

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной  
медицины и технологического  
менеджмента, доцент

 В.С. Скрипки

«20» мая 2022 г

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

---

наименование практики

**технологическая**

тип практики

---

**19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания**

Код и наименование направления подготовки

---

**Технология организации ресторанного дела**

наименование профиля

---

**бакалавр**

Квалификация выпускника

---

**заочная**

Форма обучения

Ставрополь, 2022

## 1. Общие положения

Программа технологической практики предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа производственной практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от N 1332 от 12 ноября 2015 г.

- Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н).

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении производственной практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Целью практики** является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления подготовки, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки.

### Задачи практики

Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	– приобретение навыков организационной работы по решению социально-экономических вопросов в трудовых коллективах на производстве, – формирование активной социальной позиции будущего

чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		специалиста и организатора производства на предприятиях общественного питания в условиях рыночной экономики. – применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению		
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания		
ПК-1. Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		

## 2. Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

**Вид практики:** учебная.

**Тип практики:** технологическая практика

**Способ проведения практики:** стационарная

**Форма проведения практики:** дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

## 3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенное с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
УК-8	УК-8.1 Анализирует	Знания: Факторов вредного воздействия на

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	<p>объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p> <p>Умения: Анализировать факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p> <p>Навыки: Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p>
УК-8	УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	<p>Знания: Возможных угроз для жизни и здоровья человека, безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>Умения: Выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>Навыки: Выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека, создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
УК-11	УК-11.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с	Знания: • Методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и проведения экспериментов по заданной методике

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям	<p>Умения: • Аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям</p> <p>Навыки: • Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям</p>
ОПК-3	ОПК-3.1. Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	Знания: Инженерных процессов современного технологического оборудования и приборов разных классов предприятий общественного питания и особенности его эксплуатации
		Умения: Использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач
		Навыки: Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач
ОПК-3	ОПК-3.3. Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	Знания: Инженерных процессов современного технологического оборудования и приборов разных классов предприятий общественного питания и особенности его эксплуатации
		Умения: Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
		Навыки: Эксплуатации различного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-4	ОПК-4.2. Организует производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания	Знания: • Основных требований по организации производства и обслуживанию на предприятиях питания различных типов и классов
		Умения: • Осуществлять организацию производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		Навыки: • Способность участия во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ОПК-4	ОПК 4.4 Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции	Знания: технологических процессов использования технологических добавок и улучшителей
		Умения Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей
		Навыки: Управления технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции
ОПК-5	ОПК-5.2. Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	Знания: Нормативной и технической документации, применяемых на предприятиях общественного питания, в т.ч. при разработке технологической документации
		Умения : Применять существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации
		Навыки: Применения существующей нормативной и технической документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации
ПК-1	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знания: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умения : Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		специализированных пищевых продуктов
		Навыки: Разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

#### 4. Место практики в структуре ОП ВО

Технологическая практика является типом учебной практики и относится к обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

– для студентов заочной формы обучения – стационарно

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций УК-8.1; УК-8.2; УК-11.2; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.4; ОПК-5.2; ПК-1.1 обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

##### заочная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Экология	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для	Безопасность жизнедеятельности Экология	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

<p>сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>		
<p>УК-11.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям</p>	<p>Правоведение</p>	<p>Этика профессиональной деятельности Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-3.1. Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач</p>		<p>Механика Теплотехника Метрология, стандартизация и сертификация Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-3.3. Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов</p>		<p>Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-4.2. Организовывает производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания</p>		<p>Технология и организация производства специализированного питания (специализация) Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре</p>

		защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.4 Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья	Современные методы обработки пищевого сырья Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.2. Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации		Проектирование предприятий общественного питания НАССР в системе общественного питания (специализация) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Введение в пищевую промышленность История продуктов питания	Технология продукции общественного питания Оборудование предприятий общественного питания Технология и организация производства специализированного питания (специализация) Комплексное оснащение предприятий общественного питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Организация производства и технология блюд европейской кухни Русская национальная кухня Организация производства и технология блюд азиатской кухни Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Барное дело

## 5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет:

– для студентов заочной формы обучения – 6 з.е., 216 час.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания учебная практика проводится:

- для студентов заочной формы обучения – в конце 2 курса

Конкретные сроки начала и окончания производственной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для студентов заочной формы обучения – зачет

### 5.1. Содержание практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1	Ознакомительный	Вводный инструктаж по технике безопасности; Вводный инструктаж по охране труда. Инструктаж по технике безопасности, правилам внутреннего распорядка организации и правилам охраны труда на предприятии общественного питания	80		
2	Основной	Изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования; Изучение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий; Изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием	80	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-8.1; УК-8.2; УК-11.2; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.4; ОПК-5.2; ПК-1.1
3	Отчетный	Ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания. Подготовка отчета и дневника по практике	56		

	ВСЕГО:		216		
--	--------	--	-----	--	--

## 5.2 Организация и порядок прохождения практики

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения бакалаврами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Общий порядок организации практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Методическое руководство практикой осуществляется кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя или на базе биотехнологического факультета СтГАУ.

### 1 этап Ознакомительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; перед началом практики проводится установочная лекция, на которой студентам разъясняют цель, задачи, содержание, формы организации, порядок прохождения практики и отчетности по ее результатам.

### 2 этап Основной этап

По завершении установочной лекции каждому студенту на период практики выдается индивидуальный план прохождения учебной практики и индивидуальное задание.

Индивидуальный план составляется для каждого студента отдельно, применительно к конкретным условиям работы и включает все виды работ, которые необходимо выполнить студенту.

Индивидуальное практическое задание разрабатывается руководителем практики. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности проведения учебной практики и одновременно соответствовать целям и задачам учебного процесса. Индивидуальное задание должно соответствовать способностям и теоретической подготовке студентов

### 3 этап Отчетный этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к зачету подготовка отчета по практике (если он предусмотрен программой).

## 6. Формы отчетности по практике:

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 4).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;

- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике - это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течении 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

**7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

<b>Код индикатора компетенции</b>	<b>Показатели оценивания индикатора компетенции</b>	<b>Контролируемые этапы практики</b>	<b>Оценочное средство</b>
УК-8.1 Анализирует	Знания: Факторов вредного	Ознакомительный	Дневник,

<p>факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p>	<p>воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p> <p>Умения: Анализировать факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p> <p>Навыки: Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p>		<p>отчет</p>
<p>УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>	<p>Знания: Возможных угроз для жизни и здоровья человека, безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>Умения: Выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>Навыки: Выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека,</p>	<p>Ознакомительный</p>	<p>Дневник, отчет Дневник, отчет</p>

	создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		
УК-11.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям	Знания: • Методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и проведения экспериментов по заданной методике	Ознакомительный	Дневник, отчет
	Умения: • Аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям		
	Навыки: • Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям		
ОПК-3.1. Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	Знания: Инженерных процессов современного технологического оборудования и приборов разных классов предприятий общественного питания и особенности его эксплуатации	Основной	Дневник, отчет
	Умения: Использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач		
	Навыки: Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач		

ОПК-3.3. Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	Знания: Инженерных процессов современного технологического оборудования и приборов разных классов предприятий общественного питания и особенности его эксплуатации	Основной	Дневник, отчет
	Умения: Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		
	Навыки: Эксплуатации различного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		
ОПК-4.2. Организует производство продуктов питания с учетом современных знаний в индустрии питания	Знания: • Основных требований по организации производства и обслуживанию на предприятиях питания различных типов и классов	Основной	Дневник, отчет
	Умения: • Осуществлять организацию производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		
	Навыки: • Способность участия во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		
ОПК-4.4 Управляет технологическими процессами посредством использования технологических	Знания: технологических процессов использования технологических добавок и улучшителей	Основной	Дневник, отчет
	Умения Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и		

добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции	улучшителей		
	Навыки: Управления технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции		
ОПК-5.2. Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	Знания: Нормативной и технической документации, применяемых на предприятиях общественного питания, в т.ч. при разработке технологической документации	Отчетный	Дневник, отчет
	Умения : Применять существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации		
	Навыки: Применения существующей нормативной и технической документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации		
ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знания: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Отчетный	Дневник, отчет
	Умения : Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных		

	информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
	Навыки: Разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		

*Перечень оценочных средств*

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
Отчет по практике	письменный отчет студента по представлению полученных умений и приобретённого опыта профессиональной деятельности, во время прохождения производственной практики	<p><b>60 баллов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– активно применял на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения;</li> <li>– умело анализирует полученный во время практики материал;</li> <li>– задачи, поставленные на период практики, решены в полном объеме;</li> <li>– правильно оформил отчет о практике;</li> </ul> <p><b>40 баллов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применял на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения;</li> <li>– анализирует полученный во время практики материал;</li> <li>– задачи, поставленные на период практики, решены в полном объеме, но слабо обоснованы;</li> <li>– отчет о практике оформлен с незначительными недостатками</li> </ul> <p><b>20 баллов :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– не смог применить на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;</li> <li>– задачи, поставленные на период практики, решены частично, нет четкого обоснования и детализации;</li> <li>– отчет о практике оформлен с недостатками;</li> </ul> <p><b>менее 20 баллов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– не смог применить на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения;</li> <li>– не правильно анализирует полученный во время практики материал;</li> <li>– задачи, поставленные на период практики, не решены;</li> </ul> <p>не верно оформлен отчет о практике</p>
--	--	---

## **7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Промежуточная аттестация за практику проводится на заседании комиссии по защите отчетов по практике в составе руководителя практики и НППС кафедры. В результате публичной защиты отчета по практике короткий (8-10 минут) доклад и ответы на вопросы по существу отчета, студент получает зачет.

Типовые индивидуальные задания:

1. Структура помещений предприятия общественного питания,
2. Требования к содержанию помещений, санитарный режим обработки помещений, оборудования, инвентаря, спецодежды;
3. Особенности составления меню для данного типа предприятия общественного питания;
4. Ассортимент, условия и сроки хранения полуфабрикатов, производственные программы заготовочных цехов предприятия,
5. Технологические схемы обработки картофеля и корнеплодов, сезонных овощей, зелени,
6. Требования к санитарно-гигиеническому состоянию оборудования, инвентаря заготовочных цехов,
7. Охарактеризовать тип предприятия общественного питания, применяемые формы и методы обслуживания;
8. Проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения; осуществлять работу по механической кулинарной обработке картофеля

## **7.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Оценка формируется из следующих критериев:

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по практике и складывается из следующих компонентов:

### Состав рейтинговой оценки

№	Наименование оценочного средства	семестр	Число баллов	
			min	max
1.	Отчет по практике	2,4	0	60
Защита отчета			0-40	
Рейтинг			0-100	

За защиту отчета по технологической практике студент получает максимально 40 баллов:

- 10 баллов, если содержания отчета по технологической практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по технологической практике.

- 25 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по технологической практике.

- 40 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по технологической практике.

По результатам защиты отчета по технологической практике выставляется оценка: «Зачтено» - 55 и более баллов, «Не зачтено» - менее 55 баллов.

### 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведение практики

#### основная литература:

1. ЭБС "Znanium": Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.
2. ЭБС "Znanium": Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с.
3. ЭБС "Znanium": Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ГлавчеваС.И., КоваленкоЕ.И. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 404 с.
4. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Елфимова, Ю. М. Организация службы питания [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм". Ч. 1 / Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, А. В. Трухачев ; СтГАУ. - Ставрополь : Секвойя, 2013. - 81,5 КБ.

#### дополнительная литература

5. ЭБС "Znanium": Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 176 с.
6. ЭБС "Znanium": Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с.

7. Белошапка, М. И. Технология ресторанного обслуживания : учеб. пособие для нач. проф. образования / М. И. Белошапка. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 272 с.
8. Организация производства на предприятиях АПК с основами предпринимательской деятельности : учеб. пособие / сост. В.И. Нечаев, А.З. Рысьятов, А.И. Трубилин, И.А. Кочколда; под ред. В.И. Нечаева. Краснодар: КГАУ, 2005. - 306 с.
9. Экономика и предпринимательство (периодическое издание)
10. Пищевая промышленность (периодическое издание)



Список литературы верен \_\_\_\_\_

(Заверяется в библиотеке)

#### **Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.ibl.ru/konf/041208/4.html>
2. <http://www.stavintech.ru/library/menu/biotechnology/hramcov7.html>
3. <http://processes.ihbt.ifmo.ru/file/article/7457.pdf>

#### **9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

В процессе организации производственной практики должны применяться современные образовательные и информационные технологии:

- *Мультимедийные технологии*, для чего вводные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в аудиториях, оборудованных компьютерным и видеопроекционным оборудованием для презентаций с выходом в Интернет, средствами звуковоспроизведения.

- *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов учебной практики и подготовки отчета. Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного доступа к современным информационным системам и электронной библиотеке Университета.

- *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации технико-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.

Требования к программному обеспечению:

- MS PowerPoint;
- MS Excel;
- MS Word;
- Internet Explorer.

#### **10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

10.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Для проведения ознакомительных лекций и вводных инструктажей: парты, стулья, , наглядные пособия, научные труды, таблицы, видео проектор, персональный компьютер, интерактивная доска, выход в интернет и корпоративную сети университета.

10.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

Компьютерный класс, оборудованный средствами оргтехники, персональными компьютерами, объединенными в сеть, с выходом в Интернет для проведения самостоятельной работы студентов.

10.3. Требования к специализированному оборудованию:

Установленное лицензионное программное обеспечение.

Программа технологической практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04- Технология продукции и организация общественного питания и учебного плана по профилю Технология организации ресторанного дела

Авторы:



к.б.н., доцент Скорбина Е.А.

**Рецензенты:**

кандидат с.х. наук, доцент

кандидат вет. наук, доцент



В.Е. Закотин

М.Е. Пономарева

Программа технологической практики рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и учебного плана по профилю Технология организации ресторанного дела

Зав. кафедрой, профессор



Сычева О.В.

Программа технологической практики рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического, № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и учебного плана по профилю Технология организации ресторанного дела

Руководитель ОП



О.В. Сычева

## Аннотация программы технологической практики

Форма обучения – заочная		
<b>19.03.04</b>	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>	
код	направление подготовки	
Технология организации ресторанного дела		
Направленность программы		
<b>Общая трудоемкость практики составляет 6 зет, 4 недели</b>		
<b>Вид практики:</b>	учебная	
<b>Тип практики:</b>	технологическая	
<b>Способ проведения практики</b>	стационарная	
<b>Форма проведения практики</b>	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
<b>Цель проведения практики</b>	формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления подготовки, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	– приобретение навыков организационной работы по решению социально-экономических вопросов в трудовых коллективах на производстве, – формирование активной социальной позиции будущего специалиста и организатора производства на предприятиях общественного питания в условиях рыночной экономики.
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению		– применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		отчета по практике
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания		
ПК-1. Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	Преддипломная практика (Б2.В.02(П)) относится к вариативной части блока 2 «Практики»	
<b>Код и наименование индикатора компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>	
УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Знания: Факторов вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	
	Умения: Анализировать факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	
	Навыки: Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	

УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	Знания: Возможных угроз для жизни и здоровья человека, безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	Умения: Выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	Навыки: Выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека, создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-11.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям	Знания: • Методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и проведения экспериментов по заданной методике
	Умения: • Аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям
	Навыки: • Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям
ОПК-3.1. Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	Знания: Инженерных процессов современного технологического оборудования и приборов разных классов предприятий общественного питания и особенности его эксплуатации
	Умения: Использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач
	Навыки: Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач
ОПК-3.3. Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	Знания: Инженерных процессов современного технологического оборудования и приборов разных классов предприятий общественного питания и особенности его эксплуатации
	Умения: Эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Навыки: Эксплуатации различного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-4.2. Организует производство продуктов питания с учетом	Знания: • Основных требований по организации производства и обслуживанию на предприятиях питания различных типов и классов
	Умения: • Осуществлять организацию производства и

современных знаний в индустрии питания	<p>обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p>Навыки: • Способность участия во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>
ОПК-4.4 Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции	<p>Знания: технологических процессов использования технологических добавок и улучшителей</p> <p>Умения Управляет технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей</p> <p>Навыки: Управления технологическими процессами посредством использования технологических добавок и улучшителей для его рационализации и повышения качества готовой продукции</p>
ОПК-5.2. Применяет существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации	<p>Знания: Нормативной и технической документации, применяемых на предприятиях общественного питания, в т.ч. при разработке технологической документации</p> <p>Умения : Применять существующую нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации</p> <p>Навыки: Применения существующей нормативной и технической документацию в профессиональной деятельности, в т.ч. при разработке технологической документации</p>
ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знания: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения : Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Навыки: Разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<b>Краткая характеристика практики</b>	<p>Вводный инструктаж по технике безопасности;</p> <p>Вводный инструктаж по охране труда.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, правилам внутреннего распорядка организации и правилам охраны труда на предприятии общественного питания</p> <p>Изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования;</p>

	<p>Изучение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий;</p> <p>Изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием</p> <p>Ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания.</p> <p>Подготовка отчета и дневника по практике</p>
<b>Форма отчетности по практике</b>	Отчет, дневник
<b>Форма контроля</b>	Заочная – зачет, 2 курс
<b>Авторы</b>	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра \_\_\_\_\_

Направление подготовки/специальность \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА \_\_\_\_\_ ПРАКТИКУ  
*указать вид и тип практики*

Студента \_\_\_\_\_  
*(фамилия, имя, отчество)*

Организация: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*(название организации)*

Сроки практики: с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Содержание задания: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*(подпись) (ФИО)*

Задание к исполнению принял «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
*(подпись)*

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
 «СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ДНЕВНИК ПО \_\_\_\_\_ ПРАКТИКЕ  
*указать вид и тип практики*

Студента \_\_\_\_\_  
*(фамилия, имя, отчество)*

Биотехнологический факультет  
 Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
 продукции

Направление подготовки/ специальность \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_ Форма обучения \_\_\_\_\_

Организация: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
*(название организации)*

Сроки практики: с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*Подпись Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*Подпись, М.П. Фамилия И.О.*

Дата	Краткое содержание работы, выполненной в течение дня	Подпись руководителя практики от организации

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Биотехнологический факультет  
 Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
 продукции

**ОТЧЕТ**  
 ПО \_\_\_\_\_ ПРАКТИКЕ  
*указать вид и тип практики*

Студента \_\_\_\_\_  
*(фамилия, имя, отчество)*

Направление подготовки/ специальность \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_ Форма обучения \_\_\_\_\_

Организация: \_\_\_\_\_

Сроки практики: с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
*(название организации, адрес, телефон)*

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
*Подпись Фамилия И.О.*

Дата защиты отчета: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Критерий	Мах, балл	Баллы, полученные по итогам текущего контроля и промежуточной аттестации
Ведение дневника (текущий контроль)		
Оформление и содержание отчета (или иной формы отчетности по практике, в том числе НИР)		
Защита отчета (промежуточная аттестация)		
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>	<b>Оценка (баллы)</b>

Ставрополь 20\_\_ г.