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

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., доцент Ю.С. Эзрох

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026
Владелец: Ю.С. Эзрох
Срок действия: не ограничен
Адрес хранения электронного документа:
https://www.nstu.ru/university/info/sveden/education

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика
Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Новосибирск 2026

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств по практике

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

Таблица 1

Формируемые компетенции	Индикаторы компетенций	Контролирующие мероприятия (формы отчетности)
ПК-1.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	1. Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы, декларации соответствия	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ПК-1.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	2. Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ПК-2.В/ТЕ Способен анализировать технологические процессы производства продуктов питания как объект управления	1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ПК-2.В/ТЕ Способен анализировать технологические процессы производства продуктов питания как объект управления	2. Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ПК-3.В/ТЕ Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	1. Использует информацию об инновационных технологиях производства продукции и организации услуг питания для профессиональных целей	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет

ПК-3.В/ТЕ Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	2. Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ПК-4.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции специализированного и функционального назначения	1. Разрабатывает ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ПК-4.В/ТЕ Способен разрабатывать новые виды пищевой продукции специализированного и функционального назначения	2. Апробирует и внедряет новые виды продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ПК-5.В/ТЕ Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг, контролировать эффективность их функционирования	1. Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ПК-5.В/ТЕ Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг, контролировать эффективность их функционирования	2. Адаптирует существующие и разрабатывает новые системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий общественного питания	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ПК-5.В/ТЕ Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг, контролировать эффективность их функционирования	3. Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет

ПК-6.В/ТЕ Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	1. Знает специфику социально-экономического развития и рынка труда в области профессиональной деятельности в своем регионе	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет
ПК-6.В/ТЕ Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом региональных особенностей и потребностей работодателей	2. Умеет решать профессиональные задачи на предприятиях и в организациях профильной отрасли своего региона	Отчет по практике (практическая часть в соответствии с индивидуальным заданием на практику) Отзыв руководителя практики от профильной организации Отзыв руководителя от НГТУ Зачет

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках практики

Результаты прохождения практики, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций измеряемы с помощью средств промежуточной аттестации.

Промежуточной аттестацией по практике является зачет, включающий в себя:

– предоставление студентом на кафедру отчетных форм: отчета по практике, отзыва руководителя практики от профильной организации о прохождении практики студентом, отзыва руководителя практики от НГТУ, отзыва руководителя практики от НГТУ о прохождении практики студентом;

– 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.

Общие правила выставления оценок на промежуточной аттестации по практике определяются балльно-рейтинговой системой, установленной локальным актом НГТУ.

На основании критериев, приведенных в п. 3, осуществляется оценка уровней результатов прохождения практики, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций.

3. Общая характеристика уровней результатов прохождения практики, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

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. Отзывы руководителей практики от профильной организации и от НГТУ носят положительный характер. Устное собеседование и защита отчета по практике подтверждают полученный опыт практической деятельности в соответствии с программой практики. Результаты прохождения практики, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов, входящим в диапазон продвинутого уровня, что позволяет осуществлять деятельность в соответствующей области, сфере профессиональной деятельности и решать профессиональные задачи.

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. Отзывы руководителей

практики от профильной организации и от НГТУ носят положительный характер. Устное собеседование и защита отчета по практике подтверждают полученный опыт практической деятельности в соответствии с программой практики. Результаты прохождения практики, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов, входящим в диапазон базового уровня, 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. Отзывы руководителей практики от профильной организации и от НГТУ носят в целом положительный характер. Устное собеседование и защита отчета по практике подтверждают полученный опыт практической деятельности в соответствии с программой практики. Результаты прохождения практики, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов, входящим в диапазон порогового уровня, 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. Отзывы руководителей практики от профильной организации и от НГТУ носят отрицательный характер. Устное собеседование и защита отчета по практике не подтверждают полученный опыт практической деятельности в соответствии с программой практики. Результаты прохождения практики, соотнесенные с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, оценены числом баллов, входящим в диапазон ниже порогового уровня, что не позволяет 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 и организации пищевых производств

ПАСПОРТ

ЗАЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Производственная практика: профессионально-ориентирующая 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) Отзыв руководителя профильной организации о прохождении практики студентом (см. Приложение).
3) Отзыв руководителя от НГТУ о прохождении практики студентом (см. Приложение).

1.1.Требования к оформлению и структуре отчета по практике

Отчет по практике включает в себя:

- титульный лист;
- содержание (перечень разделов);
- введение;
- индивидуальное задание с графиком (планом) прохождения практики
- основная часть.

Основная часть отчета по производственной практике: профессионально-ориентирующей практике включает в себя:

- знакомство с рабочим местом, правилами внутреннего распорядка подразделения прохождения практики, прохождение инструктажа по охране труда, технике безопасности и производственной санитарии, установленными на рабочем месте;
- описание концепции предприятия/организации;
- анализ и/или разработка ассортимента выпускаемой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения.
- разработка и оформление нормативно-технической документации, используемой при проектировании и производстве продукции на предприятии питания.
- анализ используемых режимов, параметров технологических процессов и разработка новых технологических решений в целях обеспечения получения продукции с заданными свойствами.
- анализ и/или разработку системы обеспечения качества и безопасности продукции на предприятии;
- предложения по оптимизации ассортимента выпускаемой продукции и усовершенствованию системы обеспечения её качества и безопасности;
- выводы;
- список использованных источников;
- приложения (при наличии).

Титульный лист отчета оформляется по образцу, приведенному в Приложении.

1.2. Отзыв руководителя от организации

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

1.3.Отзыв руководителя от НГТУ

Отзыв руководителя от НГТУ дается на основании выполнения индивидуального задания и задач, связанных с подготовкой магистерской диссертации.

2. Защита отчета по практике

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

Примерный комплект вопросов (заданий) для защиты отчета по практике

1. Дайте характеристику организационной структуры предприятия (организации).
2. Опишите задания, которые вы выполняли по поручению руководителя практики. Какие из них вызывали наибольшее затруднение и почему?
3. Опишите организацию проектной работы по месту прохождения практики. Были ли Вы и в какой мере включены в командную работу?
4. Перечислите и кратко опишите информационные технологии, применяемые в структурном подразделении предприятия (организации), где проходила практика.
5. Приведите примеры методов управления, с которыми Вы ознакомились на практике.
6. Перечислите нормативные документы, которые являлись основой для Вашей деятельности на рабочем месте во время прохождения практики.
7. Какая технико-технологическая документация используется на предприятии и кем она разрабатывается?
8. Назовите этапы разработки основного ассортимента продукции, в том числе специализированного и функционального назначения (при наличии). Предложите возможные варианты оптимизации ассортимента выпускаемой продукции.
9. Назовите этапы внедрения в производство новых видов продукции. Опишите документальное сопровождение внедрения нового вида продукции на предприятии.
10. Внедрена ли на предприятии система обеспечения качества и безопасности продукции? Используется ли на предприятии система анализа рисков и идентификации критических контрольных точек (ХАССП)?
11. Сделайте рекомендации по совершенствованию деятельности структурного подразделения предприятия (организации).
12. Оцените профессиональный опыт, который Вы получили по результатам практики.

3. Критерии оценки

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

4. Критерии и шкалы оценки практики

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

Таблица 2

Уровень	Критерии оценки	Диапазон баллов	Традиционная оценка
Продвинутый	– индивидуальное задание выполнено в полном объеме; – отчет полностью отражает индивидуальное задание по практике и его содержание соответствует требованиям (п.1.1 настоящего Паспорта); текст оформлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, прослеживается структура и грамотное изложение материала; – результаты практики достигнуты в полном объеме, установлена сформированность индикаторов достижения компетенций и понимание студентом связи полученных теоретических знаний	87-100	Отлично

	с возможностями их применения на практике, осуществлен самостоятельный анализ полученных результатов; – отзывы руководителей от профильной организации и от НГТУ не имеют замечаний; – сроки сдачи отчетных документов не нарушены.		
Базовый	– индивидуальное задание выполнено в полном объеме; – результаты практики достигнуты, но установлены несущественные пробелы в сформированности индикаторов достижения компетенций; – отчет отражает индивидуальное задание по практике и его содержание соответствует требованиям (п.1.1 настоящего Паспорта); текст оформлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, с небольшими замечаниями по разделам; – студентом продемонстрировано понимание связи полученных теоретических знаний с возможностями их применения на практике; – отзывы руководителей от профильной организации и от НГТУ содержат замечания непринципиального характера, не снижающего общего благоприятного впечатления; рекомендуемая оценка «хорошо»; – сроки сдачи отчетных документов не нарушены.	73-86	Хорошо
Пороговый	– выполнена основная часть индивидуального задания на практику; – результаты практики достигнуты, но установлены существенные пробелы в сформированности индикаторов достижения компетенций; – отчет в целом отражает индивидуальное задание по практике и его содержание соответствует требованиям (п.1.1 настоящего Паспорта); текст оформлен с замечаниями по разделам; – студентом в целом продемонстрировано понимание связи полученных теоретических знаний с возможностями их применения на практике; – отзывы руководителей от профильной организации и от НГТУ имеют замечания; – сроки сдачи отчетных документов нарушены.	50-72	Удовлетворительно
Ниже порогового	– индивидуальное задание на практику не выполнено; – результаты практики не достигнуты, установлено, что индикаторы достижения компетенций не сформированы; – отчет не отражает выполнение индивидуального задания по практике и его содержание не соответствует требованиям (п.1.1 настоящего Паспорта); – студентом не осознана связь полученных	0-49	Неудовлетворительно

	теоретических знаний с возможностями их применения на практике; – отзывы руководителей от профильной организации и от НГТУ имеют существенные замечания; – сроки сдачи отчетных документов нарушены.		

Составитель _____ ст. преподаватель Забелина И.С.
(подпись)

«____»_____20___ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ

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

Кафедра технологии и организации пищевых производств

Индивидуальное задание

Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Студент _____ курс __ группа _____

Место проведения практики: _____

Сроки практики (в соответствии с календарным графиком учебного процесса):

«___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Договор на практику №_____ от «___» _____ 20_ г.

Цели:

1. Получение представление о специфике социально-экономического развития и рынка труда в области профессиональной деятельности в своем регионе.
2. Анализ информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности.
3. Анализ информации об инновационных технологиях производства продукции и организации услуг питания для профессиональных целей
4. Проектирование ассортимента продукции, оформление технико-технологические документы, декларации соответствия.
5. Разработка и внедрение новых видов продукции в условиях производства.
6. Оптимизация режимов и параметров технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами.
7. Проектирование ассортимент продукции специализированного и функционального назначения и регламенты услуг по организации питания ЛОВЗ, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия.
8. Апробация и внедрение новых видов продукции специализированного и функционального назначения и услуг в условиях предприятия общественного питания.
9. Получение навыков проведения анализа и подбора системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания.
10. Адаптация существующих и разработка новых систем обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий общественного питания.
11. Осуществление контроля эффективности функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания.
12. Решение профессиональных задач на предприятиях и в организациях профильной отрасли своего региона.

Содержание практики:

На подготовительном этапе:

1. Получение индивидуального задания.

2. Знакомство с рабочим местом, правилами внутреннего распорядка подразделения, прохождение инструктажа по охране труда, технике безопасности и производственной санитарии, установленными на рабочем месте.
3. Описание концепции предприятия/ организации.

На основном этапе:

1. Анализ и/или разработка ассортимента выпускаемой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения.
2. Разработка и оформление нормативно-технической документации, используемой при проектировании и производстве продукции на предприятии питания.
3. Анализ используемых режимов, параметров технологических процессов и разработка новых технологических решений в целях обеспечения получения продукции с заданными свойствами.
4. Анализ и/или разработка системы обеспечения качества и безопасности продукции на предприятии.
5. Предложения по оптимизации ассортимента выпускаемой продукции и совершенствованию системы обеспечения её качества и безопасности.

На итоговом этапе:

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

ГРАФИК (ПЛАН) ПРАКТИКИ

День, период практики	Планируемое содержание практики (видов работ)	Примечания
1	2	3
Подготовительный этап		
	Получение индивидуального задания	
	Знакомство с рабочим местом, правилами внутреннего распорядка подразделения, прохождение инструктажа по охране труда, технике безопасности и производственной санитарии, установленными на рабочем месте	
	Описание концепции предприятия/организации	
Основной этап		
	Анализ и/или разработка ассортимента выпускаемой продукции, в том числе специализированного и функционального назначения.	
	Разработка и оформление нормативно-технической документации, используемой при проектировании и производстве продукции на предприятии питания	
	Анализ используемых режимов, параметров технологических процессов и разработка новых технологических решений в целях обеспечения получения продукции с заданными свойствами	
	Анализ и/или разработка системы обеспечения качества и безопасности продукции на предприятии	
	Предложения по оптимизации ассортимента выпускаемой продукции и совершенствованию системы обеспечения её качества и безопасности	
Итоговый этап		
	Подготовка и представление отчетной документации на кафедру в установленные сроки	
	Защита отчёта по практике	

Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка со студентом _____проведен.
(фамилия и инициалы студента)

Руководитель практики от НГТУ:

_____ Подпись_____
(должность, Ф.И.О.)

«___» _____ 20__ г.

Индивидуальное задание принято к исполнению «___» _____ 20__ г.[1]

Студент(ка): _____/_____/
(ФИО) *(подпись)*

[1] Не позднее первого дня практики.

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

Кафедра технологии и организации пищевых производств

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

Производственная практика: профессионально-ориентирующая практика

Направление подготовки, профиль: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Выполнил:

Студент _____
(Ф.И.О.)

Группа _____

_____
подпись

«___» _____ 20__ г.

Проверил:

Руководитель от НГТУ _____
(Ф.И.О.)

Балл: _____, ECTS_____,

Оценка _____
«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неуд.», «зачтено», «не зачтено»

_____
подпись

«___» _____ 20__ г.

Новосибирск 20___

Примерная форма отзыва руководителя профильной организации

ОТЗЫВ

руководителя практики от профильной организации о прохождении производственной практики: профессионально-ориентирующей практики

Магистрант(ка) _____
прошел(а) практику с «___» _____20__ г. по «___» _____20__ г.
в / на _____
(наименование предприятия, указанное в договоре)

За время прохождения практики магистрант(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

Примерная форма отзыва руководителя практики от НГТУ

ОТЗЫВ

руководителя практики от НГТУ о прохождении о прохождении производственной практики: профессионально-ориентирующей практики

Магистрант(ка) _____
прошел(а) практику с «___» _____20__ г. по «___» _____20__ г.
в / на _____
(наименование предприятия, указанное в договоре)

За время прохождения практики магистрантом решались задачи, предусмотренные индивидуальным заданием и связанные с подготовкой магистерской диссертации. Ниже приведена оценка степени выполнения основных этапов.

1. Общая характеристика выполненной работы

№	Задача / этап работы	Степень выполнения	Краткий комментарий руководителя
1	Анализ научной литературы и нормативно-правовой базы по теме ВКР (в т.ч. ГОСТ, ТР ТС, СанПиН, отраслевые регламенты, патенты)	☐ полностью ☐ частично ☐ не выполнено	
2	Определение объекта и предмета исследования, разработка (уточнение) дизайна исследования	☐ полностью ☐ частично ☐ не выполнено	
3	Сбор, систематизация и статистическая обработка данных (экспериментальных результатов)	☐ полностью ☐ частично ☐ не выполнено	
4	Проведение лабораторных отработок, исследование качественных характеристик сырья и готовой продукции, промышленная апробация (при наличии)	☐ полностью ☐ частично ☐ не выполнено	
5	Написание и оформление раздела магистерской диссертации (глава / параграф)	☐ полностью ☐ частично ☐ не выполнено	
6	Формулирование выводов и рекомендаций по результатам исследования	☐ полностью ☐ частично ☐ не выполнено	

2. Оценка качества подготовки отчёта и материалов индивидуального задания

№	Критерий	Степень соответствия требованиям	Комментарий
1	Соответствие содержания и объёма работы индивидуальному заданию	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	
2	Полнота и глубина анализа литературы и нормативной базы (с учётом профиля пищевых производств)	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	
3	Обоснованность выбранных методов исследования и корректность их применения	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	
4	Достоверность и интерпретация полученных результатов, наличие анализа	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	
5	Соответствие оформления работы требованиям ГОСТ (таблицы, рисунки, приложения, список источников)	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	
6	Грамотность и логичность изложения текста	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	
7	Наличие выводов и их связь с поставленными задачами	☐ полностью ☐ частично ☐ не соответствует	

3. Замечания и предложения руководителя (при наличии)

_____

_____

_____

_____

4. Заключение

Индивидуальное задание выполнено: ☐ в полном объёме ☐ частично ☐ не выполнено.

Планируемые результаты практики: ☐ достигнуты ☐ частично достигнуты ☐ не достигнуты.

5. Общая оценка за практику с учётом отзыва руководителя от предприятия: _____

Руководитель практики: _____

(фамилия, инициалы)

/_____/ «___» _____ 20__ г.

(подпись)