

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 21.05.2025 13:41:26

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**Методические указания
по организации и проведению учебной практики
(ознакомительная практика)**

для обучающихся по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Пятигорск, 2025 г.

Содержание		с.
	Введение	3
1.	Цели и задачи практики	3
2.	Требования к результатам освоения практики	4
3.	Перечень осваиваемых компетенций	5
4.	Права и обязанности студента-практиканта	6
5.	Обязанности руководителя практики от университета и профильной организации	7
6.	Структура и содержание практики	8
6.1	Структура и содержание практики	8
6.2	Структура отчета по учебной практике (ознакомительная практика) при прохождении практики на базе предприятий и организаций общественного питания по договорам о практической подготовке обучающихся	10
6.3	Структура отчета по ознакомительной практике (при прохождении практики в лабораториях и структурных подразделениях Пятигорского института (филиал) СКФУ)	11
7.	Задания и порядок их выполнения	11
7.1	Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике определены в ФОС (раздел 2.п.2.1)	11
7.2	Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике определены в ФОС (раздел 2.п.2.3)	13
8.	Форма предоставления отчета по практике	14
9.	Критерии выставления оценок	16
10.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	17
	Приложение	19

Введение

Учебная практика (ознакомительная практика) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела ориентирована на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, на ознакомление с предприятиями общественного питания, на комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности, предусмотренных образовательной программой, через формирование компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающегося.

Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Ознакомительная практика относится к обязательной части блока 2. Практики.

Организация ознакомительной практики проводится на основании Положения об организации и проведению практик обучающихся по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры, ординатуры в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

1. Цели и задачи практики

Целями практики являются:

- формирование, закрепление, развитие универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций и практических навыков, связанных с будущей профессиональной деятельностью обучающихся;
- закрепление теоретических знаний учебных дисциплин, полученных обучающимися на 1 курсе;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы,
- воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи

Задачами практики являются:

- ознакомление со структурой и организацией работы предприятия общественного питания -базы практики;
- ознакомление с технологическими документами на продукцию, производимую на предприятии-базе практики;
- ознакомление с управлением производственными и логистическими процессами в области снабжения, хранения и движения запасов;
- ознакомление с технологическими процессами, осуществляемыми в цехах предприятия;
- ознакомление с технологическим оборудованием, используемым для механической кулинарной и тепловой обработки продуктов;
- ознакомление с различными факторами, влияющими на формирование качества готовой продукции;
- ознакомление с критическими контрольными точками и технологическими рисками при производстве продукции общественного питания;
- ознакомление с формами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания;
- ознакомление с современными коммуникативными технологиями, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия;
- сбор и анализ полученных в ходе практики материалов для подготовки индивидуального задания и отчета по практике.

2. Требования к результатам освоения практики

Результатом прохождения практики является закрепление теоретических знаний и приобретение студентами практических умений и навыков.

Студент в процессе прохождения практики:

- применяет выбранный приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах;
- подбирает необходимую информацию в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках;
- применяет после оценки эффективные коммуникативные технологии в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных решений;
- решает задачи конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции;
- осознает, опираясь на знания, уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения;
- осознает и анализирует наличие различных социокультурных тенденций, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя;
- анализирует понятия инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах;
- анализирует и учитывает базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
- обладает современными средствами сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности;
- решает технологические задачи в области профессиональной деятельности с применением информационных технологий, с учетом основных требований информационной безопасности;
- оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов знания основных положений, законов, методов исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности;
- обладает навыками самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
- осознает важность анализа свойств, функций сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества;
- применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции;

- осознает важность разработки мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

3.Перечень осваиваемых компетенций

Результатом практики является освоение студентами следующих компетенций (УК-4, УК-5, УК-9, ОПК-1, ОПК-2, ПК-4).

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1 _{УК-4} Выбирает приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах
	ИД-2 _{УК-4} Использует информационно- коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках
	ИД-3 _{УК-4} Оценивает эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1 _{УК-5} Выбирает способы конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
	ИД-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения
	ИД-3 _{УК-5} Анализирует различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД-1 _{УК-9} Оперирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
	ИД-2 _{УК-9} Применяет базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных	ИД-1 _{ОПК-1} Использует современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и

информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	технической документации в профессиональной деятельности
	ИД-2ОПК-1 Применяет информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-2 Применяет основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности
	ИД-2ОПК-2 Использует навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ПК-4. Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1ПК-4 Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества
	ИД-2ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
	ИД-3ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

4. Права и обязанности студента-практиканта

4.1 Обучающиеся в период прохождения ознакомительной практики:

- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполняют в полном объеме индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;
- ведут дневник практики, где фиксируются все виды работ, выполняемых в течение рабочего дня.

4.2 При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимися может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

4.3 Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

4.4 С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном в организации порядке.

4.5 Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18

лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса Российской Федерации (далее ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). Для студентов в возрасте от 15 до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет не более 24 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

4.6 При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

С 1 апреля 2021 г. вступил в силу новый порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, утвержденный приказом Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н проведения медицинских осмотров. В документе сформулированы основания для проведения предварительных и периодических медосмотров. Первые проводятся с целью определения соответствия состояния здоровья лица, принимаемого на работу, вторые – в целях наблюдения и своевременного выявления профессиональных заболеваний. Обязанности по организации медосмотров возлагаются на работодателей.

4.7 Студент при прохождении практики:

- получает от руководителя практики рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики;
- работает в соответствии с графиком практики и режимом работы подразделения – (места прохождения практики)
- отчитывается о выполненной работе в соответствии с установленным графиком.

5. Обязанности руководителя практики от университета и профильной организации

5.1. Для руководства практикой, проходящей в структурных подразделениях СКФУ, назначаются руководители практики от соответствующих кафедр из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководители практики от соответствующих кафедр из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу, и руководители практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации). Закрепление каждого обучающегося за руководителем практики из числа работников профильной организации осуществляется на основе распоряжения по институту.

5.2. Обязанности руководителя практики от кафедры:

До начала практики:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- устанавливает связь с руководителями практики от профильной организации;
- проводит с обучающимися организационные мероприятия, связанные с проведением практики, в том числе инструктаж по технике безопасности (сведения о прохождении обучающимися инструктажа отражаются в журнале учета инструктажа);
- не позднее чем за 3 дня до начала практики, выдает обучающимся пакет документов: направление на практику, задание на практику; программу практики; методические рекомендации по прохождению практики.

5.3. В период проведения практики:

- проводит, предусмотренные программой практики, занятия;

- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания установленным образовательной программой и рабочей программой практики требованиям;
- проводит индивидуальные консультации и оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и подготовки отчетов, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оказывает методическую помощь организации, принимающей на практику обучающихся.
- доводит до сведения заведующего кафедрой все случаи нарушения обучающимися дисциплины на базе практики;
- рассматривает отчет обучающихся о практике.

5.4. После завершения практики:

- в составе комиссии оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- принимает участие в заседаниях кафедры, посвященных обсуждению итогов выполнения практикантами программы практики.

5.5. Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

6. Структура и содержание практики

Процедура прохождения практики включает в себя следующие этапы: ознакомительный, практическая подготовка, отчетный.

При прохождении практики необходимо своевременно приступить к практической отработке программы практики и выполнению индивидуального задания.

Учебная практика (ознакомительная практика) продолжительностью 2 недели, проводится на 1 курсе во 2 семестре

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единицы, 108 час.

6.1 Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции и / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД-1 _{ук-4}	Прибытие на практику, распределение по подразделениям - организации базы практики. Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности. Ознакомительные лекции.	6	Журнал регистрации инструктажа по ТБ студентов
	ИД-2 _{ук-4}	Ознакомление с предприятием базой практики. Организация рабочего места. Изучение документации (паспорт предприятия -наименование, место	6	Письменный отчет (введение, раздел 1)

		расположения, его назначение, производственная мощность).		
	ИД-3ук-4 ИД-3ук-5 ИД-1ОПК-1	Ознакомление с основными видами нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	6	Собеседовани е
		Всего:	18	
Практиче ская подготовк а	ИД-2ОПК-2 ИД-1ПК-4	Ознакомление с системой материально-технического снабжения предприятия	6	Письменный отчет (раздел 2.1)
	ИД-2ОПК-1 ИД-1ОПК-2 ИД-1ПК-4	Ознакомление с ассортиментом продукции, методами и формами контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Применение основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	6	Письменный отчет (раздел 2.2)
	ИД-1ПК-4 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	Ознакомление с организацией работы производственных помещений Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов.	18	Письменный отчет (раздел 2.3)
	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ПК-4	Ознакомление с правилами и принципами работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию. Ознакомление со свойствами сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	6	Собеседовани е
	ИД-1ук-5 ИД-2ук-5 ИД-2ук-9	Ознакомление с формами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Формирование восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. Использование базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	6	Письменный отчет (раздел 2.4)
		Выполнение индивидуального задания	18	

	ИД-1ОПК-1	Сбор информации для выполнения индивидуального задания		Письменный отчет (раздел 2.5)
	ИД-1ПК-4	Изучение свойств, функций, классификации и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.		
	ИД-2ПК-4 ИД-2ПК-4	Ознакомление с документацией по контролю качества сырья и готовой продукции		
	ИД-1УК-9 ИД-2УК-9	Ознакомление с документацией по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с принципами современных информационных технологий и возможность использования их для решения задач профессиональной деятельности	6	Письменный отчет (раздел 3)
	ИД-2ОПК-2 ИД-3ПК-4	Обработка и систематизация собранного материала. Применение основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	12	Письменный отчет (заключение)
		Всего:	78	
Отчетный	ИД-3УК-4 ИД-1УК-5 ИД-2ПК-4 ИД-3ПК-4	Составление и оформление отчета о практике, отзыв руководителей практики, защита отчета в комиссии.	12	Защита отчета в комиссии
		Всего:	12	
		Итого	108	

6.2 Структура отчета по учебной практике (ознакомительная практика) при прохождении практики на базе предприятий и организаций общественного питания по договорам о практической подготовке обучающихся

№ раздела	Наименование разделов	Количество страниц
	Титульный лист	1
	Содержание	1
	Введение	1
1	Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность)	1-2
2	Основная часть	
2.1	Ознакомление с системой материально-технического снабжения предприятия	1-2
2.2	Ознакомление с ассортиментом продукции, методами и формами контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	1-2
2.3	Ознакомление с организацией работы производственных	4-5

	помещений	
2.4	Ознакомление с формами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	3
2.5	Индивидуальное задание	4-5
3	Ознакомление с документацией по охране труда и технике безопасности	1-2
	Заключение	1
	Список использованных источников	1
	Приложение (дневник по практике)	
	Итого:	20-25

6.3 Структура отчета по ознакомительной практике (при прохождении практики в лабораториях и структурных подразделениях Пятигорского института (филиал) СКФУ)

№ разделов	Наименование разделов	Количество страниц
	Титульный лист	1
	Содержание	1
	Введение	1
1.	Паспорт предприятия (наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность)	1
2.	Основная часть	
2.1	Ознакомление с работой технологических лабораторий	3-4
2.2	Ознакомление с работой исследовательских лабораторий	3-4
2.3	Ознакомление с основными видами нормативных, технических и технологических документов, используемых при производстве блюд и изделий в общественном питании	3-4
3	Индивидуальное задание	4-5
4	Ознакомление с документацией по охране труда и технике безопасности в организации-базе практики	1-2
	Заключение	1
	Список использованных источников	1
	Приложения (дневник по практике)	
	Всего	20-25

7. Задания и порядок их выполнения

Выполнение заданий ориентирует студентов на самостоятельность мышления, нестандартные творческие решения. Задания позволяют студенту продемонстрировать способность к анализу, синтезу, обобщению имеющихся знаний, проявить готовность к профессиональной деятельности, что должно отразиться при подготовке отчета по практике.

7.1 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике определены в ФОС (раздел 2.п.2.1)

Задания	Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике	Раздел отчета
Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	1
Задание 2	Изучить коммуникационные технологии для повышения	3

	эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках. Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике	
Задание 3	Изучить эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, производит выбор оптимальных	2.4
Задание 4	Демонстрирует знания способов конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	1
Задание 5	Изучить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства, социокультурные традиции различных социальных групп, опирающиеся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения	2.2
Задание 6	Изучить различные социокультурные тенденции, факты и явления на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя	2.4
Задание 7	Изучить основные понятия инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	3
Задание 8	Изучить базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	2.4
Задание 9	Изучает современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации в профессиональной деятельности	2,3
Задание 10	Изучить информационные технологии для решения технологических задач в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	2.3
Задание 11	Изучить для дальнейшего применения основные положения, законы, методы исследований естественных наук при решении задач профессиональной деятельности. Выполнение индивидуального задания	2.5
Задание 12	Самостоятельно изучить специальную литературу для совершенствования знаний в области естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	2.2
Задание 13	Изучить мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	2.3

Задание 14	Изучить системы качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	2,3
Задание 15	Изучить системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания. Предложить рекомендации по совершенствованию работы предприятий.	2,3

7.2 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике определены в ФОС (раздел 2.п.2.3)

Задания	Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике	Раздел отчета
Задание 16	Выбрать приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах	1.4
Задание 17	Использовать информационно- коммуникационные технологии для повышения эффективности профессионального взаимодействия, поиска необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном языках	2.3
Задание 18	Оценить эффективность применяемых коммуникативных технологий в профессиональном взаимодействии на государственном и иностранном языках, производит выбор оптимальных.	2.4
Задание 19	Продemonстрировать способность конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	2.4
Задание 20	Продemonстрировать умения и навыки основных технологических приемов для использования в работе индустрии питания и гостеприимства	2.3
Задание 21	Сделать анализ социокультурных тенденций, фактов и явлений на основе целостного представления об основах мироздания и перспективах его развития, понимает взаимосвязи между разнообразием мировоззрений и ходом развития истории, науки, представлений человека о природе, обществе, познании и самого себя.	2.4
Задание 22	Продemonстрировать знания понятий инклюзивной компетентности, ее компонентов и структуры	3
Задание 23	Применить базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах при взаимодействии с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами на практике	3
Задание 24	Использовать современные средства сбора, передачи и обработки информации для моделирования, проектирования, разработки и оформления проектной, конструкторской и технической документации при написании отчета по практике	2.3
Задание 25	Решить технологические задачи в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной	2

	безопасности	
Задание 26	Решить задачи профессиональной деятельности с применением основных положений, законов, методов исследований естественных наук. Выполнение индивидуального задания	3
Задание 27	Решить задачи, использует навыки самостоятельной работы со специальной литературой для совершенствования знаний в области естественных наук. Выполнение индивидуального задания	1,2
Задание 28	Продemonстрировать умения и навыки использования свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	2.4
Задание 29	Продemonстрировать умения и навыки работы с системами качества и безопасности продукции производства в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	2.4
Задание 30	Разработать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания в одном из цехов. Выполнение индивидуального задания	2.3

8. Форма предоставления отчета по практике

По результатам прохождения ознакомительной практики студент представляет руководителю практики от кафедры следующие отчетные документы, заверенные подписью руководителя и печатью организации:

- дневник производственной практики;
- отчет;
- отзыв руководителем практики от профильной организации или структурного подразделения СКФУ в случае, если практика проводится на базе Университета.

При необходимости выпускающая кафедра имеет право дополнить перечень предоставляемых студентом отчетных документов, что должно быть отражено в задании по прохождению практики.

Отчет проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от университета и руководителем практики от профильной организации. Подпись руководителя практики от профильной организации должна быть заверена печатью организации.

Оформление отчета

Отчет оформляется на листах формата А4. Текст отчета должен быть напечатан через 1,5 интервала на одной стороне стандартного листа белой бумаги (А-4). Текст и другие отпечатанные элементы работы должны быть черными, контуры букв и знаков – четкими, без ореола и затенения. Шрифт Times New Roman, кегель 14, для таблиц допускается кегель 12.

Лист с текстом должен иметь поля: слева – 30 мм, справа – 15 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа.

Проставлять номер страницы необходимо со страницы, где печатается «Введение», на которой ставится цифра «3». После этого нумеруются все страницы, включая приложения. Оформленный отчет брошюруется в скоросшиватель. Общий объем отчета должен составлять 20-25 страниц.

8.1 Методические указания по написанию разделов отчета по практике

8.1.1 Паспорт предприятия

Необходимо дать общую характеристику предприятия: место расположения, характер здания; тип и наименование предприятия; количество филиалов, обслуживаемый контингент, часы работы; цеховое деление, площадь цехов; количество мест; годовой товарооборот, состояние и перспективы развития предприятия; количественные изменения ассортимента блюд, кулинарных и кондитерских изделий, наименование изменения в технологии изготовления блюд и изделий, внедрение передовой техники; фамилия, имя, отчество директора; заместителей, заведующего производством.

8.1.2 снабжение предприятия продуктами, их хранение

Ознакомление с договорами на снабжение предприятия продуктами и способом их завоза. Схема расположения помещений для хранения продуктов или полуфабрикатов с указанием их площади и режимов хранения; температуры и влажности.

Соответствие расположения помещений приема и хранения поточности технологического процесса (анализ, выводы и предложения).

8.1.3 Производственная группа помещений

Ознакомиться с технологическими процессами с момента начала рабочего дня и до его окончания. Дать санитарную характеристику содержания посуды, инвентаря, оборудования.

Ознакомиться с санитарным содержанием и состоянием помещений, оборудования, инструментов, посуды; соблюдение личной гигиены работниками цехов, сроки проведения медицинских осмотров.

Описать организацию рабочих мест в овощном, мясорыбном, цехах, а также на раздаче:

- расположение рабочих мест, их соответствие требованиям технологического процесса;
- оснащенность рабочих мест, расположение источников света;
- наличие необходимой посуды, инвентаря, инструментов, размещение их на рабочем месте;
- наличие приспособлений, облегчающих труд повара.

Ознакомиться со штатным расписанием в основных производственных цехах. Графики выхода на работу производственного персонала.

Овощной цех

Ознакомиться с ассортиментом, количеством и качеством поступающего сырья в цех, а также выпускаемых полуфабрикатов. Условия хранения суточного запаса сырья. Виды оборудования. Эффективность использования оборудования. Предложения по улучшению работы цеха.

Мясо-рыбный цех

Ознакомиться с ассортиментом, количеством и качеством поступающего сырья в цех, а также выпускаемых полуфабрикатов. Схема технологической линии в цехе по обработке мяса, птицы и рыбы. Замечания и предложения по улучшению работы цеха.

Цех доработки полуфабрикатов

В настоящее время многие предприятия общественного питания являются доготовочными. В таких предприятиях отсутствуют заготовочные цеха: овощной, мясной, рыбный.

В цехе доработки полуфабрикатов производится доработка овощных, мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы, обработка зелени. В цехе доработки

полуфабрикатов выделяются линии доработки полуфабрикатов с учетом ассортимента получаемых полуфабрикатов.

Ознакомиться с ассортиментом, количеством и качеством поступающих полуфабрикатов. Технологические схемы доработки полуфабрикатов. Оборудование, используемое в цехе.

8.2 Техника безопасности и охрана труда на предприятии

Ознакомиться с инструкциями по охране труда на предприятии. Состояние техники безопасности и противопожарной техники на предприятии. Права и обязанности ответственных лиц за технику безопасности.

8.3 Индивидуальное задание

Выполнение индивидуальных заданий по практике формируется следующим образом:

1. Сбор данных литературы и источников в сети Интернет по теме индивидуального задания
 2. Анализ и обобщение данных по теме задания
 3. Обзор разработок по теме задания
 4. Выводы и предложения
- Список использованной литературы
Приложения (при необходимости)

Индивидуальное задание необходимо для более глубокого изучения и выявления рисков на предприятии, подлежащих устранению, оценке эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям; Задание определяется руководителем практики от кафедры. Предусматриваются правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию, связанных с организацией процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Разработать рекомендации по совершенствованию процессов производства.

9. Критерии выставления оценок

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, риски и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, риски и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает основы коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, риски и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых

технологических решений.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он испытывает затруднения при демонстрации знаний, умений и навыков современных коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке для академического и профессионального взаимодействия, разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, риски и управление качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений.

При проверке заданий, оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения рекомендованных заданий и приложений и др.

При проверке отчета по практике оцениваются:

- последовательность выполнения отчета;
- содержание разделов отчета;
- степень использования современной литературы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

При защите отчета оцениваются:

- степень владения информацией о предприятии – базе практики;
- характеристика ответов на поставленные вопросы;
- объем и качество выполнения индивидуального задания.

Защита оформленного письменного отчета студента по практике проходит на заседании комиссии, утвержденной распоряжением директора института. В состав комиссии в обязательном порядке входит руководитель практики. В процессе защиты заслушивается доклад студента и отзыв руководителя практики, выносится решение об оценке. Оценка по практике учитывает качество представленных студентом отчетных материалов и отзывы (характеристики) руководителей практики.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы

10.1.1. Перечень основной литературы:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т.Васюкова, А.А.Славянский, Д.А.Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с.: табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с.477-478 - ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461>
2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб: Троицкий мост, 2016. - 168 с.

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. No885/390.
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>
3. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания: учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст: электронный //

Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91295.html>

4. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. — М.: ДеЛи плюс, 2013. — 431 с.
5. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>

10.1.3 Перечень методической литературы:

Методические указания по организации и проведению учебной практики (ознакомительная практика) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела.

10.1.4 Интернет ресурсы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>
2. Большая российская кулинария, национальные кухни народов – Режим доступа: <http://intercook.ru>
3. Организация обслуживания в ресторанах. Электронная библиотека – Режим доступа: <http://eknigi.org/kulinarija>
4. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Информация о деятельности. – Режим доступа: www.culina-russia.ru.
5. Федерация рестораторов и отельеров. Информационный. – Режим доступа: <http://menu.ru/>
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
7. Электронная библиотека «Наука и техника». Режим доступа: <http://n-t.ru/>
8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. Режим доступа: <http://www.gpntb.ru/>

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

Факультет инновационной инженерии и технологий гостеприимства
Отделение Школа Кавказского гостеприимства
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Допущен к защите
«__» _____ 20__ г.

Зав. кафедрой.
(наименование кафедры, звание, Ф.И.О.)

(подпись)

**ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
(ознакомительная практика)**

Руководитель практики от профильной организации:

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

Выполнил(а):

(Ф.И.О., курс, группа, направление
подготовки м, направленность
(профиль), (форма обучения)

(подпись)

М.П.

Руководитель практики:

(Ф.И.О., звание, должность)

(подпись)

Отчет защищен с оценкой _____
Дата защиты _____

Пятигорск, 20__ г

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

Факультет инновационной инженерии и технологий гостеприимства
Отделение Школа Кавказского гостеприимства
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на учебную практику
(ознакомительная практика)**

Студент _____
(Ф.И.О.)

Группа _____ Форма обучения _____

Сроки прохождения практики: _____

Место прохождения практики: _____

Руководитель практики от СКФУ _____
(Ф.И.О., место работы, должность)

Руководитель практики от организации _____
(Ф.И.О., место работы, должность)

**Индивидуальное задание на учебную практику
(ознакомительная практика)**

Задание утверждено на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения
(протокол от «___» _____ 20__ г. № _____).

Дата выдачи задания: «___» _____ 20__ г.

Руководитель _____ «___» _____ 20__ г.
(подпись руководителя)

Задание принял к исполнению _____ «___» _____ 20__ г.
(подпись студента)

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

ДНЕВНИК СТУДЕНТА ПО ПРАКТИКЕ

1. Фамилия _____
2. Имя, Отчество _____
3. Институт (филиал) _____
4. Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
5. Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела
6. Курс__Группа_____Форма обучения_____
7. Место прохождения практики _____
- _____
8. Вид, тип практики: учебная практика (ознакомительная практика)
9. Руководитель практики от Университета _____
- _____
10. Руководитель практики от организации _____
- _____
11. Сроки практики по учебному плану _____
- _____

Заведующий кафедрой _____

(Ф.И.О., подпись)

«__» _____ 20__ г.

**1. Задание на учебную практику
(ознакомительная практика)**

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

**2. Индивидуальное задание на учебную практику
(ознакомительная практика)**

Задание утверждено на заседании кафедры _____
(протокол от « ____ » _____ 20 ____ г. № ____).

Дата выдачи задания: « ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель практики от Университета
_____ « ____ » _____ 20 ____ г.
(подпись руководителя)

Задание принял к исполнению _____ « ____ » _____ 20 ____ г.
(подпись студента)

2.Календарный график прохождения практики

Сроки (продолжительность) работ (2 недели)	Цех, отдел, лаборатория, рабочее место студента	Виды работы студента	Количество часов	Отчетность по выполненной работе
		Прибытие на практику, распределение по подразделениям - организации базы практики. Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности. Ознакомительные лекции.	6	Журнал регистрации и инструктажа по ТБ студентов
		Ознакомление с предприятием базой практики. Организация рабочего места. Изучение документации (паспорт предприятия -наименование, место расположения, его назначение, производственная мощность).	6	Письменный отчет (введение, раздел 1)
		Ознакомление с основными видами нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	6	Собеседование
		Всего:	18	
		Ознакомление с системой материально-технического снабжения предприятия	6	Письменный отчет (раздел 2.1)
		Ознакомление с ассортиментом продукции, методами и формами контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Применение основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	6	Письменный отчет (раздел 2.2)
		Ознакомление с организацией работы производственных помещений Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов.	18	Письменный отчет (раздел 2.3)
		Ознакомление с правилами и принципами работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию. Ознакомление со свойствами сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов	6	Собеседование

		производства		
		Ознакомление с формами обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Формирование восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. Использование базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	6	Письменный отчет (раздел 2.4)
		Выполнение индивидуального задания	18	Письменный отчет (раздел 2.5)
		Сбор информации для выполнения индивидуального задания		
		Изучение свойств, функций, классификации и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.		Собеседование
		Ознакомление с документацией по контролю качества сырья и готовой продукции		
		Ознакомление с документацией по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с принципами современных информационных технологий и возможность использования их для решения задач профессиональной деятельности	6	Письменный отчет (раздел 3)
		Обработка и систематизация собранного материала. Применение основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	12	Письменный отчет (заключение)
		Всего:	78	
		Составление и оформление отчета о практике, отзыв руководителей практики, защита отчета в комиссии.	12	Защита отчета в комиссии
		Всего:	12	
		Итого	108	

Руководители практики:

От Университета _____
(Ф.И.О., подпись)

От Организации _____
(Ф.И.О., подпись)

3. Участие в научно-исследовательской работе, краткое описание и результаты (при наличии)

4. Занятия, проводимые на практике

Дата	Вид занятия, тема	Часы	Ф.И.О. и должность преподавателя

5. Участие в экскурсиях

Дата	Наименование мероприятия	Ф.И.О. руководителя экскурсии

Руководители практики:

От Университета _____
(Ф.И.О., подпись)

От Организации _____
(Ф.И.О., подпись)

6. Получение рабочей профессии*

Студент (ка) _____

в порядке индивидуального обучения освоил (а) полный теоретический и практический курс по профессии _____

и сдал (а) квалифицированную аттестацию с оценкой _____

Решением квалификационной комиссии

от «__» _____

Протокол № _____

Присвоена квалификация _____

Председатель

квалификационной комиссии:

М.П.

*Если предусмотрено программой практики и образовательной программой высшего образования

7. Анкета обучающегося по итогам прохождения практики

1. Удовлетворены ли Вы условиями организации практики?

- Да, полностью.

- Да, в основном.
- Нет, не полностью.
- Абсолютно нет.

2. В какой степени студенты привлекаются к разработке программы практики?

- В достаточной степени.
- Привлекаются, но не достаточно.
- Совершенно не достаточно.

3. Обеспечен ли доступ студентов на практике ко всем необходимым информационным ресурсам?

- Да, обеспечен полностью.
- Да, в основном обеспечен.
- Нет, обеспечен недостаточно.
- Нет, совсем не обеспечен.

4. Достаточно ли полон перечень дисциплин, которые Вы изучали в вузе, для успешного прохождения практики?

- Да, полностью достаточен.
- Да, в основном достаточен.
- Нет, не совсем достаточен.
- Абсолютно не достаточен.

5. Какие дисциплины из изученных в вузе особенно пригодились Вам в процессе прохождения практики?

6. Знаний по каким из дисциплин Вам не хватало в процессе прохождения практики?

7. Предложения по организации практики или ее содержанию

ОТЗЫВ*

Руководителя практики от организации

Наименование организации _____
 (указывается полное наименование организации, в которой проходил практику студент, в соответствии с уставом или другими регистрационными документами)
 Ф.И.О. _____ руководителя _____ практики _____ от _____ организации, _____
 должность _____

Ф.И.О. студента практиканта _____
 Направление подготовки/специальность _____
 Курс, группа _____
 Период прохождения практики _____
 Трудовые функции, выполняемые студентом при прохождении практики _____

Перечень видов конкретных, выполненных за время деятельности в организации работ, решённых задач, либо реализованных должностных функций _____

Перечень изученных студентом за время работы вопросов _____

Перечень приобретённых студентами навыков и умений _____

Характеристика работы студента _____

Заключение по итогам практики _____

Оценка _____

 (должность)

 (подпись)

 (Ф.И.О.)

МП

« ____ » _____ 20 ____ г.

ОТЗЫВ

руководителя практики от Университета

Ф.И.О. руководителя практики от Университета, должность _____

Ф.И.О. студента-практиканта _____

Направление подготовки/специальность _____

Курс, группа _____

Период прохождения практики _____

Компетенции, сформированные студентом _____

Перечень приобретенных студентом навыков _____

Характеристика работы студента _____

Заключение по итогам практики _____

Оценка _____

(должность)

(подпись)

(Ф.И.О.)