**Министерство НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии**

**имени Н.И. Вавилова»**

**Институт биотехнологии**

**Кафедра Технологии продуктов питания**

**ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид практики | Производственная |
| Наименование практики | Производственная практика: научно-исследовательская работа |
| Сроки прохождения практики |  |
| Направление подготовки | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Курс, группа |  курс, группа |
| Ф.И.О. обучающегося(полностью) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Сдал(а)** | **Принял** |
|  | **Руководитель практики от университета** |
| *подпись /Фамилия И.О./* | *подпись /Фамилия И.О./* |
| *Дата* | *Дата* |

**Министерство НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии**

**имени Н.И. Вавилова»**

**Институт биотехнологии**

**Кафедра Технологии продуктов питания**

**ОТЧЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид практики | Производственная |
| Наименование практики | Производственная практика: научно-исследовательская работа  |
| Место прохождения практики |  |
| Ф.И.О. обучающегося (полностью) |  |
| Направление подготовки  | 19.03.04 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 НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии**

**имени Н.И. Вавилова»**

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид практики | Производственная |
| Наименование практики | Производственная практика: научно-исследовательская работа |
| Место прохождения практики |  |
| Ф.И.О. обучающегося (полностью) |  |
| Направление подготовки  | 19.03.04 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** |

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

Производственная практика: научно-исследовательская работа (наименование практики)

|  |  |
| --- | --- |
| №п/п | Содержание и планируемые результаты |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Руководитель практики от университета:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Должность** | **Фамилия И.О.** | **Должность** |
|  |  |  |

М.П.

**СОГЛАСОВАНО:**

**Руководитель практики от профильной организации:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Должность** | **Фамилия И.О.** | **Должность** |
|  |  |  |

 М.П.

**РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика: научно-исследовательская работа (наименование практики)

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел программы практики.**Краткое содержание раздела | Примерная продолжительность освоение раздела практики, кол-вочасов/дней |
| **Подготовительный этап** (Инструктаж по технике безопасности, ознакомление с работой предприятияи его структурой) |  |
| **Основной этап** |  |
| **Приобретение навыков работы с научной и периодической литературой** |
| Обзор литературы по выбранной теме |
| Определение цели и задач исследования. Выборобъектов и методов исследования |
| **Приобретение навыков ведения исследований** |
| Проведение исследований, направленных нарешение поставленных задач. |
| Обработка полученных результатов и ихпредставление. |
| **Заключительный этап** (Обобщение и оценка результатов исследований) |  |

**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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Содержание работы(заполняется на основании индивидуального задания, рабочего/совместного плана) | Отметка Руководителя *(выполнено / выполнено**частично /**не выполнено)* |
|  | Ознакомление с базой практики |  |
|  | Инструктаж по охране труда |  |
|  | Инструктаж по пожарной безопасности |  |
|  | Ознакомление с правилами внутреннего распорядка |  |
|  | ………… |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**ОТЗЫВ – ХАРАКТЕРИСТИКА**

на обучающегося об уровне освоения компетенций в период прохождения практики

|  |  |
| --- | --- |
| Вид практики | Производственная |
| Наименование практики | Производственная практика: научно-исследовательская работа |
| Сроки прохождения практики |  |
| Место прохождения практики |  |
| Ф.И.О. обучающегося (полностью) |  |
| Направление подготовки | 19.03.04 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)* |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
|  |
| **Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)** |
| **Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)** Обучающийся не владеет навыками коммуникации; допускает множественные грубые ошибки |  |
| **Пороговый уровень (удовлетворительно)** Обучающийся владеет основными нормами современного русского языка; владеет основной; обладает базовыми навыками делового общения |  |
| **Продвинутый уровень (хорошо)** Обучающийся владеет навыками грамотно, аргументировано и чётко строить свою устную и письменную речь; вести деловые встречи и переговоры |  |
| **Высокий уровень (отлично)** 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 |  |
| **Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет принципами функционирования профессионального коллектива; не владеет навыками ведения беседы и построения деловых отношений с представителями различных культур |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся владеет навыками толерантно воспринимать этические, культурные и конфессиональные различия; демонстрирует навыки работать в коллективе, соблюдать субординацию, управлять и подчиняться; применяет основные этические принципы в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** 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 |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно*** Обучающийся демонстрирует отсутствие навыков в оказании первой медицинской помощи |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует базовые навыки оказания первой медицинской помощи |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует навыки оказания первой медицинской помощи, применения методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует навыки оказания первой медицинской помощи, принятия грамотных решений по целесообразным действиям в условиях чрезвычайной ситуации |  |
| **Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками определять показатели, формирующие качество массовой продукции питания, параметры технологического процесса, организовать технологический процесс производства массовой продукции питания, не владение навыками производства массовой продукции питания |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует базовый уровень владения навыками определения особенностей производства продукции питания специального назначения; организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения; общее, но не структурированное владение навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует владение навыками обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует владение навыками производить подбор производимой продукции для определенной концепции предприятия питания; обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;**,** систематическое владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения |  |
| **Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками осуществления технологического контроля качества производимой продукции |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует базовый уровень владения навыками методов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует навыки использования технических средств для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проведения расчета технологических процессов для достижения необходимых физико-химических свойств продукции |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует сформировавшееся систематическое владение навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; обладает навыками сбора информации о классических и современных методахтехнологического контроля; осуществлять проведение испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |  |
| **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)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** 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 |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся владеет навыками пользования техническими средствами для оценки качества продуктов питания; владеет навыками интерпретации значений показателей качества пищевой продукции, полученных с помощью технических средств |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** 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 |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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. |  |
| **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)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не обладает навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** 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 |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся владеет навыками анализа и обобщения экспериментальных и расчетных результатов; владеет навыками выполнять различные аддитивные расчеты, основанные на принципе соответственных состояний; владеет навыками управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности и сетевых компьютерных технологии и баз данных в своей предметной области |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **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)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет теоретическими основами техники безопасности и охраны труда |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** 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 потенциальныхвредностей и опасностей |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** 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 |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **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)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками определения приоритетов в сфере производства продукции питания |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** 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 |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** 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 |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует невладение основами законодательных и нормативных документов в области стандартизации, устанавливающих требования к продукции, процессам разработки требований к ней |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует навыки составления технологической документации; владеет навыками использования нормативной, технической технологической документации в условиях производства продукции питания |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся владеет навыками составления документов; навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; навыками организации документооборота по производству на предприятии питания |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся владеет методами, способами стандартизации с целью разработки документов или их анализа; методами анализа, обобщения информации (требований) о товаре, имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности. Демонстрирует навыки работы с различными видами документами, установления соответствия товаров требованиям безопасности и качества. |  |
| **Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками проведения научных исследования по заданным методикам, не владеет навыками анализировать ход и результаты эксперимента |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся владеет фрагментарными навыками проведения исследования, организации процесса эксперимента, интерпретации результатов |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся обладает навыками проведения экспериментов по заданной методике, организации хода эксперимента, предположения результатов, систематизации полученных результатов в ходе эксперимента |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует навыки проведения экспериментов по заданной методике; владеет навыками использовать периодическую зарубежную и отечественную литературу; владеет навыками работы на аналитическом оборудовании; организовать процесс экспериментального исследования, систематизировать полученные результаты и представить их |  |
| **Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет методами анализа и изучения научно-технической информации |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся владеет навыками работы с научно- техническими отечественными и зарубежными источниками информации |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся владеет навыками анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует навыки организации процессов научного исследования; конструирования и обоснования адекватных исследуемому предмету методов исследования, профессионального изложения результатов научных исследований |  |
| **Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками измерения, составления и описания проводимых экспериментов |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует навыки в подготовке, проведении, анализе результатов эксперимента; владеет навыками составлять описательные характеристики, обрабатывать полученную информацию |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует навыки основ измерений, систематизации и сбора информации; владеет навыками составлять описание проводимых экспериментов; владеет навыками подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует навыки применения статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований; владеет навыками проводить измерительные эксперименты, составлять описание экспериментов; владеет навыками составления обзоров, статей, отчетов |  |

**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 НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 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: научно-исследовательская работа

Способ проведения практики: стационарная / выездная

 (нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная

 (нужное подчеркнуть)

Присутствовали:

Председатель аттестационной комиссии: зав. каф. ТПП Г.Е. Рысмухамбетова

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 (Фамилия Имя Отчество)

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

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

 (нужное подчеркнуть и (или) подписать)

**Вопросы, заданные обучающемуся:**

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

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

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

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

Решение аттестационной комиссии:

1. Признать, что обучающийся освоил / не освоил / освоил не в полном объеме все компетенции, предусмотренные программой производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа»

(указывается наименование практики)

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

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

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

Председатель аттестационной комиссии

 /Г.Е. Рысмухамбетова/

(подпись) (Фамилия, инициалы)

Члены комиссии:

|  |  |
| --- | --- |
|  **/ /**(подпись) (Фамилия, инициалы) |  **/ /**(подпись) (Фамилия, инициалы**)** |
|  **/ /**(подпись) (Фамилия, инициалы) |  **/ /**(подпись) (Фамилия, инициалы) |
| \* **Для обучающихся очной и заочной формы** | Директору института биотехнологииФГБОУ ВО Вавиловский университетН.В. Коникобучающегося \_\_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Тел.:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_e-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**заявление.**

Настоящим сообщаю, что для прохождения производственной практики «*Производственная практика: научно-исследовательская работа)*» мною выбран \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ способ

 стационарный/выездной

 прохождения практики.

Сроки прохождения практики:

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

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

 *(подпись)*

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

**Согласовано**:

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(подпись) (дата)*

Директор института \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(подпись) (дата)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Ходатайство предоставляется при прохождении практики ЗА пределами города Саратова** | Ректору ФГБОУ ВОВавиловский университетД.А. Соловьевудиректора\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Иванова И.И. |

 ХОДАТАЙСТВО

В связи с производственной необходимостью прошу Вас разрешить *Петрову Д.Д.,* 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.

**!!!**

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ, РАБОЧИЙ И СОВМЕСТНЫЙ ПЛАНЫ ЗАПОЛНЯЮТСЯ СОВМЕСТНО С РУКОВОДИТЕЛЯМИ ВКР**

**КОЛИЧЕСТВО ЗАПОЛНЕННЫХ ДНЕЙ В ДНЕВНИКАХ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ КОЛИЧЕСТВУ ДНЕЙ ПРАКТИКИ**