Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования   
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”  
ДЕКАН ФБ   
к.т.н., доцент Любченко В.Я.  
“\_\_\_ ”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРАКТИКИ  
**Учебная практика: ознакомительная практика**

Технология продукции и организация общественного питания

профиль: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Заочное отделение

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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)** |
| ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности. | умеет применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности с соблюдением норм информационной безопасности | Дневник прохождения практики  Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием)  Отзыв руководителя практики от профильной организации (при прохождении практики в подразделениях НГТУ отзыв руководителя от профильной организации не требуется)  Отзыв руководителя практики от НГТУ  Защита отчета по практике  Зачет |
| ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания | Дневник прохождения практики  Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием)  Отзыв руководителя практики от профильной организации (при прохождении практики в подразделениях НГТУ отзыв руководителя от профильной организации не требуется)  Отзыв руководителя практики от НГТУ  Защита отчета по практике  Зачет |

1. **Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках практики**

Результаты практики соотнесены с уровнями сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов. Индикаторы достижения компетенций измеряемы с помощью средств промежуточной аттестации.

Промежуточной аттестацией по практике является зачет, включающий в себя предоставление студентом на кафедру отчетных форм:

* дневника прохождения практики, отчета по практике, отзыва руководителя практики от профильной организации о прохождении практики студентом (при прохождении практики в подразделениях отзыв руководителя от профильной организации не требуется), отзыв руководителя практик ;
* защиту студентом отчета по практике в форме устного собеседования.

Требования к оформлению и структуре отчетных форм и комплект вопросов (заданий) для устного собеседования приведены в паспорте зачета по практике.

На основании приведенных далее критериев можно оценить уровни сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за учебной практикой: ознакомительной практикой.

1. **Общая характеристика уровней освоения компетенций в рамках практики:**

**Продвинутый.** Индивидуальное задание на практику выполнено в полном объеме.Календарные сроки и график (план) прохождения практики соблюдены.В отчете по практике материал изложен полно, последовательно, в соответствии с индивидуальным заданием. Все отчетные документы по практике оформлены правильно и сданы на кафедру в установленный срок. Отзыв руководителя практики от профильной организации носит положительный характер. Устное собеседование и защита отчета по практике подтверждают полученный опыт практической деятельности в соответствии с программой практики. Вся совокупность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, установленных программой практики, сформирована в полном объеме.

**Базовый.** Индивидуальное задание на практику выполнено в полном объеме.Календарные сроки и график (план) прохождения практики соблюдены.В отчете по практике материал изложен последовательно, но недостаточно полно. Все отчетные документы по практике оформлены правильно, но не сданы на кафедру в установленный срок. Отзыв руководителя практики от профильной организации носит положительный характер. Устное собеседование и защита отчета по практике подтверждают полученный опыт практической деятельности в соответствии с программой практики. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, установленные программой практики, сформированы на базовом уровне, что позволяет осуществлять деятельность в соответствующей области, сфере профессиональной деятельности и решать профессиональные задачи.

**Пороговый**. Индивидуальное задание на практику выполнено в полном объеме.Календарные сроки и график (план) прохождения практики соблюдены.В отчете по практике материал изложен недостаточно полно и последовательно. Отчетные документы по практике оформлены с нарушением требований и не сданы на кафедру в установленный срок. Отзыв руководителя практики от профильной организации носит в целом положительный характер. Устное собеседование и защита отчета по практике подтверждают полученный опыт практической деятельности в соответствии с программой практики. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, установленные программой практики, сформированы на пороговом уровне, что позволяет осуществлять деятельность в соответствующей области, сфере профессиональной деятельности и решать профессиональные задачи.

**Ниже порогового**. Индивидуальное задание на практику не выполнено.График (план) прохождения практики нарушался.В отчете по практике материал изложен фрагментарно. Отчетные документы по практике не предоставлены на кафедру в установленный срок. Отзыв руководителя практики от профильной организации носит отрицательный характер. Устное собеседование и защита отчета по практике не подтверждают полученный опыт практической деятельности в соответствии с программой практики. Совокупность компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, установленных программой практики, не сформирована, что не позволит осуществлять деятельность в соответствующей области, сфере профессиональной деятельности и решать профессиональные задачи.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования   
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

**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. Отчёт по практике (титульный лист см. Приложение), включающий в себя индивидуальное задание (см. Приложение).
2. Дневник прохождения практики (см. Приложение).
3. Отзыв руководителя профильной организации о прохождении практики студентом (см. Приложение).
4. Отзыв руководителя практики от НГТУ (см. Приложение).
   1. **Требования к оформлению и структуре дневника прохождения практики**

Дневник практики должен вестись студентом на протяжении всего периода прохождения практики. В дневнике отражаются основные этапы прохождения практики, фиксируется выполнение элементов задания на практику. Прохождение каждого этапа практики и выполнение соответствующего задания удостоверяются отметкой (личной подписью) руководителя о его выполнении.

Титульный лист и примерная (рекомендованная) форма дневника по прохождению практики приведена в Приложении 1.

Дневник подписывается руководителем от профильной организации, на базе которой организована практика (в случае если практика проходила не в НГТУ).

* 1. **Отзыв руководителя от профильной организации**

Отзыв руководителя от профильной организации, в которой проводится практика, дается на основании оценки практической деятельности студента и выполнения им индивидуального задания.

* 1. **Отзыв руководителя от НГТУ**

Отзыв руководителя от НГТУ дается на основании анализа представленных отчётных документов и оценки уровня сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за учебной практикой: ознакомительной практикой.

* 1. **Требования к оформлению и структуре отчета по практике**

Отчет по практике должен включать:

* содержание (перечень разделов);
* введение;
* основную часть;
* выводы;
* список использованных источников;
* приложения (при наличии).

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

* знакомство с правилами внутреннего распорядка предприятия питания, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
* характеристика предприятия общественного питания;
* изучение состава помещений предприятия, их назначение и взаимосвязь;
* изучение санитарно-технического состояния предприятия;
* изучение технических средств для измерения основных параметров технологических процессов;
* ассортимент перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроки и условия их хранения;
* нормативная и технико-технологическая документация, используемая на предприятии (ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СанПиН, сборники рецептур, технико-технологические карты и др.).

Титульный лист отчета, дневника, индивидуальное задание, календарный график, график прохождения практики, отзывы руководителей практики от профильной организации и НГТУ оформляются по образцу, приведенному в Приложении.

1. **Защита отчета по практике**

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

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

1. Общая характеристика предприятия.
2. Состав помещений, их назначение и взаимосвязь.
3. Ассортимент перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроки и условия хранения.
4. Ассортимент выпускаемой продукции и условия ее реализации.
5. Материально-техническая база предприятия.
6. Характеристика цеха, где студент проходил практику, 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.

1. **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; * содержание индивидуального задания раскрыто полностью; * не нарушены сроки сдачи отчета; * текст оформлен в соответствии с требованиями нормативных документов, прослеживается структура и грамотное изложение материала;   отзыв руководителя от организации не имеет замечаний, рекомендуемая оценка «Отлично»;   * защита отчета по практике оценена не менее чем на 87 баллов из 100 возможных | 87-100 | Отлично |
| * содержание отчета соответствует программе прохождения практики, отчет подготовлен в полном объеме с небольшими замечаниями по разделам; * содержание индивидуального задания раскрыто в полном объеме; * не нарушены сроки сдачи отчета; * текст оформлен в соответствии с требованиями нормативных документов, структурирован; * отзыв руководителя от организации не имеет принципиальных замечаний, рекомендуемая оценка «Хорошо», «Отлично»; * защита отчета по практике оценена не менее чем на 73 балла из 100 возможных | 73-86 | Хорошо |
| * содержание отчета соответствует программе прохождения практики, отчет подготовлен в достаточном объеме; * содержание индивидуального задания раскрыто не полностью; * текст оформлен с нарушением требований нормативных документов; * возможны нарушения сроков сдачи отчета; * отзыв руководителя от организации содержит не более двух принципиальных замечаний, рекомендуемая оценка за практику «Удовлетворительно», «Хорошо»: * защита отчета по практике оценена не менее чем на 50 баллов из 100 возможных | 50-72 | удовлетворительно |
| * содержание отчета не соответствует программе прохождения практики, отчет подготовлен в недостаточном объеме; * содержание индивидуального задания раскрыто не полностью или не раскрыто совсем; * текст оформлен с нарушением требований нормативных документов; * возможны нарушения сроков сдачи отчета; * отзыв руководителя от организации содержит более двух принципиальных замечаний, рекомендуемая оценка за практику «Неудовлетворительно»; * защита отчета по практике оценена менее чем на 50 баллов из 100 возможных | 0-49 | неудовлетворительно |

Составитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ст. преподаватель Корпачева С.М.

(подпись)

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

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

Студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ курс **\_\_\_** группа **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

Период прохождения практики **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Основание: *договор №* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Вопросы, подлежащие изучению

**На подготовительном этапе:**

1. Знакомство с правилами внутреннего распорядка подразделения прохождения практики, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

**На основном этапе:**

1. Знакомство с типом предприятия и контингентом питающихся.
2. Изучение состава помещений предприятия питания, их назначение и взаимосвязь.
3. Изучение санитарно-технического состояния предприятия питания.
4. Изучение технических средств для измерения основных параметров технологических процессов.
5. Изучение ассортимента перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроков и условий их хранения.
6. Изучение нормативно-правовых актов РФ, регулирующих деятельность предприятий общественного питания.

**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 окончанию практики студент должен знать общую характеристику предприятия, контингент питающихся, материально-техническую базу предприятия, правила внутреннего распорядка, правила и инструкции по технике безопасности, пожарной безопасности, правила личной гигиены и производственной санитарии, 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 и производственной санитарии со студентом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ проведен.

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО руководителя практики от профильной организации

Задание принято к исполнению: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 202\_\_\_ г.

*(подпись студента)*

**Календарный график выполнения задания на практику**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Наименование работ | Отметка руководителя о выполнении задания |
|  | *Подготовительный этап* |  |
|  | Знакомство с правилами внутреннего распорядка подразделения прохождения практики, правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда |  |
|  | *Основной этап* |  |
|  | Знакомство с типом предприятия и контингентом питающихся |  |
|  | Изучение состава помещений предприятия питания, их назначение и взаимосвязь |  |
|  | Изучение санитарно-технического состояния предприятия питания |  |
|  | Изучение технических средств для измерения основных параметров технологических процессов |  |
|  | Изучение ассортимента перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроков и условий их хранения |  |
|  | Изучение нормативно-правовых актов РФ, регулирующих деятельность предприятий общественного питания |  |
|  | *Итоговый этап* |  |
|  | * Подготовка и представление в установленные сроки на кафедру отчетной документации по практике * Подготовка к зачету * Зачет по практике |  |

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

Студент группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.

Руководитель практики от НГТУ:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(должность, Ф.И.О.)*

Руководитель практики от профильной организации:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(должность, Ф.И.О.)*

МП

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования   
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

**ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**Учебная практика: ознакомительная практика**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Направление подготовки:** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

|  |
| --- |
| Студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(ФИО)*  Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Факультет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Новосибирск 2024

**График прохождения практики (ежедневные записи)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата / Период** | **Место выполнения работы** | **Содержание практики (виды работ)** | **Выполнено полностью / выполнено частично/ не выполнено**  **Подпись руководителя** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Студент группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики:

От НГТУ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(должность, Ф.И.О.)*

От профильной организации

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(должность, Ф.И.О.)*

МП

**ОТЗЫВ**

**о прохождении учебной практики: ознакомительной практики**

Студент(ка) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ прошел(а) практику с «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

в / на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия, указанное в договоре)

За время прохождения практики студент(ка) выполнил(а) следующие виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

При прохождении практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

(соблюдение сроков практики, дисциплинированность, отношение к делу, применение имеющихся теоретических знаний, отношения с коллегами, коммуникабельность, соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, мотивированность)

Замечания / предложения (при наличии) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Индивидуальное задание выполнено \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(в полном объеме / частично / не выполнено)

Планируемые результаты практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

(достигнуты / частично достигнуты / не достигнуты)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, инициалы)

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

(место работы, должность)

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

(подпись)

МП

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

Кафедра технологии организации пищевых производств

**Отзыв руководителя практики от НГТУ**

на отчёт по **учебной практике: ознакомительной практике**

студента (ки) группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Сроки прохождения практики:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Оценка представленного отчёта по практике**

|  |  |
| --- | --- |
| Критерий | Оценка, балл |
| Содержание работы соответствует индивидуальному заданию |  |
| Соблюдение сроков сдачи отчёта |  |
| Соблюдение структуры отчёта и полнота написания разделов |  |
| Наличие таблиц, рисунков, приложений |  |
| Соответствие оформления работы требованиям ГОСТ |  |
| Текстовая часть написана просто, лаконично, литературно и грамотно |  |
| Заключение и выводы отражают сущность выполненной работы, содержат ответы на поставленные задачи, оценку полученных результатов |  |
| **Итоговый балл** |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 98-100 | 93-97 | 90-92 | 87-89 | 83-86 | 80-82 | 77-79 | 73-76 | 70-72 | 67-69 | 63-66 | 60-62 | 50-59 | 25-49 | 0-24 |  |  |
| A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | D- | E | FX | F |
| отлично | | | | хорошо | | | | удовлетворительно | | | | | неудовлетворительно | |
| зачтено | | | | | | | | | | | | | незачтено | |

Руководитель практики от НГТУ:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(должность, Ф.И.О.)*

**Уровень освоения компетенций**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Формируемые компетенции** | **Признаки сформированности компетенций** | Степень сформированности компетенций | |
| сформирована | не сформирована |
| ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности. | умеет применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности с соблюдением норм информационной безопасности | продвинутый базовый пороговый | ниже порогового |
| ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания | продвинутый базовый пороговый | ниже порогового |

**Результаты и оценка практики**

**Продвинутый.** Дневник и отчёт по практике предоставлены студентом в установленные сроки и в полном объёме.

Дневник заполнен студентом за весь период практики, в нём отражены основные этапы её прохождения, зафиксировано выполнение индивидуальных заданий, отзыв руководителя от организации не имеет замечаний, рекомендуемая оценка «отлично».

Отчёт по практике состоит из введения, литературного обзора, заключения, списка литературы и приложения. В литературном обзоре приводится характеристика предприятия, правила внутреннего распорядка, организация производства и обслуживания на предприятии, технические средства для оснащения и измерения основных параметров технологических процессов, обеспечение контроля качества и безопасности производимой готовой продукции. Кроме того, в работе рассмотрены вопросы составления производственной программы и расчёта потребности предприятия в сырье в зависимости от сезонности и его кондиции. Изучена и представлена нормативная, техническая и технологическая документация на продукцию предприятия общественного питания, в том числе в области экологии продуктов питания. Содержание индивидуального задания раскрыто в полном объёме.

В целом, 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. Рекомендуемая оценка «отлично» 87-100 баллов.

**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. Рекомендуемая оценка «хорошо» 73-86 баллов.

**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. Рекомендуемая оценка «удовлетворительно» 50-72 балла.

**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. Оценка «неудовлетворительно» 0-49 баллов.