование практики)

Раздел программы практики Краткое содержание раздела	Примерная продолжительность освоение раздела практики, кол- во часов/дней
<b>Подготовительный этап.</b> 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.	
<b>Основной этап</b>	
<b>Приобретение навыков организации производства</b>	
Организация обеспечения предприятия сырьем, материалами и другими ресурсами	
Организация и планирование производства	
Организация системы контроля качества продукции (схема ведения работ в лаборатории)	
<b>Приобретение навыков ведения технологических процессов</b>	
Аппаратурное оформление технологических процессов	
Выполнение технологических операций путем дублирования работы исполнителей в заготовочных цехах	
Выполнение технологических операций путем дублирования работы основных исполнителей в доготовочных цехах	
<b>Заключительный этап.</b> Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике	

**Руководитель практики от университета:**

Должность	Фамилия И.О.	Подпись
		М.П.





## ОТЗЫВ – ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося об уровне освоения компетенций в период прохождения практики

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

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

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
<b>Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует владение навыками использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	
<b>Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками коммуникации; допускает множественные грубые ошибки	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся владеет основными нормами современного русского языка; владеет основной; обладает базовыми навыками делового общения	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся владеет навыками грамотно, аргументировано и чётко строить свою устную и письменную речь; вести деловые встречи и переговоры	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся владеет навыками логического и грамматически правильного выражения своих мыслей; навыками логически и грамматически правильного построения докладов, устных и письменных сообщений, переводов; навыками презентации подготовленной информации	
<b>Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет принципами функционирования профессионального коллектива; не владеет навыками ведения беседы и построения деловых отношений с представителями различных культур	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся владеет навыками толерантно воспринимать этнические, культурные и конфессиональные различия; демонстрирует навыки работать в коллективе, соблюдать субординацию, управлять и подчиняться; применяет основные этические принципы в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	



Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
<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 к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками самоорганизации и саморазвития	
<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 периодическое стремление к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени и дисциплины	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками самоорганизации и саморазвития	
<b>Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует отсутствие навыков в оказании первой медицинской помощи	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует базовые навыки оказания первой медицинской помощи	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки оказания первой медицинской помощи, применения методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки оказания первой медицинской помощи, принятия грамотных решений по целесообразным действиям в условиях чрезвычайной ситуации	
<b>Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует непонимание основных параметров технологических процессов, основных физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; не владеет навыками организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками пользования техническими средствами для оценки качества продуктов питания; владеет навыками интерпретации значений показателей качества пищевой продукции, полученных с помощью технических средств	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками использования методов и способов проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разработки мероприятия по управлению качеством и безопасностью продукции; организации технологических процессов с использованием новых технологий	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; нахождения организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях, готовности нести за них ответственность, осуществлять технологический процесс производства	
<b>Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не обладает навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками применять основные современные информационные технологии, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; обладает навыками критического анализа и оценки современных пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками анализа и обобщения экспериментальных и расчетных результатов; владеет навыками выполнять различные аддитивные расчеты,	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
основанные на принципе соответственных состояний; владеет навыками управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности и сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками выделять и систематизировать необходимые данные; критически оценивать любую поступающую информацию, вне зависимости от источника; использовать пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; решать практические задачи с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	
<b>Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет теоретическими основами техники безопасности и охраны труда	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки работы с технической литературой и нормативной документацией; навыками, обеспечивающими безопасность труда, сохранение здоровья, организацию труда на предприятии питания; комплексными методами анализа и оценки параметров производственного микроклимата; владеет навыками защиты персонала и окружающей среды от потенциальных вредностей и опасностей	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; владеет навыками использования основных методов контроля параметров технологических процессов и способами регулирования работы оборудования	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками проведения контроля параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям; владеет навыками анализа и оценки параметров производственного микроклимата и определения экологических последствий производства	
<b>Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; навыками выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками установки и определения приоритетов в сфере производства продукции питания, обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения	
<b>Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует не владение 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	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
навыки работы с различными видами документами, установления соответствия товаров требованиям безопасности и качества	
<b>Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует неполное владение методикой анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства; владеет навыками осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся владеет навыками анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует систематическое владение методикой анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства; владеет навыками осуществлять поиск, выбор и анализ информации, необходимой для развития индустрии питания и гостеприимства	
<b>Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не обладает навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся фрагментарно владеет навыками предупреждать воздействие тех или иных негативных факторов на человека; владеет навыками идентифицировать опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение методами оценки параметров, характеризующих микроклимат на производстве; обладает навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся владеет навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания; анализа деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
<b>Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками идентификации средств и методов повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов продукции питания	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует владение навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся владеет навыками применять теоретические знания при организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты при чрезвычайных ситуациях; владеет навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует навыки применения различных средств для повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов продукции питания; навыки устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	
<b>Способностью 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, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки формулирования цели и задач отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками 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 анализировать информацию по результатам продаж, принимать решения в области контроля процесса продаж	
<b>Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует отсутствие навыков мониторинга проведения мотивационных программ для работников производства	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует начальные навыки в осуществлении мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение навыками оценивания результатов мотивации и стимулирования работников производства	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах; демонстрирует сформировавшиеся навыки конструирования мотиваций и стимулирования работников производства	
<b>Способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками командной работы	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала; знаком с принципами составления индивидуальных и коллективных программы обучения	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся обладает навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, разработки индивидуальных и коллективных программ; навыками обучения, оценки требуемых умений у членов команды	
<b>Способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет базовыми навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся обладает средним уровнем владения навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; анализа и планирования рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся обладает высоким уровнем владения навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планирования и анализа своей деятельности и рабочего дня с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	
<b>Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
состояния	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками разработки системы мониторинга хозяйственной деятельности предприятия, обладает навыками проведения мониторинга и анализа результатов	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует сформировавшиеся навыки мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния; владеет навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений	
<b>Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками поиска, выбора и использование новой информации в области развития потребительского рынка	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся</b> демонстрирует фрагментарное владение навыками осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; владеет навыками использовать новую информацию в области развития потребительского рынка	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует базовые навыки использования методик осуществления поиска, выбора и оперирования новой информации в области развития потребительского рынка	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень навыков использования методик осуществления поиска, выбора и оперирования новой информации в области развития потребительского рынка	
<b>Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками планирования деятельности предприятий питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует базовый уровень навыков планирования деятельности предприятий питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками анализа экономических и социально-экономических показателей, влияющих на планирование деятельности предприятий питания; владеет навыками проведения анализа, оценки рынка и рисков	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками 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 организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками организации ресурсосберегающего производства	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками применять природоохранные мероприятия и ресурсосберегающие технологии; 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 сформировавшееся систематическое владение методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду навыками планирования процессов производства; обладает сформировавшимися знаниями ресурсо- и энергосбережения в технологических процессах производства продукции питания; основных способов энергосбережения	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень владения навыками ресурсо- и энергосбережения в технологических процессах производства продукции питания; обладает навыками применять природоохранные мероприятия и ресурсосберегающие технологии; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом оборудование	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания	
<b>Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуациях	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разработки мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует навыки в области обеспечения мер безопасности на производстве, на объектах жизнеобеспечения	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков обеспечения мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	
<b>Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет принципами нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует базовый уровень сформированности навыков грамотного использования нормативно-правовых актов при работе с документацией на предприятиях питания	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности навыков грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания; систематизировать и анализировать информацию нормативно-правовой базы	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков работы с отечественными и международными стандартами и нормами; систематическое владение вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	
<b>Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет теоретическими основами мотиваций и стимулирования работников производства	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение навыками оценивания результатов мотивации и стимулирования работников производства	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся демонстрирует сформировавшиеся навыки владения основными концепциями мотивации и коммуникации; обладает навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах	
<b>Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет основами командной работы, не владеет навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала	
<i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся владеет навыками оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	
<i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала; знаком с принципами составления индивидуальных и коллективных программы обучения	
<i>Высокий уровень (отлично)</i> Обучающийся владеет навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды; обладает навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, разработки индивидуальных и коллективных программ	
<b>Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22)</b>	
<i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет навыками работы с международной и национальной информационной базой для проведения мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки разработки системы мониторинга хозяйственной деятельности предприятия, обладает навыками проведения мониторинга и анализа результатов	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния; владеет навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений	
<b>Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками формирования профессиональной команды	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует систематическое владение современными методами управления командой и трудовым коллективом; навыки работы с основными концепциями лидерства, методами управления персоналом; владеет навыками формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива	
<b>Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет методами анализа и изучения научно-технической информации	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет навыками работы с научно-техническими отечественными и зарубежными источниками информации	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки организации процессов научного исследования; конструирования и обоснования адекватных исследуемому предмету методов исследования, профессионального изложения результатов научных исследований	
<b>Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками поиска и использования новой информации в области развития индустрии питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует навыки поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий уровень владения навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, проведения обоснования и расчетов прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	
<b>Способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет принципами, функциями, правилами и инструментами, технологиями и современными тенденциями развития мерчандайзинга	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разрабатывать и применять средства и методы мерчандайзинга для продвижения продукции	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
общественного питания на рынке; анализировать и прогнозировать поведение потребителей в местах продаж продукции предприятий общественного питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует навыки разработки и применения средств и методов мерчандайзинга для продвижения продукции общественного питания на рынке; анализа и прогнозирования поведения 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; изучения и прогнозирования спроса потребителей на продукцию предприятий общественного питания	
<b>Готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет методами изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта на продовольственное сырье и продукцию; методами оценки эффективности рекламных кампаний	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарные навыки в разработке и формировании ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками прогнозирования конъюнктуры рынка продовольственного сырья; анализа спроса на продукцию; разработки маркетинговых мероприятий	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	
<b>Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками ведения маркетинговых исследований	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарные навыки ведения маркетинговых исследований; принципов работы и выбора поставщиков	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками проводить маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции; навыками по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся обладает навыками проведения и анализа результатов маркетинговых исследований товарных рынков, пищевого сырья, продукции; навыками по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания, проведения оценки условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков	



**Общая характеристика деятельности  
обучающегося в период прохождения практики:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

В целом теоретический уровень подготовки обучающегося, уровень сформированности компетенций, а также качество выполненного им индивидуального задания заслуживает оценки:

(отлично/хорошо/удовлетворительно/неудовлетворительно)  
(нужное подчеркнуть)

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

Должность	Фамилия И.О.	Подпись, дата
		М.П.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Аттестационный лист №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
заседания аттестационной комиссии по практике  
по основной профессиональной образовательной программе высшего образования  
«Технология и организация предприятий общественного питания»  
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Вид практики: производственная

Наименование практики: Производственная практика (технологическая)

Способ проведения практики: стационарная / выездная  
(нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная  
(нужное подчеркнуть)

Присутствовали:

Председатель аттестационной комиссии: зав. каф. ТПП ФИО

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 (технологическая))  
(указывается наименование практики)

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

Особые мнения членов аттестационной комиссии: **в целом, компетенции сформированы на** \_\_\_\_\_ **уровне**  
(уровень подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач в соответствии с видом практики, выявленные недостатки в теоретической и практической подготовке обучающегося)

Председатель аттестационной комиссии

/ФИО/

(подпись) (Фамилия, инициалы)

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

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

Дана \_\_\_\_\_

обучающемуся направления подготовки 19.03.04 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.

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

Декану факультета ветеринарной  
медицины, пищевых и биотехнологий  
Н.Л. Моргуновой  
обучающегося \_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_  
направления подготовки  
19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания  
направленность (профиль)  
«Технология и организация  
предприятий общественного питания»

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### заявление

Настоящим сообщаю, что для прохождения производственной практики (технологической)  
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)

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.