

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

Факультет Ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Кафедра Технологии продуктов питания

ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О
ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	<i>Учебная</i>
Наименование практики	Технологическая
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки / специальность	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
<i>подпись</i> /Фамилия И.О./	<i>подпись</i> /Фамилия И.О./
<i>Дата</i>	<i>Дата</i>

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

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

Факультет Ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Кафедра Технологии продуктов питания

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Вид практики	Учебная
Наименование практики	Технологическая
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	Кафедра «Технологии продуктов питания», ФГБОУ ВО Вавиловский университет г. Саратов
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	курс, группа Б-ТОП - —

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).

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ)	
№ п/п	Содержание и планируемые результаты практики
I	Подготовительный. 1. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчетной документации)
II	2. Рассмотрение структур предприятий общественного питания на примере действующего предприятия (экскурсия); 3. Осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в сфере экологических аспектов проектирования продукции общественного питания, представление информации в требуемом формате; 4. Работа с нормативной, технической и технологической документацией (сборники рецептур, ТК, ТТК, ТИ, ТУ); 5. Анализ применения информационных технологий в общественном питании. 6. Формирование навыков выполнения простых технологических операций и работы на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности; 7. Формирование навыков приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции; 8. Выполнение различных технологических операций и работа на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности; 9. Технологии продуктов питания в контексте религиозных, исторических и природно-географических условий; 10. Формирование навыков организации личного и рабочего времени; 11. Приобретение навыков технологий выстраивания деловых отношений на предприятиях общественного питания
III	12. Заключительный. Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчетной документации о прохождении практики. Аттестация по практике

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись
		М.П.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ)	
№ п/п	Содержание и планируемые результаты практики
I	Подготовительный. 1. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчетной документации)
II	2. Рассмотрение структур предприятий общественного питания на примере действующего предприятия (экскурсия); 3. Осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в сфере экологических аспектов проектирования продукции общественного питания, представление информации в требуемом формате; 4. Работа с нормативной, технической и технологической документацией (сборники рецептур, ТК, ТТК, ТИ, ТУ); 5. Анализ применения информационных технологий в общественном питании. 6. Формирование навыков выполнения простых технологических операций и работы на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности; 7. Формирование навыков приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции; 8. Выполнение различных технологических операций и работа на современном оборудовании с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности; 9. Технологии продуктов питания в контексте религиозных, исторических и природно-географических условий; 10. Формирование навыков организации личного и рабочего времени; Приобретение навыков технологий выстраивания деловых отношений на предприятиях общественного питания.
III	12. Заключительный. Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчетной документации о прохождении практики. Аттестация по практике

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись
		М.П.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

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

Вид практики: учебная

Наименование практики: технологическая

Способ проведения практики: стационарная / выездная
(нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная
(нужное подчеркнуть)

Присутствовали:

Председатель аттестационной комиссии: зав. каф. ТПП Фоменко О.С.

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 учебной практики (технологическая).

(указывается наименование практики)

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

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

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

Председатель аттестационной комиссии

/О.С. Фоменко/
(подпись) (Фамилия, инициалы)

Члены комиссии:

(подпись) (Фамилия, инициалы) /

(подпись) (Фамилия, инициалы) /

(подпись) (Фамилия, инициалы) /

(подпись) (Фамилия, инициалы) /