

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



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

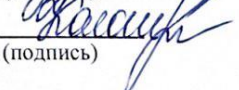
**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ОБУЧАЮЩЕМУСЯ**

**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ**

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль подготовки	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Выпускающая кафедра	Технологии продуктов питания

**Разработчик(и):
профессор, д.б.н. Карабаева М.Э.**

доцент, к.т.н. Колотова Н.А.


(подпись)

(подпись)

Саратов 2023

Методические указания для проведения производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. М.Э. Карабаева, Н.А. Колотова. – Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет. - 2023. – 40 с.

В методических указаниях рассмотрены основные вопросы организации и проведения производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа», а также особенности выполнения и оформления отчетной документации.

ФГБОУ ВО Вавиловский университет, 2023

Содержание

Введение	4
1. Общие положения.....	5
2. Организация производственной практики.....	6
3. Этапы проведения производственной практики.....	8
4. Структура и содержание отчетной документации по практике.....	8
5. Аттестация по производственной практике.....	13
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	15
7. Методические указания по организации и проведению практики.....	20
8. Права и обязанности руководителя практики от университета.....	21
9. Права и обязанности руководителя практики от организации.....	22
Приложения.....	23

Введение

Методические указания предназначены для использования обучающимися, проходящими практику, руководителями практики, руководителями отчетов о практике. Производственная практика как часть основной образовательной программы является важным этапом обучения и проводится на промежуточном этапе освоения обучающимся программы теоретического и практического обучения.

Производственная практика (Производственная практика: научно-исследовательская работа) является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Целью производственной практики (Научно-исследовательская работа) является формирование и развитие профессиональных знаний, умений и навыков научно-исследовательской работы в сфере профиля направления профессиональной деятельности, совершенствование умений и навыков использования нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов пищевой продукции, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях общественного питания.

Производственная практика (Производственная практика: научно-исследовательская работа), как вид работы, призвана реализовать практическое раскрытие (применение, использование) теоретических знаний в конкретных условиях профессиональной деятельности. Ее реализация направлена на приобретение обучающимися профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в научно-исследовательской работе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

1. Общие положения

Целью практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» является приобретение практического опыта планирования, организации и проведения научно-исследовательских работ в производственных условиях; приобретение навыков работы на специализированном лабораторном оборудовании; сбор, обработка и анализ полученной информации.

Задачами производственной практики: научно-исследовательской работы являются:

- реферирование и анализ научно-технической литературы по теме исследования;
- совершенствование навыков работы на специализированном лабораторном оборудовании;
- освоение методов исследования;
- приобретение навыков коммуникации и работы в коллективе исполнителей, в том числе в качестве руководителя;
- приобретение опыта планирования, организации и проведения научно-исследовательской работы;
- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- анализ, систематизация, обобщение и оформление получаемых экспериментальных данных, необходимых для подготовки выпускной квалификационной работы, в том числе с использованием современных информационных технологий.

Форма практики – дискретная.

Способ проведения практики – стационарная или выездная.

Место и время проведения практики. Место и время проведения практики. Производственной практика «Производственная практика: научно-исследовательская работа» проводится в лабораториях кафедры «Технологии продуктов питания», структурных подразделениях ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся.

Практика может проводиться на следующих предприятиях (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия):

1. ООО «Здоровое питание», г. Саратов;
2. ООО «ИнтехПит», г. Саратов;

Практика проводится также в следующих структурных подразделениях ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ:

Учебно-научно-испытательная лаборатория по определению качества пищевой и сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. (г. Саратов).

Время проведения производственной практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» – 5 курс, продолжительность 2

недели, всего 108 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса 28–29 неделя.

2. Организация производственной практики

Практика проводится в лабораториях кафедры «Технологии продуктов питания», структурных подразделений ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также профильных предприятий г. Саратова и Саратовской области.

Обучающийся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;

- соблюдают правила внутреннего распорядка;

- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях, учреждениях и на предприятиях составляет для людей в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю.

Контроль за организацией и проведением практики осуществляет руководитель практики от университета.

Организация практики осуществляется на основании распорядительных актов университета, в которых определяются сроки и место проведения практики, руководители практики от университета и предприятия и списочный состав направляемых на практику обучающихся.

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания».

Служебная записка о направлении обучающихся на практику предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала практики. Распорядительные акты о проведении практики издаются не позднее, чем за 10 дней до начала практики

Руководство практикой. Для руководства практикой назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания» и руководитель практики от профильной организации.

Руководитель практики от университета назначается распорядительным актом университета на основании служебной записки заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания».

Руководитель практики от профильной организации закрепляется протоколом заседания кафедры «Технологии продуктов питания», на основании выписки из распорядительного акта руководителя профильной организации.

Руководитель практики от университета:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;

- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в

период практики;

- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ организации;

- осуществляет контроль за 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 обучающимися;

- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики;

- в конце практики проверяет дневник по практике, отчет по практике и отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

- 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;

- в конце практики проверяет дневник по практике, отчет по практике и составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

- *знать*: основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли; нормативную документацию предприятий общественного питания; структуру и порядок научного исследования, особенности исследования объектов в пищевых продуктах; направления научных исследований в области технологии пищевой продукции, а также современные методы научных исследований в пищевой отрасли, анализ и обобщение научных фактов, материалов; технологию приготовления отдельных изделий, основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства, строение, классификации и изменении их в процессе производства.

- *уметь*: планировать, организовывать и проводить научно-исследовательскую работу в лабораторных и (или) производственных условиях с соблюдением санитарно-гигиенических режимов и требований техники безопасности; работа со специальной литературой; самостоятельное освоение новых методов исследования; сбор, обработка и анализ первичных данных;

составление отчетной документации.

- *владеть*: навыками работы на специализированном лабораторном оборудовании; применения современных методов исследования кулинарной продукции и технологических процессов.

3. Этапы проведения производственной практики: научно исследовательской работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работ
1	Подготовительный	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
2	Основной	Работа с научной литературой и технической документацией. Подбор и анализ научной, учебной и методической литературы по проблеме исследования и истории вопроса; выполнение работ согласно индивидуального плана. Проведение физико-химических, микробиологических и биохимических исследований сырья, полуфабрикатов и готового продукта Сбор, обработка и анализ полученных данных
3	Заключительный	Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике

4. Структура и содержание отчетной документации по практике

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики: научно исследовательской работы является зачет, формой отчетности – отчет по практике, дневник по практике, отзыв – характеристика, собеседование.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет (индивидуальное задание и совместный план прохождения практики прикладываются к отчету и обязательно заверяются подписью руководителя практики от университета и профильной организации и печатью факультета и организации) и сдает его руководителю практики от университета одновременно с дневником и отзывом-характеристикой, подписанным непосредственным руководителем практики. На титульном листе отчета должна стоять печать профильной организации и факультета. Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

К защите отчета по практике обучающийся должен представить аттестационной комиссии:

1. Отчет (с допуском к защите от руководителя практики от университета) заверенный подписью руководителя практики от университета/профильной организации и печатью факультета/организации (Приложение 2);

2. Дневник по практике (Приложение 3);

3. Индивидуальное задание, заверенное подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (Приложение 4);

4. Рабочий совместный план прохождения практики, заверенный подписью руководителя практики от университета и подписью согласия руководителя от профильной организации (при наличии) и печатью факультета/организации (Приложение 5);

5. Отзыв-характеристику от руководителя практики от университета/организации (Приложение 6).

6. Аттестационный лист (Приложение 7);

7. Копию договора о проведении практики на базе профильной организации и копию справки о закреплении руководителя (Приложение 8,9).

Дневник практики ведется обучающимся ежедневно, в котором отражается содержание работы по дням (каткое содержание работы).

Оформленный дневник, отдается руководителю практики от профильного предприятия на проверку. Совместно с руководителями практики от предприятия и университета в первый день производится составление и заполнение листа направления на практику, совместного графика проведения практики и рабочего графика проведения практики. Затем обучающемуся выдается индивидуальное задание на практику, которое он заносит в лист индивидуального задания.

Заполненные листы совместного рабочего графика проведения практики, рабочего графика проведения практики и лист индивидуального задания подписывает руководитель практики от университета. Затем заполненные листы подписывает представитель от предприятия и ставится печать предприятия.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные, материалы наблюдений, схемы, таблицы, графики и пр. Так же в дневник вносится информация о выполненном индивидуальном задании. Дневник систематически проверяется руководителем практики от предприятия (структурного подразделения университета), о чем делаются соответствующие отметки. По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия в последний день практики предоставляет надлежаще оформленный дневник.

Отчет по практике состоит из следующих частей:

– титульный лист;

– введение;

– информация по выполнению индивидуального задания обучающегося;

- заключение;
- список используемых источников литературы.

Отчет оформляется на компьютере, затем распечатывается и отдается руководителю практики от профильного предприятия на проверку. Отчет должен быть напечатан на бумаге стандартного формата А4 (210x297 мм) с одной стороны листа. Выполняется отчет грамотным, четким техническим русским языком в любом доступном обучающемся текстовом процессоре в формате .doc или .docx.

Требования к оформлению отчета по практике. Отчет по производственной практике: научно исследовательской работы оформляется на листах формата А4 с полями сверху и снизу – 20 мм, справа – 1,5 мм и слева – 30 мм. В нижней части листа по центру ставиться нумерация начинается с титульного листа, однако на титульном листе номер не ставиться. Текст материалов отчета набирается шрифтом Times New Roman размером 14 пт (оформление таблиц допускается шрифтом размером 12 пт), абзацный отступ 1,25 см, межстрочный интервал – одинарный.

Объем отчета составляет не менее 20 листов.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты нумеруются арабскими цифрами в пределах всего отчета. Номер раздела обозначается цифрой без точки, например, «1», «2» и т.д.

Подразделы нумеруются в пределах соответствующего раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и порядкового номера подраздела, разделенных точкой, например, «1.1», «1.2» и т.д.

Пункты нумеруются в пределах подраздела, например, «1.1.1», «1.1.2» и т.д. Пункты, при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: «1.1.1.1», «1.1.1.2» и т.д.

В конце номера подраздела, пункта или подпункта точка не ставится.

Разделы «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список источников литературы», «Приложения» не нумеруются. Однако сами приложения нумеруются, если их больше одного.

Таблицы располагаются непосредственно после текста, содержащего ссылку на нее или на следующей странице. Допускается некоторые таблицы вспомогательного характера оформлять в виде приложений. Таблицы следует располагать симметрично полям листа (страницы). Таблица может располагаться и горизонтально (альбомный вариант) таким образом, чтобы ее можно было читать при повороте документа по часовой стрелке.

Каждая таблица должна иметь заголовок (название), который должен отражать ее содержание, быть точным, кратким. Заголовок размещается над таблицей с абзаца.

Таблицы, размещаемые в основной части документа, нумеруются арабскими цифрами в пределах раздела. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, без точки в конце

номера, например, «Таблица 2.1». Если таблица в документе одна, она обозначается «Таблица 1». Допускается нумеровать таблицы арабскими цифрами сквозной нумерацией.

На все таблицы отчета должны быть приведены ссылки в тексте документа, при ссылке следует писать слово (таблица) с указанием ее номера.

В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе и располагают симметрично по вертикали или по горизонтали.

Если строки таблицы выходят за формат страницы, таблица делится на части. При этом номер таблицы и ее заголовок указывается один раз над первой частью, над последующими частями пишется: «Продолжение таблицы 1.2». При этом в строке после головки таблицы проводится нумерация колонок арабскими цифрами, и данная строка дублируется в продолжениях, сама головка при этом указывается только над первой частью. Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу, не проводят.

Пример:

Таблица 1.1 -Характеристика материально-технического снабжения предприятия

№ п/п	Наименование предметов материально-технического назначения	Поставщики	Срок поставки
1	2	3	4

Иллюстрации должны располагаться в документе непосредственно после текста, содержащего ссылки на них или на следующей странице. Допускается выносить иллюстрации в приложение. Иллюстрации в тексте должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота текстового материала или с поворотом по часовой стрелке. На странице рисунок размещается симметрично полям.

Иллюстрации (включая их названия) отделяются от текста сверху и снизу свободными строками.

Каждая иллюстрация должна иметь номер и название, которые размещаются под ней. В случае, когда иллюстративный материал был опубликован ранее, необходима ссылка на источник.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Иллюстрации нумеруют в пределах раздела. При этом номер состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации разделенных точкой.

Например, «Рисунок 3.2» – второй рисунок третьего раздела. Допускается сквозная нумерация иллюстраций.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела. Ссылки на ранее упомянутые иллюстрации дают с сокращенным словом «смотри», например, (см. рисунок 3).

При необходимости иллюстрации имеют пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных с выравниванием по центру страницы.

Библиографическая ссылка обязательна как при прямом, так и непрямом цитировании, которое позволяет экономить текст (например, при написании обзора литературы). В последнем случае, однако, необходимо быть предельно точным и корректным в изложении мысли автора.

Все цитированные в документе источники информации (монографии, статьи, справочники и т.п.) должны быть отражены в разделе «Список источников литературы».

Группировка литературы в списке использованных источников выполняется алфавитным способом (по фамилиям авторов и заглавий книг и статей, если автор не указан). Описания произведений авторов-однофамильцев располагают в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются в порядке года их издания.

Каждая запись в списке нумеруется. Нумерация документов должна быть сквозной: от начала списка и до конца.

В начале списка следует помещать нормативно-правовые акты (Конституция РФ, законы, законодательные акты, постановления правительства), затем остальную литературу: сначала – отечественную, затем – зарубежную.

Пример

Описание книги одного автора	Вывовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учебное пособие / А.А. Вывовтов. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.
Описание книги двух авторов	Парубочая, Т.И. Русский язык: сб. тестов [Текст] / Т.И. Парубочая, Р.П. Фунтова. – 2-е изд. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2003. – 268 с.
Описание книги трех авторов	Андронов, В.Н. Жидкие металлы и шлаки: справочник [Текст] / В.Н. Андронов, Б.В. Чекин, С.В. Нестеренко. – М.: Металлургия, 1977. – 128 с.
Описание книги четырех авторов	Организация питания детей и подростков: Учебное пособие. - / М.Н. Куткина, Е.Н. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. – СПб.: Издательство «Лань», 2017. – 320 с.
Описание книги пяти и более авторов	Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности: Лабораторный практикум / Л.В. Антипова, Н.Н. Безрядина, С.А. Титов и др. – СПб: ГИОРД, 2006. – 200 с.
Описание книги под редакцией	Управление персоналом организации: Учебное пособие / Под ред. проф. П.Э. Шлендера. – Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2011. – 398 с.

Описание методических указаний	Холодильная техника и технология: методические указания [Текст] /сост. Б.И. Попов, А.Л. Мельников. – Челябинск: Изд. ЮУрГУ, 2003. – 57 с.
Описание статьи из сборника, книги	Двинянинова, Г.С. Комплимент: Коммуникативный статус или стратегия в дискурсе [Текст] / Г.С. Двинянинова // Социальная власть языка: сб. науч. тр. – Воронеж: Изд-во ВГУ, 2001. – С. 101–106.
Описание диссертации и автореферата	Вишняков, И.В. Модели и методы оценки коммерческих банков в условиях неопределенности: автореферат дис. ... д-ра экон. наук [Текст] / И.В. Вишняков. – М.: Изд-во МГУ, 2002. – 34 с.
Описание патентных документов	Пат. 2187888 Российская Федерация, МПК7 Н 04 В 1/38, Н 04 .У 13/00. Приемопередающее устройство[Текст] / В.И. Чугаева. – № 2000131736/09; заявл. 18.12.00; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23 (II ч.). – 3 с.

По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия в последний день практики предоставляет надлежаще оформленный отчет.

По окончанию практики руководитель практики от предприятия, где проводилась практика, составляет отзыв-характеристику на обучающего с обязательной оценкой степени освоения соответствующей компетенции. Отзыв-характеристика подписывается руководителем практики от предприятия (структурного подразделения университета) и ставится печать предприятия (структурного подразделения университета), в отзыв-характеристики на против каждой компетенции в соответствующей клетке, отражающей степень освоения компетенции, ставится подпись руководителя практики от предприятия (структурного подразделения университета) и ставится печать.

По окончании практики обучающийся сдает надлежаще оформленный дневник по практике, отчет по практике и отзыв-характеристику руководителю практики от университета. Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики. Для этого назначается заседание комиссии, на котором рассматриваются вопросы аттестации обучающихся по практике с проведением собеседования, и осуществляется заполнение аттестационных листов, экзаменационных ведомостей и зачетных книжек.

5. Аттестация по производственной практике: научно-исследовательской работы

Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики. Итовым контролем по производственной практике «Производственная практика: научно-исследовательская работа», согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является зачёт.

Аттестация по производственной практике «Производственная практика: научно-исследовательская работа» осуществляется аттестационной комиссией,

которая состоит из руководителя практики от университета, заведующего выпускающей кафедры «Технологии продуктов питания» и преподавателя кафедры. Состав аттестационной комиссии утверждается распорядительным актом руководителя структурного подразделения, ответственного за реализацию соответствующей основной профессиональной образовательной программы.

Основанием для аттестации обучающегося по производственной (Производственная практика: научно-исследовательская работа) практике является:

- выполнение программы практики в полном объеме;
- наличие дневника по практике, заполненного согласно требованиям;
- наличие отчета по практике, оформленного согласно требованиям;
- наличие положительной отзыв-характеристики;
- положительное собеседование.

Основания для не аттестации по практике:

- невыполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- отсутствие или подготовка дневника практики в несоответствии с требованиями;
- невыполнение / выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- отсутствие или подготовка отчета по практике в несоответствии с требованиями;
- отсутствие или отрицательная отзыв-характеристика;
- неудовлетворительное собеседование.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или не прошедшие аттестацию, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ в соответствии с локальным нормативным актом университета.

Обучающиеся, не прошедшие практику в установленные сроки по уважительной причине (по болезни) и имеющие соответствующие подтверждающие документы, могут быть направлены на практику в свободное от занятий время.

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Внедрения нового продукта? Цель прохождения научно-исследовательской работы.
2. Задачи научно-исследовательской работы.
3. Функции и задачи предприятия, где проходила научно-исследовательская работа.
4. Какие работы были выполнены во время прохождения НИР?
5. Сущность выполненных работ.
6. Нормативно-правовая документация по выполненным работам?

7. Проведите сравнительный анализ материально-технического обеспечения традиционных и инновационных способов кулинарной обработки в предприятии.
8. Ваши рекомендации по совершенствованию процесса производственной деятельности предприятия.
9. Ваши рекомендации по внедрению разработок в предприятие.
10. Какие трудности могут возникнуть на этапе.
11. В чем заключается научная новизна исследуемой работы?
12. Какие современные методы были использованы?
13. Перечислите основные литературные источники.
14. Опишите общую схему исследований.
15. Какова экономическая эффективность исследований.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета)

1. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.Д. Грибанов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 127 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=330611>
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.С. Ратушный [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=339104>
3. Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. — М. : Магистр : 24 ИНФРА-М, 2019. — 544 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=339161>
4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. – Режим доступа : <https://biblioonline.ru/bcode/437674>
5. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. – Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437177>
6. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. – Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437797>
7. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 464 с. – Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=327911>

8. Лакиза, Н. В. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. В. Лакиза, Л. К. Неудачина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 185 с. — 252 с. — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/438153>
9. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 257 с. — Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=303040>
10. Основы научных исследований: Учебное пособие для бакалавров / Шкляр М.Ф., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 208 с.: 60x84 1/16 ISBN 978-5-394-02518-1 <http://znanium.com/catalog/product/340857>
11. Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Теплов , В.Е. Боряе. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. — Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=300579>
12. Основы научных исследований / Кузнецов И.Н., - 4-е изд. - М.:Дашков и К, 2018. - 284 с.: ISBN 978-5-394-02952-3 <http://znanium.com/catalog/product/415064>
13. Кожухар, В. М. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. М. Кожухар. - М.: Дашков и К, 2013. - 216 с. - ISBN 978-5-394-01711-7. <http://znanium.com/catalog/product/415587>

б) дополнительная литература

1. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=330035>
2. Феоктистова, Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.Г. Феоктистова., О.Г. Феоктистова ,Т.В. Наумова. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 382 с. — Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=335024>
3. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общ. ред. И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 229 с. — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437392>
4. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437657>
5. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья [Электронный ресурс] / Л.Н. Меняйло [и др.] .- Краснояр.: СФУ, 2015. - 212 с. — Режим доступа : <https://new.znanium.com/read?id=141166>

6. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 368 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=283502>

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/437672>

8. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ф.Г. Федцов , - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 248 с. — Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=286442>

9. Пищевая химия. Добавки [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. В.

Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; отв. ред. Л. В.

Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. —

Режим доступа : <https://biblio-online.ru/bcode/444268>

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотека <http://books.ru>

2. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] <http://www.rsl.ru>

3. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>

4.Электронная библиотека Российской национальной библиотеки <http://www.nlr.ru:8101/online.html>

5. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>

6. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

7. Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>

8. Межрегиональная ассоциация кулинаров России www.culina-russia.ru

9. Федерация рестораторов и отельеров <http://www.frio.ru>

10. Ресторанная жизнь России <http://menu.ru/>

11. Все рестораны и гостиницы <http://www.allcafe.info>

г) периодические издания:

1. Научно-практический журнал «Вопросы питания» <http://vp.geotar.ru/>;

2. Журнал «Питание и общество» <https://delpress.ru/>;

3. Журнал «Пищевая промышленность»: <http://foodprom.ru>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ -

после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по производственной практике: научно-исследовательская работы, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы практики	Microsoft Office Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № АЭ-030 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем от 15.12.2021 г.	Вспомогательная
2	Все разделы практики	Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-133/2021/223-1205 от 09.11.2021 г.	Вспомогательная

7. Методические указания по организации и проведению практики

Содержание практики определяется кафедрой с учетом интересов и возможностей организаций и подразделений, к формированию и развитию компетенций, закрепленных в учебном плане.

Подготовительный этап

Подготовительный этап включает следующие мероприятия:

1. Проведение общего собрания обучающихся. Собрание проводится с целью ознакомления обучающихся с:

– ознакомление обучающихся с требованиями охраны труда и пожарной безопасности;

– целями и задачами практики;

–этапами ее проведения;

– требованиями, которые предъявляются к местам практики и обучающимся;

–методикой оформления соответствующей документации.

2. Определение и закрепление за обучающимися баз(ы) практики.

Распределение обучающихся по конкретным базам практики производится с учетом имеющихся возможностей и требований конкретных баз практики к уровню подготовки обучающихся. С учетом распределения обучающихся по базам практики производится закрепление руководителей от кафедры.

Приказ о проведении производственной практики: научно-исследовательской работы с распределением обучающихся по базам практики и закреплением руководителей от кафедры утверждается за месяц до ее начала. На его основании обучающемуся выдаются индивидуальные направления на практику. Все обучающиеся перед началом практики должны получить на кафедре направление на практику, получить указания для оформления дневника практики, внести задания по всем разделам практики в дневник, получить информацию об оформлении отчета по практике, пройти инструктаж о порядке прохождения практики и по охране труда и пожарной безопасности.

Основной этап

Оперативное руководство практикой осуществляют руководители от кафедры и базы практики (предприятия/организации).

В этот период обучающиеся выполняют свои обязанности, определенные рабочей программой и методическими указаниями, и соответствующими инструкциями базы практики. По прибытии в организацию перед началом работы, обучающиеся проходят инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, знакомятся с правилами внутреннего трудового распорядка, выполнение которых обучающиеся подтверждают росписью в соответствующем

журнале. С первых же дней обучающиеся должны быть включены в общий ритм проведения практики, что предусмотрено в графике прохождения практики. Работа практикантов должна контролироваться руководителями практики от организации и университета в соответствии с установленной системой в данной организации.

Заключительный этап

В течение этого периода после прибытия с практики обучающийся обязан сдать на кафедру оформленный в соответствии с требованиями дневник по практике, отчет по практике, отзыв-характеристику, пройти собеседование, получить зачет.

Дневник проверяется руководителем практики от кафедры «Технологии продуктов питания», после чего обучающийся проходит процедуру аттестации по результатам практики в форме зачета по практике в виде собеседования. Проведение зачета предполагает определение руководителем практики уровня овладения обучающимся практическими навыками работы и степени применения на практике полученных в период обучения в ВУЗе теоретических знаний. После зачета руководитель выставляет общую оценку, в которой отражается как качество представленного дневника и отчета, так и уровень подготовки обучающегося к практической деятельности.

Сданный на кафедру дневник, отчет, отзыв-характеристика и результат аттестации (зачета), зафиксированный в ведомости и зачетной книжке обучающегося, служат свидетельством успешного окончания практики.

Обучающиеся, не прошедшие практику по неуважительной причине, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ВУЗа.

При наличии уважительной причины, проблема с возникшей задолженностью обучающегося рассматривается руководством факультета.

8. Права и обязанности руководителя практики от университета

Руководитель практики от университета:

- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий перед выездом обучающихся на практику (инструктаж о порядке прохождения практики, по технике безопасности и т.д.);
- обеспечивает высокое качество прохождения практики обучающимися и строгое соответствие ее учебным планам и программам;
- осуществляет контроль за обеспечением базой практики нормальных условий труда и быта обучающихся, контролирует проведение с обучающимися обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- контролирует выполнение обучающимися правил внутреннего распорядка;

– проверяет дневники и отчеты по практике обучающихся, представляет заведующему кафедрой письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся;

– принимает участие в работе комиссии по приему зачетов по практике;

– всю работу проводит в тесном контакте с соответствующим руководителем практики от организации, учреждения и организации.

9. Права и обязанности руководителя практики от организации

Руководитель практики обучающихся на предприятии, осуществляющий непосредственное руководство практикой:

– организует прохождение практики закрепленных за ним обучающихся в тесном контакте с руководителем практики от университета;

– организует обязательные занятия для обучающихся, а также лекции и семинары по производственно-научной деятельности, охране труда, правовым вопросам и др.;

– знакомит обучающихся с организацией работ на конкретном рабочем месте, проводимыми исследованиями и испытаниями, лабораторным оборудованием и установками, техническими средствами и их эксплуатацией, охраной труда и т.д.;

– осуществляет постоянный контроль за работой обучающихся практикантов, помогает им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, знакомит с передовыми методами работы и консультирует по производственным вопросам;

– инструктирует и следит за неукоснительным выполнением инструкций практикантами безопасным методам работы;

– контролирует ведение дневников и отчетов обучающихся практикантов и составляет на них отзыв-характеристику, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении обучающихся к работе, участию в общественной жизни.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«30» августа 2023 года (протокол № 2).*

Форма титульного листа отчетной документации по преддипломной практике

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	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
<i>подпись</i> /Фамилия И.О./	<i>подпись</i> /Фамилия И.О./
<i>Дата</i>	<i>Дата</i>

Форма титульного отчета по преддипломной практике

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Факультет Ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Кафедра Технологии продуктов питания

ОТЧЕТ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	Производственная
Наименование практики	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 ____

Форма дневника по практике

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

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

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Вид практики	Производственная
Наименование практики	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**

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-во часов/дней
Подготовительный этап (Инструктаж по технике безопасности, ознакомление с работой предприятия и его структурой)	
Основной этап	
Приобретение навыков работы с научной и периодической литературой	
Обзор литературы по выбранной теме	
Определение цели и задач исследования. Выбор объектов и методов исследования	
Приобретение навыков ведения исследований	
Проведение исследований, направленных на решение поставленных задач.	
Обработка полученных результатов и их представление.	
Заключительный этап (Обобщение и оценка результатов исследований)	

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.

Форма отзыва-характеристики

ОТЗЫВ – ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося об уровне освоения компетенций в период прохождения практики

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

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

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками коммуникации; допускает множественные грубые ошибки	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет основными нормами современного русского языка; владеет основной; обладает базовыми навыками делового общения	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками грамотно, аргументировано и четко строить свою устную и письменную речь; вести деловые встречи и переговоры	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся владеет навыками логического и грамматически правильного выражения своих мыслей; навыками логически и грамматически правильного построения докладов, устных и письменных сообщений, переводов; навыками презентации подготовленной информации	
Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет принципами функционирования профессионального коллектива; не владеет навыками ведения беседы и построения деловых отношений с представителями различных культур	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет навыками толерантно воспринимать этические, культурные и конфессиональные различия; демонстрирует навыки работать в коллективе, соблюдать субординацию, управлять и подчиняться; применяет основные этические принципы в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся учитывает социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимает эти различия; владеет приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует владение навыками построения деловых отношений с представителями разных культур; технологиями построения корпоративной культуры, методами разрешения конфликтных ситуаций; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	
Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся демонстрирует отсутствие навыков в оказании первой медицинской помощи	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует базовые навыки оказания первой медицинской помощи	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки оказания первой медицинской помощи, применения методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки оказания первой медицинской помощи, принятия грамотных решений по целесообразным действиям в условиях чрезвычайной ситуации	
Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками определять показатели, формирующие качество массовой продукции питания, параметры технологического процесса, организовать технологический процесс производства массовой продукции питания, не владеет навыками производства массовой продукции питания	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует базовый уровень владения навыками определения особенностей производства продукции питания специального назначения; организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения; общее, но не структурированное владение навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует владение навыками обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует владение навыками производить подбор производимой продукции для определенной концепции предприятия питания; обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; систематическое владение навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками осуществления технологического контроля качества производимой продукции	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует базовый уровень владения навыками методов технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки использования технических средств для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; проведения расчета технологических процессов для достижения необходимых физико-химических свойств продукции	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует сформировавшееся систематическое	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
<p>владение навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; обладает навыками сбора информации о классических и современных методах технологического контроля; осуществлять проведение испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	
<p>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)</p>	
<p><i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> 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</p>	
<p><i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> Обучающийся владеет навыками пользования техническими средствами для оценки качества продуктов питания; владеет навыками интерпретации значений показателей качества пищевой продукции, полученных с помощью технических средств</p>	
<p><i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> 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</p>	
<p><i>Высокий уровень (отлично)</i> 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.</p>	
<p>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)</p>	
<p><i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не обладает навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации</p>	
<p><i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> 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</p>	
<p><i>Продвинутый уровень (хорошо)</i> 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</p>	
<p><i>Высокий уровень (отлично)</i> 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</p>	
<p>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)</p>	
<p><i>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</i> Обучающийся не владеет теоретическими основами техники безопасности и охраны труда</p>	
<p><i>Пороговый уровень (удовлетворительно)</i> 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;</p>	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
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 невладение основами законодательных и нормативных документов в области стандартизации, устанавливающих требования к продукции, процессам разработки требований к ней	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует навыки составления технологической документации; владеет навыками использования нормативной, технической технологической документации в условиях производства продукции питания	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками составления документов; навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; навыками организации документооборота по производству на предприятии питания	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся владеет методами, способами стандартизации с целью разработки документов или их анализа; методами анализа, обобщения информации (требований) о товаре, имеющейся в документах, с целью использования в профессиональной деятельности. Демонстрирует навыки работы с различными видами документами, установления соответствия товаров требованиям безопасности и качества.	
Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками проведения научных исследования по заданным методикам, не владеет навыками анализировать ход и результаты эксперимента	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет фрагментарными навыками	

Компетенции	Подпись (выбрать нужное)
1	2
проведения исследования, организации процесса эксперимента, интерпретации результатов	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся обладает навыками проведения экспериментов по заданной методике, организации хода эксперимента, предположения результатов, систематизации полученных результатов в ходе эксперимента	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки проведения экспериментов по заданной методике; владеет навыками использовать периодическую зарубежную и отечественную литературу; владеет навыками работы на аналитическом оборудовании; организовать процесс экспериментального исследования, систематизировать полученные результаты и представить их	
Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет методами анализа и изучения научно-технической информации	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся владеет навыками работы с научно-техническими отечественными и зарубежными источниками информации	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся владеет навыками анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки организации процессов научного исследования; конструирования и обоснования адекватных исследуемому предмету методов исследования, профессионального изложения результатов научных исследований	
Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет навыками измерения, составления и описания проводимых экспериментов	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует навыки в подготовке, проведении, анализе результатов эксперимента; владеет навыками составлять описательные характеристики, обрабатывать полученную информацию	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует навыки основ измерений, систематизации и сбора информации; владеет навыками составлять описание проводимых экспериментов; владеет навыками подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует навыки применения статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований; владеет навыками проводить измерительные эксперименты, составлять описание экспериментов; владеет навыками составления обзоров, статей, отчетов	

Форма аттестационного листа заседания аттестационной комиссии по практике

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: 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 О.С. Фоменко

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

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

Члены комиссии:

(подпись) (Фамилия, инициалы) /

(подпись) (Фамилия, инициалы) /

(подпись) (Фамилия, инициалы) /

(подпись) (Фамилия, инициалы) /

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

**ВЫПИСКА ИЗ РАСПОРЯДИТЕЛЬНОГО АКТА О НАЗНАЧЕНИИ
РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

Дана _____

обучающемуся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ____ курса, в том, что он(а) принят(а) на прохождение практики в _____

Ответственным за прохождение практики и руководителем с производства назначен _____ (должность) _____ /Фамилия И.О./

М.П. / _____ /

Форма заявления обучающихся о выборе способа прохождения производственной практики

Декану факультета ветеринарной
медицины, пищевых и биотехнологий
/Н.Л. Моргуновой/
обучающегося _____ курса, группы _____
направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
направленность (профиль)
«Технология и организация
предприятий общественного питания»

заявление

Настоящим сообщаю, что для прохождения производственной практики: научно-исследовательской работы мною выбран _____ способ
(стационарный/выездной)
прохождения практики.

Сроки прохождения практики:

« _____ » _____ 20__ г. – « _____ » _____ 20__ г.

(подпись)

« _____ » _____ 20__ г.

Согласовано:

Заведующий кафедрой _____ / _____ / _____
(подпись) (дата)

Декан факультета _____ / _____ / _____
(подпись) (дата)

