

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 ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ  
ПРАКТИКИ**

Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль подготовки	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация выпускника	Магистр
Выпускающая кафедра	Технологии продуктов питания

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

доцент, к.т.н. *Колотова Н.А.*

*Карабаева М.Э.*  
(подпись)  
*Колотова Н.А.*  
(подпись)

Саратов 2023

## Содержание

1. Общие положения.....	3
2. Организация производственной практики (организационно-управленческой).....	4
3. Этапы проведения производственной практики (организационно-управленческой).....	5
4. Структура и содержание отчетной документации по практике.....	6
5. Требования к оформлению отчета по практике.....	7
6. Аттестация по практике.....	12
7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	12
Приложения.....	15

**Методические указания** для проведения производственной практики (организационно-управленческая) по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Сост. М.Э. Карабаева, Н.А. Колотова. – Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет. 2023. – 38 с.

В методических указаниях рассмотрены основные вопросы организации и проведения производственной практики (организационно-управленческой), а также особенности выполнения и оформления отчетной документации.

ФГБОУ ВО Вавиловский университет, 2023

## **Введение**

В эпоху интенсивного научно-технического прогресса невозможно получить полноценное высшее образование без прохождения практики, поскольку практическая деятельность позволяет определить, способен ли обучающийся применить свои теоретические знания при выполнении практических задач, способен ли он работать самостоятельно, собирать, обрабатывать и анализировать собранные сведения.

Главная цель технологической практики заключается в предоставлении возможности будущему специалисту проявить и реализовать накопленные за время обучения знания в деятельности профильных предприятий/организаций.

Благодаря технологической практике обучающийся знакомится с особенностями исполнения обязанностей в будущей области профессиональной деятельности. Определяет уровень собственной подготовки к предстоящей работе и окончательно определяется с направлением своей дальнейшей деятельности в области технологии выпускаемой продукции и организации общественного питания. Во время практики он не только приобретает новые практические знания, но и согласно программе практики, учится осуществлять самостоятельный анализ, исследовать деятельность предприятия/организации, особенности своей профессиональной деятельности, своего места в рабочем коллективе, выявлять проблемы и перспективы для своего дальнейшего развития. Формулирует идеи и намечает собственный план действий по совершенствованию своей подготовки и развитию выбранного направления деятельности. Данные предложения, в последствии будут отражены и реализованы в процессе выполнения выпускной квалификационной работы.

## 1. Общие положения

Целью производственной практики (организационно-управленческой) является приобретение практических навыков выполнения организационно-управленческих операций, работе с оборудованием и организации обслуживания на предприятиях индустрии питания.

Задачами практики являются:

- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий общественного питания;
- освоение в практических условиях принципов организации и управления производством, анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции;
- формирование навыков соблюдения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы, содержания производственного оборудования в надлежащем техническом состоянии;
- формирование навыков работы с нормативно-техническими документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами;
- формирование навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

*Форма практики* – дискретная.

*Способ проведения практики* – стационарная, выездная.

*Время проведения практики.* Производственная практика (организационно-управленческой) для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания проводится на 2 курсе – 2 недели, всего 108 часа, не более 6 часов в день.

*Место проведения практики:* предприятия индустрии питания, предприятия пищевой промышленности, профильные структурные подразделения ФГБОУ ВО Вавиловский университет, лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания».

Производственная практика (организационно-управленческой) может проводиться на следующих предприятиях (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем предприятия):

- ООО «Здоровое питание», г. Саратов;
- ООО «ГерГанс», г. Саратов;
- ООО «Потенциал», г. Саратов;
- ООО «Русский кейтеринг», г. Саратов;
- ООО «Кофе и шоколад», г. Саратов;
- ООО «Эра», ресторан «Словакия», г. Саратов;
- ООО «Коляда», ресторан «Одесса», г. Саратов.

## 2. Организация производственной практики (организационно-управленческой)

Поиск места прохождения практики осуществляется как университетом, так и самостоятельно обучающимся (в последнем случае по согласованию с руководителем структурного подразделения, реализующим соответствующую основную профессиональную образовательную программу).

Практика проводится на базе современных предприятиях общественного питания с

полным технологическим циклом производства, имеющих высокий уровень автоматизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует направленности основной профессиональной образовательной программы.

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют задания, предусмотренные программой практики и индивидуальное задание, разработанное руководителем 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 предприятия.

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

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» и заключенные университетом коллективные и индивидуальные договоры с профильными предприятиями, организациями на проведение практики обучающихся.

В случае проведения практики на базе профильных структурных подразделений университета служебная записка заведующего кафедрой «Технологии продуктов питания» согласуется с руководителем профильного структурного подразделения.

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, проводимой в университете, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания».

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) практикой из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технологии продуктов питания», организующей проведение практики (далее – руководитель практики от университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от профильной организации и университета 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;
- выдает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- 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 на практике;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики.

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 результате прохождения практики обучающийся должен:

- *знать*: методы установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методики постановки цели и определения способов ее достижения; методики разработки стратегий действий при проблемных ситуациях; методы оценки эффективности проекта; ресурсы предприятия, методы планирования, методы управления проектами; принципы и технологии выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели, основы лидерства и командообразования, особенности различных стилей лидерства; процессы внутренней динамики команды, технологии и методы кооперации в командной работе; общие формы организации деятельности коллектива; психологию межличностных отношений в группах разного возраста; основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели; специфику коммуникативной деятельности педагога; многообразие моделей и технологий педагогической коммуникации; основные концепции организации межличностного взаимодействия в информационнообразовательной среде универсальные закономерности структурной организации и самоорганизации текста; базовую лексику делового и профессионального общения; способы анализа разногласий между представителями; недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач; режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами; информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продуктов питания; направления приоритетных проектов стратегического развития общества, а также профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания; методологические основы исследования проблем повышения эффективности предприятия; концепции эффективного управления, методы управления качеством, жизненный цикл организации, бережливое производство; возможности названных концепций и их ограничения при применении в российских условиях; теоретические и методологические подходы к управлению персоналом; содержание работы по управлению персоналом на предприятиях; механизм работы подразделений управления персоналом; социально-психологические и экономические особенности управления персоналом; типовые методики и положения действующих нормативно-правовых актов индустрии питания; показатели финансово-хозяйственной деятельности; методы продаж продукции и реализации услуг; методики оценки их эффективности; нормативные документы, регламентирующие порядок ведения учета на предприятиях индустрии питания;

- *уметь*: анализировать методы установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методики постановки цели и определения способов ее достижения; методики разработки стратегий действий при проблемных ситуациях;

разрабатывать проекты избранной профессиональной сферы; оценить реальные ресурсы предприятия, разработать план реализации, осуществлять мониторинг реализации проекта; применять теоретические основы выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели на практике; создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег; предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий; планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды; разрабатывать коммуникативную стратегию и тактику эффективного педагогического взаимодействия; самостоятельно находить и обрабатывать информацию, необходимую для качественного выполнения профессиональных задач и достижения профессионально значимых целей, в т.ч. на иностранном языке; предоставлять свою работу в письменном, устном, «презентационном» виде, адаптированном для конкретной аудитории; на основе анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации найти способы их разрешения; создавать недискриминационные среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач; регулировать режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами; адаптировать прогрессивные технологии зарубежных и отечественных производителей в своей профессиональной деятельности; выделять приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания; формулировать цели и задачи в сфере повышения эффективности деятельности предприятия; изыскивать резервы повышения эффективности при анализе деятельности конкретного предприятия; разрабатывать управленческие решения по повышению эффективности деятельности предприятия, применению оптимальных технологий повышения эффективности; использовать специальную и справочную литературу по проблемам повышения эффективности работы организации; организовать работу подразделения управления персоналом; обеспечить организацию персоналом, способным реализовать стратегию предприятия; мотивировать персонал предприятия; анализировать данные нормативно-правовой базы деятельности предприятий индустрии питания; анализировать показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия; разрабатывать мероприятия по созданию системы продаж продукции и услуг, оценивать их эффективность;

- *владеет навыками:* приемами выбора методов установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях; приемами оценки потребностей в ресурсах; навыками оценки необходимых ресурсов, планирования и реализации проекта; навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели; навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон; навыками эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных речевых ситуациях; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике; основами делового и профессионального общения; приемами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач; навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами; навыками организации технологического процесса с учетом современных прогрессивных технологий; способностью определять приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания и внедрять их в своей профессиональной деятельности; навыками ведения научных дискуссий в сфере управления эффективностью предприятия, разработки и расчета ключевых показателей



эффективности деятельности организации; технологиями оценки текущей эффективности работы предприятия; методами разработки программ повышения эффективности; практическими навыками организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях и готовности нести за них ответственность; применения основных положений и инструментария (методов) социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; к социальному взаимодействию и профессиональному общению, готовностью к коллективной работе в команде и организации работы малых коллективов-исполнителей; способностью к профессиональной мобильности, критическому переосмыслению накопленного опыта, изменению при необходимости профиля профессиональной деятельности; типовыми методиками для расчета показателей финансово-хозяйственной деятельности, проводить расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами; навыками разработки мероприятий по созданию системы продаж продукции и услуг, оценки их эффективности.

### 3. Этапы проведения производственной практики (организационно-управленческая)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работ
1	Подготовительный	Ознакомительные лекции по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики. Ознакомление с санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура). Консультация с руководителем практики от организации, составление рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.
2	Основной	Изучение организации работы предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Ознакомление с ассортиментом и технологиями структурных подразделений предприятия, организацией работы в зале предприятия. Изучение основных экономических показателей работы предприятия
3	Заключительный	Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике

### 4. Структура и содержание отчетной документации по практике

Формой отчетности по производственной практике является дневник практики, отчет по практике, собеседование и отзыв-характеристика. По результатам проведения практики с обучающимся проводится собеседование по результатам выполнения индивидуального задания.

Дневник практики ведется обучающимся ежедневно и состоит из следующих частей (приложение 1):

- титульный лист;
- направление на практику;
- совместный рабочий график проведения практики;
- рабочий график проведения практики;

- индивидуальное задание обучающегося;
- таблица, в которой отражается содержание работы по дням (каткое содержание работы).

Дневник оформляется на компьютере, затем распечатывается и 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, эскизы, чертежи 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 (приложение 2):

- титульный лист;
- введение;
- информация по выполнению индивидуального задания обучающегося;
- заключение;
- список используемых источников. 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 обучающемуся текстовом процессоре в формате .doc или .docx (чаще всего используется Microsoft Word, входящий в пакет Microsoft Office).

Требования к оформлению отчета по практике. Отчет по производственной практике 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 ставится нумерация начинается с титульного листа, однако на титульном листе номер не ставится. 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. Текст набирать без лишних пропусков, разделяя слова одним пробелом.

Объем отчета составляет 5-20 листов.

Разделам и параграфам находящимся в отчете по практике присваиваются порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой после цифры. При наличии подразделов, параграфов и пунктов ставятся двух- и трехкратные номера, разделенные точками (использование четырех кратных номеров, к примеру «1.1.1.1. Обеспечение ...» не допускается). Переносы слов и в заголовках, и в тексте не допускаются, точку в конце заголовка не ставят. Наименование разделов и подразделов должно быть кратким и соответствовать содержанию. Основной текст должен представлять собой единое целое, с новой страницы начинаются только введение, первый раздел, выводы, список использованных источников и приложение. Заголовки выполняются полужирным (или жирным) шрифтом прописными буквами, подзаголовки – полужирным шрифтом строчными буквами (допускается применение курсивного шрифта). Заголовки отделяются от текста сверху и снизу одним интервалом. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ сразу после заголовка постановка рисунков, таблиц, формул, диаграмм, схем и пр. В отчете по практике могут присутствовать рисунки, формулы и таблицы.

Формулы рекомендуется набирать с помощью редактора формул MathType (встраиваемым в Microsoft Office) или стандартным редактором формул Microsoft Office. Набор формул должен быть по всему отчету единообразным по применению шрифтов и знаков, индексов и т.п. Все буквенные обозначения в формуле должны быть расшифрованы в той последовательности, в которой они приведены в формуле. Например: «... Соппротивление копанию почвы новым рабочим органом можно определить по формуле: Пример оформления формулы.

$$E_{\text{треб}} = \frac{0,5Q_c + 0,25Q_{\text{п/ф}}}{\varphi}, \quad (3.2)$$

где  $E_{\text{треб}}$  - требуемую вместимость холодильного шкафа, кг;

$Q_c$  - масса сырья, перерабатываемого за смену, кг;

$Q_{\text{п/ф}}$  - масса полуфабрикатов, вырабатываемых за смену, кг;

$\varphi$  - коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся сырье и полуфабрикаты ( $\varphi=0,8$ ).

Каждая формула должна иметь свой номер, который присваивается в пределах главы, как сделано в приведенном выше примере: формула 3 в разделе 2.

Таблицы должны иметь нумерацию, которую можно производить в пределах раздела или иметь сквозную нумерацию (первый вариант предпочтительнее). Каждая таблица должна иметь свой номер и тематический заголовок, как приведено ниже (таблица 1 в разделе 3).

Таблица 3.1 – Функционально-технологические характеристики мясных полуфабрикатов

Показатель	Контроль	Опытный образец
1	2	3
pH	5,32	5,34

Располагать таблицу нужно в том месте текста, где она упоминается. Сама таблица должна быть размещена сразу после завершения абзаца, где имеется ссылка на таблицу, или на следующей странице, если не хватает места для ее размещения. Ссылка в тексте на таблицу делается в виде: «... в табл. 3.2 приведены ...».

Все иллюстрации в отчете по практике (эскизы, схемы, графики), а также таблицы должны быть выполнены, пронумерованы и подписаны в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32 – 2001.

Аккуратно выполненные иллюстрации и таблицы должны располагаться по ходу текста. Сам рисунок должен располагаться сразу после завершения абзаца, где имеется ссылка на него, или на следующей странице. Ссылка в тексте на рисунок делается в виде: «... на рис. 6.4 приведена (показана и т.п.) ...». Если приводится график, то обязательно необходимо подписывать оси с размерностью приводимых величин, «... как показано на рис. 6.4. ...» При изображении устройства или схемы необходимо пояснять их основные элементы в подрисунковой подписи.

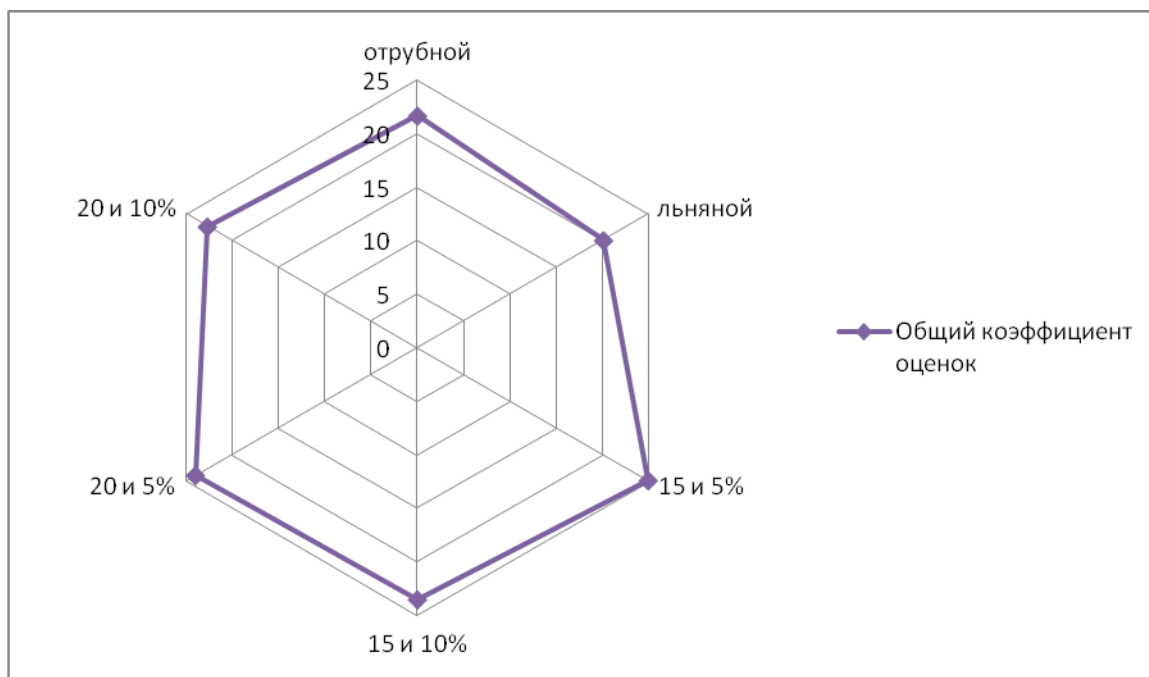


Рис. 6.4 Профилограмма общего коэффициента дегустационной оценки

Нумерация рисунков аналогична нумерации таблиц и производится в пределах раздела. Каждый рисунок должен иметь свой номер и подрисуночную надпись.

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

По окончании практики руководитель практики от предприятия где проводилась практика составляет отзыв-характеристику (приложение 3) 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.

Итоговой формой аттестации прохождения практики является зачет, формой отчетности – отчет по практике, собеседование, отзыв-характеристика.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от высшего учебного заведения одновременно с отзывом, подписанным непосредственным руководителем практики от предприятия или организации. Отчет, отзыв – характеристика по производственной практике заверяется подписью и печатью руководителя практики от профильной организации, и руководителем практики от университета. Аттестационный лист оформляется по результатам защиты и подписывается аттестационной комиссией.

## Оформление библиографических записей в списках источников литературы

### Общие положения

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	Пат. 2187888 Российская Федерация, МПК7 Н 04 В 1/38, Н 04

патентных документов	.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.
----------------------	---

## 6. Аттестация по практике

Аттестация по практике осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителей практики от университета, руководителей практики от профильной организации (при наличии), заведующего кафедрой.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики и индивидуального задания в полном объеме;
- наличие отчета по практике, оформленного согласно требованиям.

По итогам аттестации по практике оформляется аттестационный лист (приложение 3).

Одновременно с отчетом сдается отзыв - характеристика, подписанный непосредственным руководителем практики от предприятия и руководителем практики от университета. В отзыве – характеристике указывается уровень освоения профессиональных компетенций, предусмотренных основной профессиональной образовательной программой в период прохождения производственной практики. По результатам промежуточной аттестации от руководителей от университета и профильной организации совместно принимается решение аттестации обучающегося. Отзыв - характеристика подписывается руководителями практики от профильной организации и университета и заверяется печатью (приложение 2).

Магистры, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время.

## 7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований: учебное пособие для бакалавров / М. Ф. Шкляр. - 9-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 208 с. - ISBN 978-5-394-04708-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083277>

2. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания: учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 179 с., [4] с. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1058887. - ISBN 978-5-16-015814-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1058887>

3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва: Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084678>

4. Евтухова О. М. Технология продукции общественного питания: учебное пособие / сост. О. М. Евтухова, Е. О. Никулина, О. Я. Кольман, Г. В. Иванова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2023. - 272 с. - ISBN 978-5-7638-4616-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2092910>

5. 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>

6. 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>

7. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва: Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083927>
8. 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>
9. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1023804. - ISBN 978-5-16-015307-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1834748>
10. 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>
11. 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>
12. Теплов, В. И. Физиология питания: учебное пособие для бакалавров / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 6-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 456 с. - ISBN 978-5-394-03891-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091168>
13. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084415>
14. Айзман, Р. И. Физиология человека: учебное пособие / Р. И. Айзман, Н. П. Абаскалова, Н. С. Шуленина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009279-9.-Текст:электронный.-URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844262>

#### **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 : 26 <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. Будасова, С. А. Технологии использования холода. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов: учебное пособие / С. А. Будасова. - Новосибирск:

Изд-во НГТУ, 2019. - 76 с. - ISBN 978-5-7782-4086-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870474>

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.znanium.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: учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1865730>

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) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система издательства "Лань"
2. Электронно-библиотечная система Znanium.com
3. Электронно-библиотечная система IPRbooks
4. Электронно-библиотечная система ibooks.ru («Айбукс»)
5. Национальный цифровой ресурс РУКОНТ

г) периодические издания

Питание и общество ссылка доступа <http://firstedu.ru/zhurnaly/pitanie-i-obshhestvo>;

Аграрный научный журнал ссылка доступа <http://agrojr.ru/index.php/asj>;

Кондитерское и хлебопекарное производство ссылка доступа <http://www.breadbranch.com>; Молочная промышленность ссылка доступа <http://moloprom.ru>;

Переработка молока <http://www.milkbranch.ru>;

Мясные технологии ссылка доступа <http://www.meatbranch.com>;

Пищевая технология ссылка доступа <https://ivpt.kubstu.ru>.

д) базы данных и поисковые системы необходимые для прохождения практики:

- Yandex;
- Google.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	Все разделы практики	Microsoft Office <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г.	Вспомогательная



		Саратов. Сублицензионный договор № АЭ-030 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем от 15.12.2021 г.	
2	Все разделы практики	Kaspersky Endpoint Security <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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

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

Форма титульного листа отчетной документации

**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 (организационно-управленческая)
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Курс, группа	_____ курс, _____ группа
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	

<b>Сдал(а)</b>	<b>Принял</b>
	<b>Руководитель практики от университета</b>
<i>подпись</i> /Фамилия И.О./	<i>подпись</i> /Фамилия И.О./
<i>Дата</i>	<i>Дата</i>

Форма титульного листа отчета

**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 (организационно-управленческая)
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.04 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 (организационно-управленческая)
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.04 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 противопожарный инструктаж и инструктаж по охране труда 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, 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**

Форма индивидуального задания на практику

## ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Производственная практика (организационно-управленческая)  
(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 (организационно-управленческая)  
(наименование практики)

Раздел программы практики. Краткое содержание раздела	Примерная продолжительность освоение раздела практики, кол-во часов/дней
<b>Подготовительный этап</b> (Инструктаж по технике безопасности, ознакомление с работой предприятия и его структурой)	<b>350</b>
<b>Основной этап</b> Изучение организации работы предприятия, обеспечение его сырьем, продукцией и другим материально – техническим обеспечением. Ознакомление с ассортиментом и технологиями структурных подразделений предприятия, организацией работы в зале предприятия. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, проведение контроля качества. Вопросы безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании. Изучение основных экономических показателей работы предприятия	
<b>Аналитический.</b> Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	<b>52</b>
<b>Заключительный этап.</b> Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.	<b>28</b>
Промежуточная аттестация	<b>2</b>
Итого	<b>432</b>

**Руководитель практики от университета:**

Должность	Фамилия И.О.	Должность

М.П.

*Форма совместного рабочего графика (плана) проведения практики*

**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.





## Форма отзыва-характеристики

## ОТЗЫВ – ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося об уровне освоения компетенций в период прохождения практики

Вид практики	Производственная
Наименование практики	Производственная практика (организационно-управленческая)
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.04 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)
<b>Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий (УК-1).</b> Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций, вырабатывать стратегию действий (УК-1.2)	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет приемами выбора методов установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся частично владеет приемами выбора методов установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся хорошо владеет приемами выбора методов установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует свободное владение приемами выбора методов установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях	
<b>Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2).</b> УК-2.1 выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет приемами оценки потребностей в ресурсах	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся частично владеет приемами оценки потребностей в ресурсах	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся хорошо владеет приемами оценки потребностей в ресурсах	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует свободное приемами оценки потребностей в ресурсах	
УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	

<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками оценки необходимых ресурсов, планирования и реализации проекта	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся частично владеет навыками оценки необходимых ресурсов, планирования и реализации проекта	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся хорошо владеет навыками оценки необходимых ресурсов, планирования и реализации проекта	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует свободное владение навыками оценки необходимых ресурсов, планирования и реализации проекта	
<b>Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели (УК-3). Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели (УК-3.1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели.	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся частично владеет навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели. Владеет основными навыками абстрактного мышления, анализа и синтеза	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся хорошо владеет навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели. Допускает неточности в применении методологических приемов анализа и синтеза.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует свободное владение навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели.	
<b>Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам (УК-3.2)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся слабо владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся хорошо владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся свободно владеет навыками постановки цели в условиях командой работы; способами управления командной работой в решении поставленных задач; навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	
<b>Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4). Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия (УК-4.1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных речевых ситуациях; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует бессистемность в стремлении к новым знаниям и навыкам, регулированию собственного времени и дисциплины.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся хорошо владеет навыками эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных речевых ситуациях; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки эффективного речевого поведения в различных сферах коммуникации и разных речевых ситуациях; навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по профессиональной проблематике	
<b>Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные (УК-4.2)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет основами делового и профессионального общения	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся владеет основными нормами современного русского языка; обладает базовыми навыками делового общения	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся владеет навыками грамотно, аргументировано и четко строить свою устную и письменную речь; вести деловые встречи и переговоры	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки логического и грамматически правильного выражения своих мыслей; навыки логически и грамматически правильного построения докладов, устных и письменных сообщений, переводов; навыки презентации подготовленной информации	
<b>Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5). Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь</b>	

<b>на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей (УК-5.1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет приемами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся знает приемы анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся самостоятельно использует приемы анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует владение приемами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации	
<b>Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач (УК-5.2)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся удовлетворительно владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся знает как создавать недискриминационные среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	
<b>Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления (ПК-2). Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами (ПК-2.1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками организации технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся знает технологические процессы производства продуктов общественного питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся самостоятельно использует различные технологии для решения научно-исследовательских задач; хорошо владеет навыками организации технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует владение навыками организации технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	
<b>Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности (ПК-2.2)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками анализа и систематизации информации	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует удовлетворительные знания новой информации в области развития потребительского рынка; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; нормативную документацию на продовольственные товары.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует хорошие знания новой информации в области развития потребительского рынка; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; нормативную документацию на продовольственные товары. Демонстрирует навыки анализа и систематизации информации	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует знания новой информации в области развития потребительского рынка; отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; нормативную документацию на продовольственные товары. Демонстрирует навыки анализа и систематизации информации	
<b>Готов устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания (ПК-5). Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности (ПК-5.1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет способностью определять приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания и внедрять их в своей профессиональной деятельности	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся удовлетворительно владеет способностью определять приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания и внедрять их в своей профессиональной деятельности	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся хорошо владеет способностью определять приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания и внедрять их в своей профессиональной деятельности	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет способностью определять приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания и внедрять их в своей профессиональной деятельности	
<b>Способность планировать эффективную систему контроля в области производства продукции и услуг (ПК-6). Оценивает результативность деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах ресурсов (ПК-6.1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками ведения научных дискуссий в сфере управления эффективностью предприятия, разработки и расчета ключевых показателей эффективности деятельности организации; технологиями оценки текущей эффективности работы предприятия; методами разработки	

программ повышения эффективности.	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует базовые знания ведения научных дискуссий в сфере управления эффективностью предприятия, разработки и расчета ключевых показателей эффективности деятельности организации; технологиями оценки текущей эффективности работы предприятия; методами разработки программ повышения эффективности.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует средний уровень знаний ведения научных дискуссий в сфере управления эффективностью предприятия, разработки и расчета ключевых показателей эффективности деятельности организации; технологиями оценки текущей эффективности работы предприятия; методами разработки программ повышения эффективности.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет навыками ведения научных дискуссий в сфере управления эффективностью предприятия, разработки и расчета ключевых показателей эффективности деятельности организации; технологиями оценки текущей эффективности работы предприятия; методами разработки программ повышения эффективности.	
<b>Организует работу исполнителей, принимает управленческие решения в области управления персоналом (ПК-6.2)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет практическими навыками организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях и готовности нести за них ответственность; применения основных положений и инструментария (методов) социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; к социальному взаимодействию и профессиональному общению, готовностью к коллективной работе в команде и организации работы малых коллективов-исполнителей; способностью к профессиональной мобильности, критическому переосмыслению накопленного опыта, изменению при необходимости профиля профессиональной деятельности	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует базовый уровень знаний теоретических и методологических подходов к управлению персоналом; содержания работы по управлению персоналом на предприятиях; механизма работы подразделений управления персоналом; социально-психологические и экономические особенности управления персоналом	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует средний уровень знаний теоретических и методологических подходов к управлению персоналом; содержания работы по управлению персоналом на предприятиях; механизма работы подразделений управления персоналом; социально-психологические и экономические особенности управления персоналом	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет практическими навыками организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях и готовности нести за них ответственность; применения основных положений и инструментария (методов) социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; к социальному взаимодействию и профессиональному общению, готовностью к коллективной работе в команде и организации работы малых коллективов-исполнителей; способностью к профессиональной мобильности, критическому переосмыслению накопленного опыта, изменению при необходимости профиля профессиональной деятельности	
<b>Способность управлять финансово-хозяйственной деятельностью предприятия, создавать и поддерживать эффективную систему продаж продукции и услуг, контролировать финансовые и материальные ресурсы (ПК-7). Владеет нормативно-правовой базой деятельности предприятий индустрии питания; анализирует показатели финансово-хозяйственной деятельности (ПК-7.1)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет типовыми методиками для расчета показателей финансово-хозяйственной деятельности, проводить расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует удовлетворительные умения анализировать данные нормативно-правовой базы деятельности предприятий индустрии питания; анализировать показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует средний уровень умения анализировать данные нормативно-правовой базы деятельности предприятий индустрии питания; анализировать показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся владеет типовыми методиками для расчета показателей финансово-хозяйственной деятельности, проводить расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами	
<b>Разрабатывает мероприятия по созданию системы продаж продукции и услуг, оценивает их эффективность (ПК-7.2)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками разработки мероприятий по созданию системы продаж продукции и услуг, оценки их эффективности	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует фрагментарное владение навыками разработки мероприятий по созданию системы продаж продукции и услуг, оценки их эффективности	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует средний уровень навыков разработки мероприятий по созданию системы продаж продукции и услуг, оценки их эффективности	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки разработки мероприятий по созданию системы продаж продукции и услуг, оценки их эффективности	
<b>Оценивает и контролирует движение материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания (ПК-7.3)</b>	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками оценки и контроля за движением материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует базовый уровень сформированности навыков оценки и контроля за движением материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания	

<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует хороший уровень владения навыками оценки и контроля за движением материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки оценки и контроля за движением материально-финансовых ресурсов предприятий индустрии питания	
Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности предприятий индустрии питания (ПК-7.4)	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не владеет навыками разработки мероприятий для повышения конкурентоспособности предприятий индустрии питания	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует базовый уровень сформированности навыков разработки мероприятий для повышения конкурентоспособности предприятий индустрии питания	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует хороший уровень владения навыками разработки мероприятий для повышения конкурентоспособности предприятий индустрии питания	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует навыки разработки мероприятий для повышения конкурентоспособности предприятий индустрии 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.

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  
им. 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Вид практики: производственная

Наименование практики: Производственная практика (организационно-управленческая)

Способ проведения практики: стационарная / выездная  
(нужное подчеркнуть)

Форма проведения практики: дискретная / непрерывная  
(нужное подчеркнуть)

Присутствовали:

Председатель аттестационной комиссии: зав. каф. ТПП Фамилия И.О.

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 технологической практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе 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

\_\_\_\_\_/И.О. Фамилия/  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись) (Фамилия, инициалы)

## ДОГОВОР

**о практической подготовке обучающихся, заключаемый между организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы**

г. Саратов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова», именуемое в дальнейшем «Университет», в лице ректора Соловьева Дмитрия Александровича, действующего на основании Устава Университета, с одной стороны, и \_\_\_\_\_, именуемое в дальнейшем

полное юридическое наименование предприятия (организации, учреждения)

«Профильная организация», в лице \_\_\_\_\_ действующего на основании

должность, фамилия, имя, отчество руководителя

\_\_\_\_\_, с другой стороны, именуемые по отдельности «Сторона», а вместе - «Стороны», заключили настоящий Договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом настоящего Договора является организация практической подготовки в форме практики обучающихся (далее - практическая подготовка, практика).

1.2. Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка, количество обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы, сроки организации практической подготовки, согласуются Сторонами и являются неотъемлемой частью настоящего Договора (приложение №1).

1.3. Реализация компонентов образовательной программы, согласованных Сторонами в приложении №1 к настоящему Договору (далее – компоненты образовательной программы), осуществляется в помещениях Профильной организации, перечень которых согласуется Сторонами и является неотъемлемой частью настоящего Договора (приложение №2).

### 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

#### 2.1. Университет обязан:

2.1.1. Не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала практической подготовки по каждому компоненту образовательной программы предоставить в Профильную организацию поименные списки обучающихся, осваивающих соответствующие компоненты образовательной программы посредством практической подготовки.

2.1.2. Назначить руководителя по практической подготовке от Университета, который:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
- несет ответственность совместно с ответственным работником Профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Университета, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

2.1.3. При смене руководителя по практической подготовке в 3-хдневный срок сообщить об этом Профильной организации.

2.1.4. Установить виды учебной деятельности, практики и иные компоненты образовательной программы, осваиваемые обучающимися в форме практической подготовки, включая место, продолжительность и период их реализации.

2.1.5. Направить обучающихся в Профильную организацию для освоения компонентов образовательной программы в форме практической подготовки.

2.1.6. \_\_\_\_\_ (иные обязанности Университета).

#### 2.2. Профильная организация обязана:

2.2.1. Создать условия для реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, предоставить оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющим выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

2.2.2. Назначить ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников Профильной



организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки со стороны Профильной организации.

2.2.3. При смене лица, указанного в пункте 2.2.2, в 3-хдневный срок сообщить об этом в Университет.

2.2.4. Обеспечить безопасные условия реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, выполнение правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

2.2.5. Проводить оценку условий труда на рабочих местах, используемых при реализации компонентов образовательной программы в сфере практической подготовки, и сообщать руководителю Университета об условиях труда и требованиях охраны труда на рабочем месте.

2.2.6. Ознакомить обучающихся с правилами внутреннего трудового распорядка Профильной организации, \_\_\_\_\_

(указываются иные локальные нормативные акты Профильной организации)

2.2.7. Провести инструктаж обучающихся по охране труда и технике безопасности и осуществлять надзор за соблюдением обучающимися правил техники безопасности.

2.2.8. Предоставить обучающимся и руководителю по практической подготовке от Университета возможность пользоваться помещениями Профильной организации, согласованными Сторонами (приложение №2 к настоящему Договору), а также находящимися в них оборудованием и техническими средствами обучения.

2.2.9. Обо всех случаях нарушения обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности сообщить руководителю по практической подготовке от Университета.

2.2.10. \_\_\_\_\_ (иные обязанности Профильной организации).

### 2.3. Университет имеет право:

2.3.1. Осуществлять контроль соответствия условий реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки требованиям настоящего Договора.

2.3.2. Запрашивать информацию об организации практической подготовки, в том числе о качестве и объеме выполненных обучающимися работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

2.3.3. \_\_\_\_\_ (иные права Университета).

### 2.4. Профильная организация имеет право:

2.4.1. Требовать от обучающихся соблюдения правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, режима конфиденциальности, принятого в Профильной организации, предпринимать необходимые действия, направленные на предотвращение ситуации, способствующей разглашению конфиденциальной информации.

2.4.2. В случае установления факта нарушения обучающимися своих обязанностей в период организации практической подготовки, режима конфиденциальности приостановить реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки в отношении конкретного обучающегося.

2.4.3. \_\_\_\_\_ (иные права Профильной организации)

## 3. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

3.1. Настоящий Договор вступает в силу после его подписания и действует до полного исполнения Сторонами обязательств.

## 4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. Все споры, возникающие между Сторонами по настоящему Договору, разрешаются Сторонами в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4.2. Изменение настоящего Договора осуществляется по соглашению Сторон в письменной форме в виде дополнительных соглашений к настоящему Договору, которые являются его неотъемлемой частью.

4.3. Настоящий Договор составлен в двух экземплярах, по одному для каждой из Сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

## 5. АДРЕСА, РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

### Университет

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н. И. Вавилова» (ФГБОУ ВО Вавиловский университет)

Адрес: 410012, г. Саратов, пр-кт им. Петра Столыпина зд.4, стр.3,

Телефон: (8452) 234781

Факс: (8452) 234781

E-mail: [rector@vavilovsar.ru](mailto:rector@vavilovsar.ru)

Ректор \_\_\_\_\_ Д.А. Соловьев

подпись

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

М.П.

### Профильная организация

Адрес: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

Факс: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
подпись Ф.И.О.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

М.П. (при наличии)

Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы, при реализации которых организуется практическая подготовка, количество обучающихся осваивающих соответствующие образовательные компоненты программы, сроки реализации практической подготовки

<i>№п/п</i>	<i>Образовательная программа (программы), компоненты образовательной программы</i>	<i>Кол-во обучающихся</i>	<i>ФИО обучающихся</i>	<i>Сроки практической подготовки</i>
<b>ОПОП по направлению подготовки (специальности):</b>				
1				

Университет:

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Ректор

\_\_\_\_\_ /Д.А. Соловьев/

М.П.

Профильная организация:

\_\_\_\_\_ (полное наименование)

\_\_\_\_\_ /Фамилия И.О./

М.П. (при наличии)

Перечень помещений профильной организации, в которых происходит реализация  
компонентов образовательной программы

№п/п	Наименования помещений	адрес
1		
2		
3		
4		

**Организация:**

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Ректор

\_\_\_\_\_ /Д.А. Соловьев/

М.П.

**Профильная организация:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(полное наименование)

\_\_\_\_\_ /Фамилия И.О./

М.П. (при наличии)

*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 19.04.04 Технология продукции и  
организация общественного питания, \_\_\_\_\_ курса в том, что он принят 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  
ФГБОУ Вавиловский университет  
Н.Л. Моргуновой  
обучающегося \_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_  
направления подготовки  
19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
направленность (профиль)  
«Технологии и проектирование предприятий  
индустрии питания»

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

Тел.: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

**заявление.**

Настоящим сообщаю, что для прохождения практики: производственная практика (организационно-управленческая) мною выбран \_\_\_\_\_ способ прохождения практики.  
стационарный/выездной

Сроки прохождения практики:

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

\_\_\_\_\_  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Согласовано:**

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (дата)

Декан факультета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (дата)

*Форма ходатайства от профильного предприятия при прохождении выездной практики*

Ректору ФГБОУ ВО  
Вавиловский университет  
Д.А. Соловьеву  
директора \_\_\_\_\_

(наименование предприятия/организации)  
Иванова И.И.

**ХОДАТАЙСТВО**

В связи с производственной необходимостью прошу Вас разрешить /*Фамилия И.О.*/ обучающемуся \_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_, направления подготовки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ проходить \_\_\_\_\_ практику \_\_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ базе \_\_\_\_\_, располагающемся по адресу \_\_\_\_\_.

Все расходы на трансфер практиканта и осуществляемую им деятельность на предприятии \_\_\_\_\_ берёт на себя.

Подпись \_\_\_\_\_  
М.П.