**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  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика) |
| 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  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика) |
| 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 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  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика) |
| 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** |

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)

(наименование практики)

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

**Руководитель практики от университета:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Должность | Фамилия И.О. | Подпись |
|  |  |  |

М.П.

**СОГЛАСОВАНО:**

**Руководитель практики от профильной организации:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Должность | Фамилия И.О. | Подпись |
|  |  |  |

М.П.

**РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)

(наименование практики)

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел программы практики**Краткое содержание раздела | Примерная продолжительность освоение разделапрактики, кол- во часов/дней |
| **Подготовительный этап.** 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. |  |
| **Основной этап** |  |
| **Приобретение навыков организации производства**  |  |
| Организация обеспечения предприятия сырьем, материалами и другими ресурсами |  |
| Организация и планирование производства |  |
| Организация системы контроля качества продукции (схема ведения работ в лаборатории)  |  |
| **Приобретение навыков ведения технологических процессов**  |  |
| 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 |  |
| **Заключительный этап.** 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. |

**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. | Подпись |
|  |  |  |

М.П.

**СОГЛАСОВАНО:**

**Руководитель практики от профильной организации:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Должность | Фамилия И.О. | Подпись |
|  |  |  |

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  | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика) |
| 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 |
| **Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует владение навыками использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков использования основ правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности |  |
| **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 функционированияпрофессионального 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 к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками самоорганизации и саморазвития |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует бессистемность в стремлении к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени и дисциплины. |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует периодическое стремление к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени и дисциплины |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует владение навыками самоорганизации и саморазвития |  |
| **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 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 потенциальных вредностей 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 не владение 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 анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками анализа и оценкирезультативности системы контроля деятельности производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** 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 |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** 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 |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **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)**  |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не обладает навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся фрагментарно владеет навыками предупреждать воздействие тех или иных негативных факторов на человека; владеет навыками идентифицировать опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение методами оценки параметров, характеризующих микроклимат на производстве; обладает навыками выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками идентификации средств и методов повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов продукции питания |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует владение навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** 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 |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **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)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует навыки формулирования цели и задач отдела продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** 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 |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует отсутствие навыков мониторинга проведения мотивационных программ для работников производства |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует начальные навыки в осуществлении мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение навыками оценивания результатов мотивации и стимулирования работников производства |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся владеет навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах; демонстрирует сформировавшиеся навыки конструирования мотиваций и стимулирования работников производства |  |
| **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)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками командной работы |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся владеет навыками оценки наличия требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействия между членами команды |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала; знаком с принципами составления индивидуальных и коллективных программы обучения |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся обладает навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, разработки индивидуальных и коллективных программ; навыками обучения, оценки требуемых умений у членов команды |  |
| **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)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся владеет базовыми навыками планирования и анализа программ и мероприятий обеспечения поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** 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 |  |
| ***Высокий уровень (отлично) 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 |  |
| **Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует владение навыками разработки системы мониторинга хозяйственной деятельности предприятия, обладает навыками проведения мониторинга и анализа результатов |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15)**  |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками поиска, выбора и использование новой информации в области развития потребительского рынка |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся*** 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 |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует базовые навыки использования методик осуществления поиска, выбора и оперирования новой информации в области развития потребительского рынка |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует высокий уровень навыков использования методик осуществления поиска, выбора и оперирования новой информации в области развития потребительского рынка |  |
| **Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками планирования деятельности предприятий питания |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует базовый уровень навыков планирования деятельности предприятий питания |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся владеет навыками анализа экономических и социально-экономических показателей, влияющих на планирование деятельности предприятий питания; владеет навыками проведения анализа, оценки рынка и рисков |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **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)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками организации ресурсосберегающего производства |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** 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 |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** 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 |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания |  |
| **Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18)**  |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуациях |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разработки мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует навыки в области обеспечения мер безопасности на производстве, на объектах жизнеобеспечения |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков обеспечения мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия |  |
| **Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19)**  |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет принципами нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует базовый уровень сформированности навыков грамотного использования нормативно-правовых актов при работе с документацией на предприятиях питания |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** 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 |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков работы с отечественными и международными стандартами и нормами; систематическое владение вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания |  |
| **Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет теоретическими основами мотиваций и стимулирования работников производства |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение навыками оценивания результатов мотивации и стимулирования работников производства |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует сформировавшиеся навыки владения основными концепциями мотивации и коммуникации; обладает навыками осуществления мониторинга проведения мотивационных программ на всех ее этапах |  |
| **Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации (ПК-21)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет основами командной работы, не владеет навыками разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся владеет навыками оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала; знаком с принципами составления индивидуальных и коллективных программы обучения |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся владеет навыками оценки наличий требуемых умений у членов команды и осуществления взаимодействие между членами команды; обладает навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала, разработки индивидуальных и коллективных программ |  |
| **Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** 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 |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками анализа и оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания и его финансового состояния для принятия управленческих решений |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует навыки разработки системы мониторинга хозяйственной деятельности предприятия, обладает навыками проведения мониторинга и анализа результатов |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **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)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками формирования профессиональной команды |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся владеет навыками формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **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 |  |
| **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)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками поиска и использования новой информации в области развития индустрии питания |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует навыки поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** 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 |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **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)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет принципами, функциями, правилами и инструментами, технологиями и современными тенденциями развития мерчандайзинга |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разрабатывать и применять средства и методы мерчандайзинга для продвижения продукции общественного питания на рынке; анализировать и прогнозировать поведение потребителей в местах продаж продукции предприятий общественного питания |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** 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 |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **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)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет методами изучения и анализапотребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта на продовольственное сырье и продукцию; методами оценки эффективности рекламных кампаний |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует фрагментарные навыки в разработке и формировании ассортимента продукции питании и продвижению ее на рынке |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся владеет навыками прогнозирования конъюктуры рынка продовольственного сырья; анализа спроса на продукцию; разработки маркетинговых мероприятий |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 |  |
| **Способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками ведения маркетинговых исследований |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует фрагментарные навыки ведения маркетинговых исследований; принципов работы и выбора поставщиков |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует владение навыками проводить маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и продукции; навыками по выбору поставщиков пищевых продуктов и сырья для предприятий питания |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** 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 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: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)

Способ проведения практики: стационарная / выездная

 (нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная

 (нужное подчеркнуть)

Присутствовали:

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

**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 (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика))

(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 «*Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)*» 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)*

**\*заявление заполняется полностью рукописно чёрной гелевой ручкой**

|  |  |
| --- | --- |
| **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**