

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”  
ДЕКАН ФБ  
д.э.н. Хайруллина М. В.  
“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
**Учебная практика: ознакомительная практика**

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2, семестр : 4

Факультет бизнеса, заочная форма обучения

|    |                                               | Семестр |
|----|-----------------------------------------------|---------|
| №  | Вид деятельности                              | 4       |
| 1  | Всего зачетных единиц (кредитов)              | 2       |
| 2  | Всего часов                                   | 72      |
| 3  | Всего занятий в контактной форме, час.        | 2       |
| 4  | Лекции, час.                                  | 0       |
| 5  | Практические занятия, час.                    | 0       |
| 6  | Лабораторные занятия, час.                    | 0       |
| 7  | из них в активной и интерактивной форме, час. | 0       |
| 8  | Аттестация, час.                              | 2       |
| 9  | Консультации, час.                            |         |
| 10 | Самостоятельная работа, час.                  | 70      |
| 11 | Вид аттестации                                | 3       |

Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1332 от 12.11.2015 г. , дата утверждения: 14.12.2015 г.

Место практики в структуре учебного плана: Блок 2, вариативная

Программа практики разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа практики обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

старший преподаватель, Корпачева С. М.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

## 1. Внешние требования

Таблица 1.1

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Компетенция ФГОС: ОК.1 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; в части следующих результатов обучения:</b>                                                                                                                                                                  |
| у3. уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Компетенция ФГОС: ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию; в части следующих результатов обучения:</b>                                                                                                                                                                                                                |
| з3. знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни                                                                                                                                                                                                                                                              |
| з5. знать особенности профессионального развития личности                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| у3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма                                                                                                                                                                                              |
| <b>Компетенция ФГОС: ПК.3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; в части следующих результатов обучения:</b> |
| з1. знать правила производственной санитарии                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Компетенция ФГОС: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; в части следующих результатов обучения:</b>                                                               |
| з1. знать профессиональные и отраслевые стандарты                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| з2. знать основы делопроизводства                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## 2. Содержание

### 2.1. Цель .

Основной целью проведения учебной практики: ознакомительной прпактики является закрепление полученных знаний при изучении теоретического курса, знакомство студента с контингентом питающихся, типом предприятия и составом помещений в зависимости от характеристики производства, назначением производственных ,складских, вспомогательных помещений для потребителей, их расположением и взаимосвязью, санитарно - техническим состоянием предприятия.

### 2.2. Содержание основных этапов прохождения

Практика состоит из трех этапов.

1.Подготовительный.

2.Основной.

3.Итоговый.

В таблице 2.1 приведено содержание этапов прохождения практики в соответствии с результатами ее освоения и формами отчетности.

Таблица 2.1

| Коды компетенций,<br>формируемые результаты<br>обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Формы<br>отчетности                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <i>1.Подготовительный этап</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                   |
| <p>ОК.1.УЗ уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем</p> <p>ОК.7.3-1.3 знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни</p> <p>ПК.6/ПТП.3-1.1 знать профессиональные и отраслевые стандарты</p>                                                                | <p>Знакомство с правилами внутреннего распорядка подразделения прохождения практики и правилами по охране труда, установленными для рабочего места</p> <p>Знакомство с контингентом питающихся, типом предприятия</p>                                                                                                                                                                  | <p>Отзыв руководителя от организации</p> <p>Отчет по практике</p> |
| <i>2.Основной этап</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                   |
| <p>ОК.7.3-1.5 знать особенности профессионального развития личности</p> <p>ОК.7.УЗ умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма</p> <p>ПК.3/ПТП.3-1.1 знать правила производственной санитарии</p> <p>ПК.6/ПТП.3-1.1 знать профессиональные и отраслевые стандарты</p> | <p>Изучение состава помещений предприятия питания</p> <p>Изучение назначения помещений, их взаимосвязь</p> <p>Ознакомление и изучение ассортимента перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроков и условий их хранения</p> <p>Знакомство с назначением оборудования, используемого на предприятии</p> <p>Выполнение индивидуальных заданий, установленных руководителем практики</p> | <p>Отзыв руководителя от организации</p> <p>Отчет по практике</p> |

| <i>3.Итоговый этап</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                       |                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <p>ОК.1.У3 уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем</p> <p>ОК.7.3-1.3 знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни</p> <p>ОК.7.3-1.5 знать особенности профессионального развития личности</p> <p>ОК.7.У3 умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма</p> <p>ПК.6/ПТП.3-1.2 знать основы делопроизводства</p> | <p>Оформление отчета по практике</p> <p>Защита отчета по практике</p> | <p>Отзыв руководителя от организации</p> <p>Отчет по практике</p> |

### 2.3 Индивидуальные задания на практику

Во время учебной практики: ознакомительной практики студент выполняет индивидуальное задание, согласованное с руководителем практики от организации. Индивидуальное задание включает вопросы, подлежащие изучению на каждом из трех этапов практики: подготовительном, основном и итоговом.

Примерная форма индивидуального задания приведена в Приложении.

## 3. Организация

### 3.1 Место в структуре образовательной программы

Наименование практики: Учебная практика: ознакомительная практика

Способ проведения: стационарная, выездная

Форма проведения: непрерывная

### 3.2 Место проведения практики

ООО "ТЕРРА-7" Суши-Терра

ООО "Альфа Ритейл Компани" супермаркет домашней еды Бахетле

ООО "Тренд" -Black Milk, коктейль-бар

ООО "Русская традиционная кухня" Добрянка

ООО "Центр подтверждения соответствия" ООО "ЦПС" и другие предприятия питания

### 3.3 Руководство практикой

Организацию и проведение практики осуществляет кафедра, отвечающая за подготовку специалистов по соответствующей образовательной программе. Для руководства практикой студентов назначается руководитель практики от организации и руководитель практики от университета. Назначение руководителя практики от организации оформляется соответствующим распорядительным документом по организации, назначение руководителя практики от университета производится приказом. Руководитель от организации разрабатывает индивидуальное задание, инструктирует практиканта и наблюдает за качеством его работы, проверяет оформление отчета и дает характеристику студенту, проходящему практику.

### 3.4 Порядок направления студентов на практику

Направление студентов на практику и назначение руководителя практики от университета оформляется приказом по университету с указанием конкретных сроков прохождения практики. Практика в организациях осуществляется на основе договоров, в соответствии с которыми указанные организации обязуются предоставить места для прохождения практики студентов.

## 4. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет

### 4.1 Основная литература

1. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 402, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000146795](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000146795)

### 4.3 Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znaniy.com" : <http://znaniy.com/>
5. :

### 4.4 Методическое обеспечение

1. Организация практики обучающихся Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 17, [5] с. : табл.. - Режим доступа: [http://elibrary.nstu.ru/source?bib\\_id=vtls000234041](http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234041)

## 5. Перечень информационных технологий и ресурсов, используемых при проведении

### 5.1 Информационные технологии

- 1 Windows
- 2 Office

### 5.2 Информационные ресурсы

- 1 :
- 2 ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>

3 ЭБС "Znanium.com" : <http://znanium.com/>

4 ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>

5 ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>

## **6. Материально-техническое обеспечение**

Материально-техническая база, необходимая для проведения практики, должна обеспечивать возможность выполнения заданий на практику.

## **7. Порядок аттестации**

Формой аттестации по практике является зачет.

В ходе прохождения практики студентом ведется дневник практики, по окончании составляется отчет.

Руководитель практики от организации готовит отзыв о выполнении студентом программы практики и индивидуального задания на основе представленного студентом отчета. Оценка по практике выставляется на основании представленных студентом отчетных документов и защиты отчета по практике. Критерии и правила оценки по практике приведены в фонде оценочных средств.

**Индивидуальное задание на учебную практику: ознакомительную практику**

Студент группы \_\_\_\_\_ гр. \_\_\_\_\_

Место прохождения практики  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Задачи практики:

Вопросы, подлежащие изучению

На подготовительном этапе:

1. Знакомство с правилами внутреннего распорядка подразделения прохождения практики и правилами по охране труда, установленными для рабочего места
2. Знакомство с контингентом питающихся, типом предприятия

На основном этапе:

1. Изучение состава помещений предприятия питания
2. Изучение назначения помещений, их взаимосвязь
3. Изучение санитарно-технического состояния предприятия питания
4. Ознакомление и изучение ассортимента перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроков и условий их хранения.

На итоговом этапе:

1. Подготовка и представление в установленные сроки на кафедру отчетной документации по практике
2. Подготовка к зачету
3. Зачет по практике

**Ожидаемые результаты практики:**

По окончании практики студент должен знать общую характеристику предприятия, материально-техническую базу предприятия, контингент питающихся, правила внутреннего распорядка, правила и инструкции по технике безопасности, пожарной безопасности, правила личной гигиены, используемую на предприятии нормативную и технико-технологическую документацию.

Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка со студентом \_\_\_\_\_ проведен.

Задание выдал: \_\_\_\_\_ ФИО руководителя практики от НГТУ

\_\_\_\_\_ ФИО руководителя практики от профильной организации

Задание принято к исполнению: \_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

(подпись студента)



## 1. Обобщенная структура фонда оценочных средств по практике

Обобщенная структура фонда оценочных средств по практике приведена в Таблице 1.

Таблица 1

| Формируемые компетенции                                                                                                                                                                                                                                                  | Признаки сформированности компетенций                                                                                                     | Контролирующие мероприятия (формы отчетности)                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК.1 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.                                                                                                                                                                      | у3. уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем.                | Зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике |
| ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию.                                                                                                                                                                                                                    | з3. знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни.                                                                 | Зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике |
| ОК.7.                                                                                                                                                                                                                                                                    | з5. знать особенности профессионального развития личности.                                                                                | Зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике |
| ОК.7.                                                                                                                                                                                                                                                                    | у3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма. | Зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике |
| ПК.3/ПТП владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. | з1. знать правила производственной санитарии.                                                                                             | Зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике |
| ПК.6/ПТП способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.                                                               | з1. знать профессиональные и отраслевые стандарты.                                                                                        | Зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике |
| ПК.6/ПТП.                                                                                                                                                                                                                                                                | з2. знать основы делопроизводства.                                                                                                        | Зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике |

## 2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках практики

Промежуточной аттестацией по практике является зачет. Общая оценка выставляется по совокупности оценок представленных отчетных форм (отчет по практике, отзыв руководителя практики от организации) и оценки за устную защиту отчета по практике. Требования к оформлению отчетных форм и задания для устной защиты отчета по практике приведены в паспорте зачета по практике.

На основании общей оценки прохождения студентом практики можно сделать вывод о сформированности заявленных компетенций на разных уровнях.

### **Общая характеристика уровней освоения компетенций в рамках практики:**

- **Продвинутый.** Уровень выполнения задания на практику отвечает всем требованиям, теоретические знания полные, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой задачи выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
- **Базовый.** Уровень выполнения задания отвечает всем основным требованиям, теоретические знания полные, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой задачи выполнены, качество выполнения ни одной из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных задач, возможно, содержат ошибки.
- **Пороговый.** Уровень выполнения задания отвечает большинству основных требований, теоретические знания не достаточно полные, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой задач выполнено, некоторые выполнены с ошибками.
- **Ниже порогового.** Уровень выполнения задания не отвечает основным требованиям, теоретические знания не достаточно полные, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы частично или не сформированы, не все предусмотренные программой задачи выполнены, некоторые выполнены с серьезными ошибками.

## ПАСПОРТ

### ЗАЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

#### Учебная практика: ознакомительная практика

#### 1. Состав комплекта отчетной документации по практике

В комплект отчетной документации по практике входят следующие документы.

- 1) Отчет по практике
- 2) Отзыв руководителя о прохождении практики студентом.

#### 1.1. Требования к оформлению и структуре отчета по практике

Отчет по практике должен включать:

- содержание (перечень разделов);
- введение;
- основную часть, включающую литературный обзор, и (или) практическую часть, в том числе, описание эксперимента при его наличии;
- выводы;
- список использованных источников;
- приложения (при наличии).

Основная часть отчета по учебной практике: ознакомительной практике содержит следующие разделы:

- характеристика предприятия, организации;
- ассортиментом перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроки и условия хранения
- ассортимента выпускаемой продукции и условия ее реализации
- материально-техническая база предприятия
- нормативная и технико-технологическая документация, используемая на предприятии (ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СанПиН, сборники рецептур, технико-технологические карты и др.).
- описание практической работы, в которой студент принимал участие.

В отчете также приводится характеристика оборудования, инструментов и приспособлений, используемых студентом в ходе прохождения практики.

Титульный лист отчета оформляется по образцу, приведенному в Приложении 1.

#### 1.2. Отзыв руководителя от организации

Отзыв руководителя от организации, в которой проводится практика, дается на основании оценки практической деятельности студента, анализа отчета по практике. Руководитель от организации в отзыве дает характеристику степени выполнения задания на практику, профессиональным качествам практиканта, а также дает рекомендации по оценке практики в целом.

#### 2. Защита отчета по практике

Защита отчета по практике проводится в форме устного собеседования по вопросам (заданиям), представленным в комплекте.

### Комплект вопросов (заданий) для защиты отчета по практике

1. Общая характеристика предприятия
2. Состав и назначение помещений
3. Ассортиментом перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроки и условия хранения
4. Ассортимента выпускаемой продукции и условия ее реализации
5. Материально-техническая база предприятия
6. Характеристика цеха, где студент проходил практику, и распределение обязанностей работников
7. Нормативная и технико-технологическая документация, используемая на предприятии (ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СанПиН, сборники рецептур, технико-технологические карты и др.)

### Критерии оценки

- Задание считается выполненным на уровне **ниже порогового**, если ответы на вопросы не отвечают требованиям, практические навыки работы с освоенным материалом не сформированы, оценка составляет менее 50 баллов
- Задание считается выполненным на **пороговом** уровне, если ответы отвечают большинству основным требованиям, практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, тема раскрыта недостаточно полно, оценка составляет 50 – 79 баллов
- Задание считается выполненным на **базовом** уровне, если студент обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает глубокие, исчерпывающие и аргументированные ответы, оценка составляет 80-86 баллов
- Задание считается выполненным на **продвинутом** уровне, если студент показал хорошие знания теоретического материала, полно ответил на все вопросы, показал умение работать с нормативными документами, делает теоретические и практические выводы, оценка составляет 87-100 баллов

Защита отчета считается пройденной, если средняя сумма баллов по всем заданиям составляет не менее 50 баллов (по 100 балльной шкале).

Коэффициент, с которым учитывается полученная сумма баллов в общей оценке по практике, определяется Правилами аттестации.

На основании представленного комплекта отчетной документации по практике и устной защиты отчета студенту выставляется оценка в соответствии с приведенными далее критериями.

### 3. Критерии и шкалы оценки практики

Критерии и соответствующие им шкалы оценки по практике приведены в таблице 2.

Таблица 2

| Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Диапазон баллов | Традиционная оценка |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|
| – содержание отчета соответствует программе прохождения практики, отчет подготовлен в полном объеме;<br>– содержание индивидуального задания раскрыто полностью;<br>– не нарушены сроки сдачи отчета;<br>– текст оформлен в соответствии с требованиями нормативных документов, прослеживается структура и грамотное изложение материала;<br>отзыв руководителя от организации не имеет замечаний, рекомендуемая оценка «Отлично»; | 87-100          | Отлично             |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|
| – защита отчета по практике оценена не менее чем на 87 баллов из 100 возможных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание отчета соответствует программе прохождения практики, отчет подготовлен в полном объеме с небольшими замечаниями по разделам;</li> <li>– содержание индивидуального задания раскрыто в полном объеме;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета;</li> <li>– текст оформлен в соответствии с требованиями нормативных документов, структурирован;</li> <li>– отзыв руководителя от организации не имеет принципиальных замечаний, рекомендуемая оценка «Хорошо», «Отлично»;</li> <li>– защита отчета по практике оценена не менее чем на 73 балла из 100 возможных</li> </ul>   | 73-86 | Хорошо              |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание отчета соответствует программе прохождения практики, отчет подготовлен в достаточном объеме;</li> <li>– содержание индивидуального задания раскрыто не полностью;</li> <li>– текст оформлен с нарушением требований нормативных документов;</li> <li>– возможны нарушения сроков сдачи отчета;</li> <li>– отзыв руководителя от организации содержит не более двух принципиальных замечаний, рекомендуемая оценка за практику «Удовлетворительно», «Хорошо»;</li> <li>– защита отчета по практике оценена не менее чем на 50 баллов из 100 возможных</li> </ul>               | 50-72 | удовлетворительно   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание отчета не соответствует программе прохождения практики, отчет подготовлен в недостаточном объеме;</li> <li>– содержание индивидуального задания раскрыто не полностью или не раскрыто совсем;</li> <li>– текст оформлен с нарушением требований нормативных документов;</li> <li>– возможны нарушения сроков сдачи отчета;</li> <li>– отзыв руководителя от организации содержит более двух принципиальных замечаний, рекомендуемая оценка за практику «Неудовлетворительно»;</li> <li>– защита отчета по практике оценена менее чем на 50 баллов из 100 возможных</li> </ul> | 0-49  | неудовлетворительно |

Составитель \_\_\_\_\_ ст. преподаватель Корпачева С.М.  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г.

Образец титульного листа отчета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_  
(наименование практики в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: \_\_\_\_\_

Выполнил:

Студент

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Группа \_\_\_\_\_

Факультет \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
подпись

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Проверил:

Руководитель от НГТУ

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Балл: \_\_\_\_\_, ECTS \_\_\_\_\_,

Оценка \_\_\_\_\_

«отлично», «хорошо», «удовлетворительно»,  
«неуд»

\_\_\_\_\_  
подпись

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Новосибирск 20\_\_

### Календарный график выполнения задания на практику

| Дата | Наименование работ                                                                                                                                                                                            | Отметка руководителя о выполнении задания |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|      | <i>Подготовительный этап</i>                                                                                                                                                                                  |                                           |
|      | Знакомство с правилами внутреннего распорядка подразделения прохождения практики и правилами по охране труда, установленными для рабочего места                                                               |                                           |
|      | Знакомство с контингентом питающихся, типом предприятия                                                                                                                                                       |                                           |
|      | <i>Основной этап</i>                                                                                                                                                                                          |                                           |
|      | Изучение состава помещений предприятия питания                                                                                                                                                                |                                           |
|      | Изучение назначения помещений, их взаимосвязь                                                                                                                                                                 |                                           |
|      | Изучение санитарно-технического состояния предприятия питания                                                                                                                                                 |                                           |
|      | Ознакомление и изучение ассортимента перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроков и условий их хранения.                                                                                                   |                                           |
|      | <i>Итоговый этап</i>                                                                                                                                                                                          |                                           |
|      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка и представление в установленные сроки на кафедру отчетной документации по практике</li> <li>– Подготовка к зачету</li> <li>– Зачет по практике</li> </ul> |                                           |

Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка со студентом \_\_\_\_\_ проведен.

Студент группы \_\_\_\_\_  
 ФИО \_\_\_\_\_ Подпись \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Руководитель практики:  
 От НГТУ:

\_\_\_\_\_ Подпись \_\_\_\_\_  
 (должность) (Ф.И.О.)

От профильной организации:

\_\_\_\_\_ Подпись \_\_\_\_\_ (должность) (Ф.И.О.)