

**Методические указания
по организации и проведению производственной преддипломной практики**

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>4</u>	<u>5</u>

Содержание

	Введение
1	Цели и задачи практики
2	Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций
3	Права и обязанности обучающихся
4	Обязанности руководителя практики от Университета и/или предприятия
5	Структура и содержание практики
6	Задания, график и порядок их выполнения
7	Форма предоставления отчета по практике, структура отчета
7.1	Методические указания по прохождению производственной преддипломной практики
8	Промежуточная аттестация по практике
9	Критерии выставления оценок
10	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
	Приложения

Введение

Производственная преддипломная практика является завершающим этапом закрепления и обобщения теоретических знаний и формирования практических навыков обучающегося. Целью данной практики является помощь обучающемуся в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы. Производственную преддипломную практику обучающиеся могут проходить на предприятиях общественного питания, в сторонних организациях, на основании договоров о практической подготовке обучающихся, НИИ, а также в испытательных лабораториях и органах сертификации или других местах, установленных вузом.

Образовательная программа профиля «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» ориентирована на подготовку руководителей предприятий общественного питания, работников занятых научно-исследовательской и аналитической деятельностью. В соответствии с утвержденным учебным планом и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися навыков профессиональной работы, углубления и закрепления знаний и компетенций, полученных в процессе теоретического обучения по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Производственная преддипломная практика является подготовительной стадией к разработке выпускной квалификационной работы, на сбор и систематизацию материалов для написания ее практической части и носит творческий, исследовательский характер. Организация практики осуществляется на основании Положения об организации и проведении практик обучающихся по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры, ординатуры в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 года № 1028.

1. Цели и задачи практики

1.1. Цели практики

Целями производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера являются:

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- сбор материалов для подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР)
- участие в исследовательской работе по проблемам, определенным кафедрой технологии продуктов питания и товароведения и базой практики;
- формирование исследовательского типа мышления, овладение алгоритмом ведения исследования и специальных умений на основе систематизации теоретических знаний и их интеграции в процессе осуществления самостоятельной научно - исследовательской деятельности;
- создание творческого «продукта» в процессе проведенной научно - исследовательской работы.

1.2. Задачи практики

Задачами производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера являются:

- овладение современными формами организации производства и обслуживания, функционирующими на предприятии, ее структурой и решаемыми задачами;

- изучение информационно-правового обеспечения бизнес-процессов предприятия;
- управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами;
- овладение методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющими на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;
- формирование требований и составление технического задания на разработку производственно – технологических задач для решения практической задачи, связанной с совершенствованием производственной деятельностью предприятия;
- выявление влияния различных факторов на формирование качества готовой продукции;
- оценка критических контрольных точек и инновационно - технологических рисков при внедрении новых технологий;
- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания потребителей и управления предприятием;
- овладение методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- изучение нормативной и технической документации, используемой на предприятии;
- изучение используемых методов контроля качества сырья и готовой продукции, принятие участия в них;
- изучение опыта предприятия по совершенствованию технологии и внедрению перспективных технологий производства продуктов общественного питания;
- выявление резервов для разработки безотходных и ресурсосберегающих технологий, снижения себестоимости продукции, повышения производительности труда и уровня механизации;
- приобретение знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, изучение эффективности хозяйственной деятельности и степени экономической успешности предприятия;
- сбор и обработка фактического материала по разделам программы практики в предприятии и составление отчета по выполненному заданию.
- сбор и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

формирование навыков самовоспитания, самообразования, проектирование дальнейшего образовательного маршрута и профессиональной карьеры

2. Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций

В соответствии с ОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера реализуется для заочной формы обучения на 3 курсе в 5 семестре, для очной формы обучения на 2 курсе в 4 семестре , продолжительность практики 14 недель.

Производственная преддипломная практика осуществляется в лабораториях и структурных подразделениях кафедры технологии продуктов питания и товароведения Пятигорского института (филиал) СКФУ, а также в сторонних организациях на основании договоров о практической подготовке обучающихся. Практика в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования, является обязательным разделом основной образовательной программы, и направлена на формирование компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Практика осуществляется на базе предприятий питания различных форм собственности с целью формирования прикладных знаний и умений а также в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ.

Знания и навыки, полученные при прохождении преддипломной практики необходимы для Итоговой (государственной итоговой) аттестации, выполнения, подготовки к процедуре защиты выпускной квалификационной работы, защита выпускной квалификационной работы.

Формируемые компетенции в ходе отработки программы практики:

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД1 _{УК-1} Критически анализирует проблемную ситуацию, используя системный подход. ИД2 _{УК-1} Способен находить необходимую информацию из доступных источников с целью анализа составных компонентов проблемной ситуации. ИД3 _{УК-1} Вырабатывает стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД1 _{УК-3} Понимает сущность социального лидерства как базового элемента групповой организации. ИД2 _{УК-3} Способен осуществлять ролевые функции и идентифицировать типологические характеристики лидерства. ИД3 _{УК-3} Умеет выявлять социальные конфликты в команде и способен разрешать их для достижения поставленной цели.
ПК-1	Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания	ИД1 _{ПК-1} Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений ИД2 _{ПК-1} Организует системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания ИД3 _{ПК-1} Умеетподготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка
ПК-2	Способен взаимодействовать с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	ИД1 _{ПК-2} Осуществляет выбор партнеров по бизнесу и заключает с ними договоры с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон ИД2 _{ПК-2} Владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке
ПК-4	Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания	ИД1 _{ПК-4} Разрабатывает и реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания ИД2 _{ПК-4} Оценивает эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания ИД3 _{ПК-4} Выявляет и анализирует основные факторы,

		определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания
--	--	--

3. Права и обязанности обучающихся.

Обучающиеся в период прохождения практики:

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

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

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

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.

С 01.04 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.

При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении 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.

Студент-магистрант при прохождении практики:

- получает от руководителя практики указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики;
- проводит исследования по утвержденной теме в соответствии с графиком практики и режимом работы подразделения – места прохождения практики;
- отчитывается о выполненной работе в соответствии с установленным графиком;
- собирает и анализирует материалы по индивидуальному заданию и теме выпускной квалификационной работы;
- готовит материалы исследований для обсуждения и публикации.

4. Обязанности руководителя практики от Университета и предприятия

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.

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.

Руководитель практики:

- согласовывает программу практики и тему индивидуального задания с научным руководителем программы подготовки магистров;
- проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики;
- определяет общую схему выполнения, график проведения практики, режим работы студента и осуществляет систематический контроль за ходом практики и работы студентов;
- оказывает помощь студентам по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета.

Научный руководитель:

- осуществляет постановку задач по самостоятельной работе студентов в период практики с выдачей индивидуального задания по сбору необходимых материалов для написания ВКР, оказывает соответствующую консультационную помощь;
- дает рекомендации по изучению специальной литературы и методов исследования;
- участвует в работе комиссии по защите индивидуального задания;
- дает заключение о возможности публикации материалов подготовленных студентом на основе индивидуальной научной работы.

После завершения практики:

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

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.

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной преддипломной практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера составляет 21 зачетные единицы, 756 часов.

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции / индикаторы	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (час.)	Формы текущего контроля
Организационный	ИД1 _{УК-1} , ИД2 _{УК-1} ИД3 _{УК-1} , ИД1 _{УК-3} , ИД2 _{УК-3} , ИД3 _{УК-3} , ИД1 _{ПК-1} , ИД2 _{ПК-1} , ИД3 _{ПК-1} , ИД1 _{ПК-2} , ИД2 _{ПК-2} , ИД1 _{ПК-4} , ИД2 _{ПК-4} , ИД3 _{ПК-4}	Получение документов для прибытия на практику Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить	5	
		Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	5	
		Организация рабочего места	5	
		Знакомство с предприятием базой практики	9	письменный отчет
		Всего:	24	
Прохождение практики	ИД1 _{УК-1} , ИД2 _{УК-1} ИД3 _{УК-1} , ИД1 _{УК-3} , ИД2 _{УК-3} , ИД3 _{УК-3} , ИД1 _{ПК-1} , ИД2 _{ПК-1} , ИД3 _{ПК-1} , ИД1 _{ПК-2} , ИД2 _{ПК-2} , ИД1 _{ПК-4} , ИД2 _{ПК-4} , ИД3 _{ПК-4}	Ознакомительные лекции Изучение структуры и организации производства предприятия – базы практики	4	
		Анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	53	письменный отчет
		Изучать новейшие достижения техники и технологии по направлению своей научно-исследовательской деятельности	105	письменный отчет
		Изучать организацию и управление научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	109	письменный отчет
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	134	письменный отчет
		Всего:	405	
		Выполнение индивидуального задания:	303	письменный отчет
Отчетный	ИД1 _{УК-1} , ИД2 _{УК-1} ИД3 _{УК-1} , ИД1 _{УК-3} , ИД2 _{УК-3} , ИД3 _{УК-3} , ИД1 _{ПК-1} , ИД2 _{ПК-1} , ИД3 _{ПК-1} , ИД1 _{ПК-2} , ИД2 _{ПК-2} , ИД1 _{ПК-4} , ИД2 _{ПК-4} , ИД3 _{ПК-4}	Обработка и систематизация собранного материала.	13	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	11	

		Всего:	24	
		Итого	756	

6. Задания, график и порядок их выполнения

6.1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

Код компетенции	Формируемые компетенции	Формулировка задания
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Подготовить обзор литературных источников использования новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности.
		Проанализировать систему качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Выработать стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.
		Произвести оценку рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Выработать стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности
		Подготовить обзор литературных источников использования новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
		Выявить социальные конфликты в команде и определить их разрешение для достижения поставленной цели. Разработать рекомендации для профилактики конфликтов
ПК-1	Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания	Проведение анализа организации производства и обслуживания предприятия питания
		Предоставить информацию по совершенствованию системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания
		Определить и поставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
ПК-2	Способен взаимодействовать с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	Разработать пакет документов для заключения с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон
		Предоставить анализ показателей отчетности в соответствии с действующим законодательством и нормативно – правовыми актами
ПК-4	Способен управлять проектами и	Разработать и представить проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания.

	изменениями на предприятии питания	Подготовить материалы для публикации в открытой печати.
		Проанализировать результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания
		Представить методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания Проведение анализа. Разработка рекомендаций по направлению работы.

6.2. Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике

Код компетенции	Формируемые компетенции	Формулировка задания
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Подготовить обзор литературных источников использования новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности. Представить материалы для публикации
		Представить анализ систем качества и безопасности продукции производства, с оценкой рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции. Выработать стратегию действий для выхода из проблемной ситуации.
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Подготовить обзор литературных источников использования новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
ПК-1	Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания	Проведение анализа организации производства и обслуживания предприятия питания Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Предоставить информацию по совершенствованию системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Определить и поставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию

ПК-2	Способен взаимодействовать с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	Разработать пакет документов для заключения с ними договоров с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон
		Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
ПК-4	Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания	Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию
		Проанализировать результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания
		Представить методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания Выполнение индивидуального задания по научному направлению исследованию.

Разработанные задания соответствуют требованиям профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания».

7. Форма предоставления отчета по практике, структура отчета

Формы отчетности по практике

1. Дневник
2. Отчет обучающегося
3. Отзыв руководителя практики от организации (вуза)
4. Отзыв руководителя практики от организации, на основании договоров о практической подготовке обучающихся

Структура отчета по преддипломной практике

1. Задания _____
2. Индивидуальное задание _____
3. Список использованной литературы
4. Приложения (при необходимости).

Литература и источники для выполнения задания и оформления отчета по практике:

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности.

Для успешного выполнения заданий по производственной преддипломной практике по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов и фактической деятельности предприятий базы практики	1-3	1-9	1	1-8

2	Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1-3	1-9	1	1-8
3	Выполнение индивидуального задания	1-3	1-9	1	1-8
4	Систематизации материалов для выполнения выпускной квалификационной работы	1-3	1-9	1	1-8

При прохождении преддипломной практики необходимо руководствоваться структурой и содержанием практики. Отчет о практике оформляет каждый студент независимо от вида задания.

Технологические исследования включают в себя изучение и анализ организации производства, принципов технологических процессов и способов преобразования исходного сырья в готовую продукцию, методов оценки качества исходного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также систем контроля параметров процессов. Технологические исследования, как правило, проводят на действующих линиях и в производственных лабораториях. Результаты исследований используют при разработке исходных требований, технического задания и выполнении исследовательской части индивидуального задания или части творческого проекта по теме выпускной квалификационной работы.

Индивидуальные задания по производственной преддипломной практике должны соответствовать прогрессивным направлениям развития отрасли, функционально-технологическим требованиям организации производства на предприятии (Приложение 1).

При выполнении работы на базе предприятия питания, разрабатываются мероприятия по эффективным формам организации производства и обслуживания, совершенствованию ассортимента продукции и технологии производства, мероприятия по внедрению прогрессивных конструктивных систем и отделочных материалов, нормативно-экономическим требованиям проектных решений. Одним из направлений работы является разработка Проекта ХАССП.

ХАССП, или НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) – это система контроля пищевых продуктов, основанная на принципах предупреждения рисков. Благодаря определению «рискованных» технологических участков (где имеются «факторы риска») мы получаем возможность применить соответствующие меры по предупреждению воздействия этих рисков на потребителя. Тем самым создаются условия для применения в производстве продуктов питания, системах сбыта и реализации продовольственных товаров «профилактического обеспечения качества», снизив традиционное упование на инспектирование и контроль готовой продукции.

Система ХАССП подразумевает несколько последовательных этапов:

- понимание «своей» продукции – что именно делает ее безопасной;
- тщательный анализ технологического процесса от начала до конца – необходимо понять конкретные рабочие условия и операции;
- определение потенциальных факторов риска и тех технологических стадий, на которых они могут присутствовать;
- использование мер и средств предупреждающего контроля в рамках заранее определенных критических пределов безопасности;
- мониторинг данных измерений;
- документирование и хранение информации как доказательство проведенных работ; проверка эффективности работы системы.

Главное преимущество этой системы в том, что она является очень эффективным средством снижения риска и повышения безопасности пищевых продуктов для здоровья. Обычно к ее преимуществам относят следующие моменты:

Система ХАССП помогает распределить ответственность за принятие обоснованных решений по вопросам безопасности и снимает неопределенности,

обеспечения, что решения принимаются нужными людьми в нужное время, причем эти люди обладают требуемыми и опытом.

Система ХАССП помогает доказать эффективность принимаемых мер по обеспечению безопасности продукции благодаря правильному ведению документации, что может понадобиться в случае предъявления претензий.

Система ХАССП после ее внедрения может помочь резко повысить эффективность производства:

- во-первых, благодаря использованию контрольно-измерительных приборов становится возможным определить риски на ранних этапах, что способствует снижению количества отбракованной готовой продукции;
- во-вторых, после определения ККТ на управление ими отвлекается меньше технических специалистов;

Система ХАССП помогает пищевым предприятиям и фирмам выполнять свои обязательства перед государством по выпуску безопасных и полезных для здоровья.

Обучающимся выдаются индивидуальные задания по разработке реальных научных и производственных проблем, связанных с тематикой кафедры, выполнением выпускной квалификационной работы.

7.1. Методические указания по прохождению практики

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

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

При необходимости выпускающая кафедра имеет право дополнить перечень предоставляемых студентом отчетных документов, что должно быть отражено в программе практики и методических рекомендациях для обучающихся по прохождению практики.

Дневник практики включает:

- задание на практику;
- календарный план прохождения практики и краткое описание ежедневных видов работ, выполненных практикантам;
- участие в научно-исследовательской работе, краткое описание работы (при наличии);
- занятия, проводимые на практике;
- участие в экскурсиях;
- полученная рабочая профессия (при необходимости);
- анкета обучающегося по итогам практики.

По окончании практики студент составляет письменный отчет. 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. Содержание и оформление отчета должны соответствовать требованиям, разработанным выпускающей кафедрой.

Информационные блоки отчета должны быть представлены в следующем порядке:

1. Титульный лист (Приложение 2).
2. Содержание.
3. Введение (цели и задачи практики, краткая характеристика базы и места практики, описание основных видов деятельности, выполняемых практикантом). Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой научно-технической проблемы, основание и исходные данные для разработки темы выпускной квалификационной работы, обоснование необходимости проведения НИР, сведения о планируемом научно-техническом уровне разработки, о патентных исследованиях и выводы из них, сведения о

метрологическом обеспечении НИР. Анализ и систематизация материалов в выпускной квалификационной работе.

Во введении должны быть показаны актуальность и новизна темы, связь данной работы с другими научно-исследовательскими работами.

4. Разделы и подразделы (сведения о конкретно выполненной магистрантом работе в период практики в соответствии с заданием или описание деятельности, выполняемой в процессе прохождения практики; достигнутые результаты). Отчет должен содержать данные собственных исследований, описание полученных практических навыков студента, выводы и предложения об улучшении работы предприятия или выводы по выполненным научным исследованиям.

5. Заключение (выводы о результатах практики и анализ возникших проблем)

6. Список литературы.

7. Приложения (по необходимости)

Оформление отчёта

Объём отчёта должен составлять 20-25 страниц компьютерного текста.

Шрифт Times New Roman №14, полуторный интервал; ширина верхнего поля страницы 20 мм; ширина нижнего поля страницы 20 мм; ширина левого поля страницы 30 мм; ширина правого поля страницы 15 мм.

В отчёте студент обязан делать ссылки на используемые источники (в том числе и в виде цитат). В этом случае по тексту (в квадратных скобках) указывается порядковый номер книги по списку литературы. Если же приводится цитата, то дополнительно после порядкового номера указывается и страница, на которой расположена цитата.

Например: при ссылке на источник вообще - [15], при ссылке на цитату - [11, с. 156] или [9, с.105-109].

Весь цифровой статистический материал необходимо также снабдить ссылками на источник.

Все иллюстрации, помещённые в тексте работы, должны иметь общую нумерацию (арабскими цифрами) и обозначение словом «Рисунок». Аналогичные обозначения употребляются и для имеющихся в курсовой работе таблиц. При этом обязательно указывается «Таблица».

При изложении материала следует избегать отклонений от программы практики. Особое значение придаётся грамотности, логичности, последовательности изложения материала.

Все таблицы, графики, диаграммы оформляются в соответствии с ГОСТ 7.32-2017 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Нормативным материалом для оформления библиографического описания источников является ГОСТ Р 7.0.100-2018 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

8. Промежуточная аттестация по практике

Результаты прохождения всех видов практики определяются путем проведения промежуточной аттестации по каждому виду практики с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Форма проведения промежуточной аттестации по практике определяется кафедрой.

Защита оформленного письменного отчета студента по практике проходит на заседании комиссии, утвержденной распоряжением директора института на основании служебной записки заведующего кафедрой. В состав комиссии в обязательном порядке входят, руководитель практики от выпускающей кафедры, руководитель образовательной программы магистратуры. В процессе защиты заслушивается отзыв руководителя практики и выносится решение об оценке итогов практики.

Оценка по практике учитывает качество представленных студентом отчетных материалов и отзывы (характеристики) руководителей практики.

При проверке задания, оцениваются, последовательность и рациональность выполнения, точность представленных материалов.

При проверке отчета по производственной практике и индивидуального задания, 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

Оценка по практике учитывает качество представленных студентом отчетных материалов и отзывы (характеристики) руководителей практики.

9. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает системы управления проектом на всех этапах его жизненного цикла, может использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, умения испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, владеет готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, может интерпретировать и представлять результаты научных исследований.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он знает системы управления проектом на всех этапах его жизненного цикла, может использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, умеет использовать новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, выбирать методы экспериментальной работы, владеет способностью интерпретировать и представлять результаты научных исследований, обладает готовностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает системы управления проектом на всех этапах его жизненного цикла, может использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания, демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, обладать готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если испытывает затруднения при демонстрации знаний, умений и навыков управления проектом на всех этапах его жизненного цикла, может использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания,

демонстрирует научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач, системы качества и безопасности продукции производства, методов оценки рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции, новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности. На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить УК-1, УК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4 компетенции.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

10.1. Основная литература:

1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119656.html>
2. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>
3. Сапожников, А. Н. Автоматизированные системы управления производством и обслуживанием в индустрии питания : учебное пособие для бакалавров / А. Н. Сапожников, О. В. Рогова, Л. Н. Рождественская. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 110 с. — ISBN 978-5-4497-1583-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119063.html>

10.1.2. Дополнительная литература:

1. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119656.html>
2. Торхова, А.Н. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия : учебное пособие / А.Н. Торхова. - Изд. 3-е, стер. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 104 с. : табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9257-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=473319>
3. Прыкина Л.В. Экономический анализ предприятия [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Л.В. Прыкина. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 407 с. — 5-238-00503-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71076.html>
4. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.
5. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Богданова Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 95 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47454>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю
6. Кужева, С. Н. Методы принятия управленческих решений : учебное пособие / С. Н. Кужева, Н. П. Лещенко. — Омск : Издательство Омского государственного

- университета, 2022. — 126 с. — ISBN 978-5-7779-2587-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120311.html>
7. Шахова, О. А. Статистическая обработка результатов исследований : учебное пособие / О. А. Шахова. — Тюмень : Издательство «Титул», 2022. — 103 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119099.html>
 8. Организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере. Практикум : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Белокурова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-00032-563-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119644.html>

Научные периодические издания:

Вопросы питания
Известия высших учебных заведений. Пищевая технология
Пищевая промышленность
Ресторанные ведомости
Стандарты и качество
Вестник Северо-Кавказского федерального университета
Наука. Инновации. Технологии
Современная наука и инновации

10.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания по организации и проведению производственной преддипломной практики для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера.

10.1.4. Интернет-ресурсы:

1. Google Scholar [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://scholar.google.com>, свободный. – Загл. с экрана. (поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-официальных академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку).
2. РИБК [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.ribk.net>, свободный. – Загл. с экрана. (портал "Российского информационно-библиотечного консорциума" предоставляет возможность расширенного поиска библиографических данных и полнотекстовых ресурсов в электронных каталогах пяти крупнейших библиотек России: Всероссийской государственной библиотеке иностранной литературы им. М.И. Рудомино, Научной библиотеке МГУ им. Ломоносова, Парламентской библиотеке, Российской государственной библиотеке, Российской национальной библиотеке).
3. Университетская информационная система Россия [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.cir.ru>, доступ по общеуниверситетской сети. – Загл. с экрана. (включает нормативные документы федерального уровня, научные издания МГУ, аналитические издания (журнал "Эксперт"), доклады, публикации и статистические массивы исследовательских центров и др.).
4. ScienceResearch.com [Электронный ресурс].- Режим доступа: <http://www.scienceresearch.com>, свободный. – Загл. с экрана.
5. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - Режим доступа: <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -
6. Электронная библиотека «Наука и техника». Режим доступа: <http://n-t.ru/>
7. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. Режим доступа: <http://www.gpntb.ru/>

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

Примерные темы индивидуальных заданий, выполняются в рамках следующих направлений научно-исследовательской работы кафедры:

1. Разработка новых видов продуктов (кулинарных изделий) функционального назначения на основе местного растительного сырья для работников, занятых во вредных условиях труда (предприятий горнодобывающей и металлургической отраслей промышленности).

2. Разработка технологий и совершенствование рецептур блюд и изделий для предприятий общественного питания русской и кавказской кухни.

3. Совершенствование и внедрение систем качества на предприятиях общественного питания.

4. Разработка и внедрение конкурентоспособных форм обслуживания (бизнес-моделей) на предприятиях общественного питания.

5. Разработка технологии производства экологически безопасных продуктов питания и напитков.

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

Допущен к защите
«__» _____ 20__ г.

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

(подпись)

ОТЧЕТ ПО _____ ПРАКТИКЕ
(указывается вид и тип практики)

Руководитель практики от профильной организации:

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.

Выполнил:

(Ф.И.О., курс, группа, направления подготовки/специальность, направленность (профиль)/специализация, форма обучения)

(подпись)

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на _____ практику
(вид и тип практики)

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)

[illegible]

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

ДНЕВНИК СТУДЕНТА ПО ПРАКТИКЕ

1. Фамилия _____
2. Имя, Отчество _____
3. Институт (филиал) _____
4. Направление подготовки/специальность _____
5. Направленность (профиль)/специализация _____
6. Курс ____ Группа _____ Форма обучения _____
7. Место прохождения практики _____

8. Вид, тип практики _____
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 _____ практику
(вид и тип практики)

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

Индивидуальное задание на _____ практику
(вид и тип практики)

Задание утверждено на заседании кафедры технологии продуктов питания и
товароведения (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)

Календарный план прохождения практики

[illegible]

Руководители практики:

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

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

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]

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

25

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.)