**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 |
| **Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК- 1)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками осуществлять поиск,критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленныхпроизводственных задач |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных производственных задач |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует владение навыками осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач  |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных производственных задач |  |
| **Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками социального взаимодействия, не понимает свою роль в команде |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся владеет навыками эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентацией результатов команд |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся эффективно использует стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, реализует свою роль в команде |  |
| **Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует навыки деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного на государственный язык и обратно |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует владение навыками понимания общегосодержания услышанного или прочитанного, выражения своих мыслей и мнения в межличностном имежкультурном общении на изучаемом и русском языках, поиска и извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном и русском языках |  |
| **Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет практическими навыкамисоздания и поддержки безопасных условий жизнедеятельности |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся владеет навыками создания и поддержкибезопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся владеет навыками по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует навыки использования основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий в условиях чрезвычайныхситуаций, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов |  |
| **Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания (ПК-2)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет основными методами организации производства и обслуживания на предприятиях питания |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует практические навыки и умения организации производственного технологического процесса производства кулинарной продукции; владеет навыками организации обслуживания потребителей на предприятиях питания; навыками пользоваться в профессиональной деятельности методами планирования производства на предприятиях питания различных типов и классов |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует свободное пользование нормативной, технологической и технической документацией при организации производства и обслуживания; владеет основами моделирования пищевых технологий, тенденциями развития; владеет навыками контролировать правильность выполнения работ по организации производства и обслуживания; осуществлять организацию производства и обслуживания |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует навыки владения современными технологиями производства и обслуживания, оперирования основными методами оценки и контроля качества работ по организации производства и обслуживания; методами и формами обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; владеет навыками находить организационно управленческие решения в нестандартных ситуациях и быть готовым нести за них ответственность. |  |
| **Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в сфере производства продукции общественного питания (ПК-3)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)***  Обучающийся не владеет навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продукции общественного питания |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует навыки владения принципами работы оборудования |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует владение навыками обоснования принципов работы оборудования; владеет навыками проведения анализа эффективности и безопасности внедрения инноваций; демонстрирует навыки расчёта производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования; навыками анализа научно-технических задач по производству продукции общественного питания. |  |
| **Высокий уровень (отлично)** Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков использования технологического оборудования, фундаментальных принципов работы; владеет навыками расчета основных параметров технологического процесса; навыками подбора оборудования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продукции общественного питания |  |
| **Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания (ПК-4)** |  |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)***  Обучающийся не владеет навыками  организации технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами; анализа и систематизации информации |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует знания технологических процессов производства продуктов общественного питания и слабо владеет навыками анализа и систематизации информации |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует владение недостаточно полными навыками организации технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами и хорошо владеет навыками анализа и систематизации информации |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности навыков организации технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами и свободно использует практические навыки анализа и систематизации информации |  |
| **Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания (ПК-5)** |
| ***Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)*** Обучающийся не владеет навыками внедрения систем качества продукции в производство, оценки ситуации и выявление факторов, влияющих на эффективность их внедрения; определения необходимой системы качества для конкретного производства; методами анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятия питания |  |
| ***Пороговый уровень (удовлетворительно)*** Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками внедрения систем качества продукции в производство, оценки ситуации и выявление факторов, влияющих на эффективность их внедрения; слабо владеет знаниями систем, обеспечивающих качество и безопасность продукции общественного питания; методов анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятий питания |  |
| ***Продвинутый уровень (хорошо)*** Обучающийся демонстрирует владение навыками внедрения систем качества продукции в производство, оценки ситуации и выявление факторов, влияющих на эффективность их внедрения; способен анализировать и выбирать системы качества и безопасности продукции на конкретном производстве; хорошо владеет знаниями методов анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятий питания |  |
| ***Высокий уровень (отлично)*** Обучающийся демонстрирует сформировавшееся владение навыками внедрения систем качества продукции в производство, оценки ситуации и выявление факторов, влияющих на эффективность их внедрения; навыки определения необходимой системы качества для конкретного производства; навыки самостоятельного выбирать и применять методы анализа и оценки результативности системы обеспечения безопасности предприятий питания |  |

**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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль) «Технология и организация предприятий общественного 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**