

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

**Факультет Ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий**

**Кафедра Технологии продуктов питания**

**ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**  
**О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

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

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

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

**Факультет Ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий**

**Кафедра Технологии продуктов питания**

**ОТЧЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

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

**Руководители практики:  
от университета:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)

М.П.

**от профильной организации:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(подпись)

М.П.

**Саратов 20\_\_**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

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

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

*Руководитель практики от университета:*

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

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

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

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

**Примечание**

(если практика проводится не на выпускающей кафедре)

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



# РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная  
(наименование практики)

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

**Руководитель практики от университета:**

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.

## СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

(заполняется при проведении практики в профильной организации на основании рабочего графика (плана) проведения практики)

Структурное подразделение университета / профильной организации	Описание работы	Продолжительность работы	
		Кол-во дней	Сроки

**Руководитель практики от университета:**

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.

**СОГЛАСОВАНО:**

**Руководитель практики от профильной организации:**

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.



## ОТЗЫВ – ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося об уровне освоения компетенций в период прохождения практики

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

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

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

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



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

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

Аттестационный лист № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.  
заседания аттестационной комиссии по практике  
по основной профессиональной образовательной программе высшего образования  
«Технологии и проектирование предприятий индустрии питания»  
направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Вид практики: производственная

Наименование практики: преддипломная

Способ проведения практики: стационарная / выездная  
(нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная  
(нужное подчеркнуть)

Присутствовали:

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

Члены аттестационной комиссии: \_\_\_\_\_

Заслушали результат прохождения практики обучающегося \_\_\_\_\_

(Фамилия Имя Отчество)

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

(нужное подчеркнуть и (или) подписать)

Вопросы, заданные обучающемуся:

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

Общая характеристика ответов обучающегося: **ответы в целом** \_\_\_\_\_ **уровне**

Решение аттестационной комиссии:

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

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

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

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

Председатель аттестационной комиссии

\_\_\_\_\_/И.О. Фамилия/  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

Члены комиссии:

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

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

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

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

Приложение 8

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