

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»



Утверждаю
Первый проректор
М.Д. Мукайлов
« 10 » 09 2020 г

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
*по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том
числе первичных умений и навыков научно-исследовательской
деятельности*

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(Код и наименование направления подготовки/специальности)

Профиль подготовки

Технология продуктов общественного питания

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

очная, заочная
(очная, заочная)

МАХАЧКАЛА, 2020

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования Приказ МОН РФ № 211 от «12» марта 2015 г., к содержанию и уровню подготовки по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

СОСТАВИТЕЛИ:

М.М. Салманов, д.с.-х.н., профессор
(подпись и фамилия, ученая степень и ученое звание)


подпись

Программа учебной практики обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания
«07» 09 2020 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой



М.М. Салманов
Подпись/ФИО

Программа учебной практики одобрена методической комиссией технологического факультета «09» 09 2020 г., протокол № 1

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев
ФИО

Содержание

1. Вид практики, способы и формы (форм) ее проведения
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Место практики в структуре образовательной программы
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях и в академических часах
5. Содержание практики
6. Формы отчетности по практике
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике
 - 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
 - 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
 - 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций
8. Перечень учебной литературы и ресурсы сети «Интернет», необходимых для проведения практики
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)
10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.
11. Особенности организации практики обучающихся с учетом особенностей для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1. Указание вида практики, способы и формы (форм) ее проведения

1.1 Вид и тип практики

Вид практики – учебная практика.

Тип – по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1.2 Способ проведения

По способу проведения – стационарная и выездная.

1.3 Формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится дискретно.

Практика проводится в сторонних организациях и на кафедрах и в лабораториях вуза, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. При методической поддержке кафедры студенты заблаговременно выбирают организации любой формы собственности и направления деятельности (коммерческих, некоммерческих, государственных, муниципальных). Со сторонними организациями заключается договор перед началом практики.

Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании заведующий выпускающей кафедрой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности на предприятиях, организациях и учреждениях.

Кроме того, на организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках практики и необходимых документах (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка (для имеющих), программа);
- режима и распределения на рабочие места;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания;
- ведения дневника;
- требований к отчету и его защите.

Прохождение практики может быть индивидуальным или групповым, согласно договорам с предприятиями.

Основанием для приема студентов на практику являются договора с предприятиями о проведении практик и приказ ректора университета.

Студенты университета могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить практику в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях студенты могут зачис-

ляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

Для руководства практикой в организациях, назначается руководитель практики от организации из числа лиц, относящихся к категории научно-педагогические работники данной организации.

Руководитель практики от организации:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Для руководства практикой проводимой в профильной организации, назначаются руководитель практики из числа лиц, относящихся профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (руководитель практики от организации), и руководитель практики из числа работников профильной организации (руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практик обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики

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

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

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

По прибытию на предприятие студент должен:

- явиться в администрацию предприятия организации и учреждения, зарегистрировать дату прибытия;
- получить документы практиканта предприятия (пропуск, удостоверение);
- встретиться с руководителем практики от предприятия и предоставить ему рабочую программу практики, задания, полученные в ВУЗе;
- установить с руководителем практики календарный план-график прохождения практики, порядок и место получения консультаций;
- ознакомиться с правилами внутреннего распорядка, пройти инструктаж по технике безопасности;
- предоставить при необходимости санитарную книжку.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цель: получение общего представления о предприятии, организации, учреждении; о месте и роли будущего специалиста в структуре объекта практики. Закрепление теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения. Овладеть производственными навыками и прогрессивными методами труда.

Систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, формирование у студентов навыков ведения самостоятельной научно-исследовательской работы по направлению подготовки – 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Задачи учебной практики:

- общее ознакомление с предприятием, его структурой и функциями, внешними и внутренними связями;
- ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции;
- знакомство с характеристикой сырья и готовой продукции, условиями их транспортирования, хранения и контроля;
- знакомство с основными технологическими процессами, связанными
- получением готового продукта;
- ознакомление с оборудованием для производства изделий на действующих предприятиях;
- знакомство с условиями хранения и реализации готовой продукции.
- дать возможность студенту приобрести опыт в исследовании актуальной научной проблемы, освоить средства и приемы выполнения научно-исследовательских работ и участие студента в научно-исследовательской работе, проводимой кафедрой.
- дать возможность студенту почувствовать себя участником процесса организации производства пищевой продукции, решать те же задачи, которые возложены на обслуживающий и производственный персонал, и нести

ответственность за выполняемую работу. В этот период студент знакомится с работой основных цехов пищевых предприятий, вспомогательными службами, собирает материал для выполнения в дальнейшем курсовых проектов, курсовых работ, выпускной квалификационной работы, получает профессиональные навыки работы на пищевых предприятиях.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

производственно-технологическая деятельность:

- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

экспериментально-исследовательская деятельность:

- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17).

Студент должен:

знать:

- структуру предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий,

- сырье и материалы, используемое при изготовлении пищевой продукции;

- условия хранения и реализации готовой продукции.

- современные проблемы в области научных исследований и разработок в пищевой промышленности.

уметь:

- использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОП.

- формулировать цель, задачи, гипотезу, определять актуальность, новизну, теоретическую и практическую ценность исследования;

- составлять план исследования; уметь составлять библиографический список с привлечением современных информационных технологий;

- корректно использовать научные источники в своей работе (реферирование, цитирование, анализ, сопоставление, интерпретация);

- использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОП.

владеть:

- правилами личной гигиены работников пищевых предприятий;

- основными правилами техники безопасности и охраны труда;

- навыками проведения научного исследования, обработки и анализа полученных результатов с учетом данных, имеющихся в научной и научно-методической литературе;

- навыками предоставления итогов исследования в виде докладов, отчетов, рефератов, тезисов, статей, оформленных в соответствии с современными требованиями с привлечением современных информационных технологий.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) входит в Блок 2 «Практики» и является обязательной частью образовательной программы направления подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности и проводится во втором семестре.

Учебная практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях и в академических часах

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы, 4 недели, 216 академических часов.

Форма обучения	Очная
<i>Курс/ семестр</i>	<i>1/2</i>
<i>Всего, час./з.е.</i>	<i>216/6</i>
<i>Всего, нед.</i>	<i>4</i>
Форма обучения	Заочная
<i>Курс/ семестр</i>	<i>2 курс</i>
<i>Всего, час./з.е.</i>	<i>216/6</i>
<i>Всего, нед.</i>	<i>4</i>

5. Содержание практики

Распределение трудоемкости и формы отчетности по этапам практики

№	Разделы практики	Виды учебной практики	Труд-ть в часах (ЗЕ)	Форма контроля
<i>1</i>	<i>Ознакомительный</i>	Участие в инструктивных совещаниях кафедры. Ознакомление студентов с программой практики.	<i>54(1,5)</i>	
			<i>54 (1,5)</i>	

		Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене. Изучение структуры управления, требованиями предъявляемым к должностям и профессиям на конкретном предприятии.. Изучение методологии и методов научного исследования		
2	Основной	Сбор, обработка и систематизации фактического материала в соответствии с программой производственной практики и индивидуальным планом практиканта. Выполнение плана работы, ведение дневника. Выполнение индивидуально-го задания. Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по индивидуальному заданию.	54(1,5)	Заполнение черновик отчёта
3	Заключительный	Составление чернового варианта отчёта и представление его руководителю от базы практики. Оформление отчёта, окончательное заполнение дневника, получение письменного отзыва руководителя от базы практики Представление отчёта на кафедру, защита отчета	54 (1,5)	Отчёт
<i>Итого</i>			216 (6)	

Промежуточный контроль - зачет

Прохождение учебной практики студентами предусмотрено учебным планом. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики. При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики с обучающимися может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

На базе практики студент должен собрать, провести анализ и отразить в основной части отчета следующие данные:

Общие сведения:

-наименование (полное и сокращенное), юридический и фактический адрес, отраслевая принадлежность, форма собственности и др.

-краткая история возникновения и развития организации

- краткая характеристика базы практики (вид бизнеса, к которому относится организация, его основные цели и задачи, перечень нормативных и законодательных документов, регламентирующих деятельность организации, краткий обзор содержания регламентирующих документов).

-виды выпускаемой продукции (услуг, работ, проектов), их краткая характеристика

-структура системы управления

- персонал (численность по категориям работников),

- система оплаты труда основных категорий работников организации (оклад, надбавки, премии, дополнительные льготы, нематериальные методы мотивации).

-основные показатели производственно-хозяйственной деятельности организации (динамика и структура показателей за последние три года в табличной и графической форме).

-формирование и распределение прибыли организации. Основные функциональные обязанности менеджера и руководителя подразделения.

-система ведения документооборота и используемые программные и технические средства.

В качестве индивидуального задания от выпускающей кафедры или по поручению руководителя практики от предприятия студент выполняет работы, отраженные в индивидуальном плане.

Практика производится по месту расположения баз практики, определяемых на основании договоров, заключенных Университетом с соответствующими организациями, а также направлениями, выдаваемыми обучающимся в соответствии с приказом о прохождении практики (приложение №1).

При распределении студентов на практику предпочтение отдается организациям, с которыми заключены официальные договоры о приеме практикантов, что позволяет кафедрам осуществлять контроль и методическое руководство, практикой студентов, закрепляя руководителей практики за каждым объектом.

К видам учебной работы студентов на практике могут быть отнесены:

– на подготовительном этапе – установочная лекция, инструктаж по технике безопасности и т. п.;

– на основном этапе – мероприятия по сбору, обработке и систематизации теоретического и практического материала, наблюдения, измерения и т. д., выполняемые как под руководством преподавателя или специалиста предприятия, так и самостоятельно и т. п.;

– на итоговом этапе – подготовка отчета по практике, итоговая конференция и т. п.

Этапом практики может являться научно-исследовательская работа студента. В случае ее наличия при разработке программы научно-

исследовательской работы студентам должна быть предоставлена возможность:

- изучать специальную литературу и другую научную информацию, достижения отечественной и зарубежной науки;
- участвовать в проведении научных исследований;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научной информации по теме (заданию);
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступить с докладом на конференциях различного уровня.

6. Формы отчетности по практике

Отчетность студента по результатам практики осуществляется в следующем порядке:

1. Составление чернового варианта отчёта и выполнения индивидуально-го задания (приложение № 4), представление их руководителю от базы практики.

2. Оформление отчёта в соответствии с требованиями программы практики и рекомендаций кафедры, получение письменного отзыва руководителя от базы практики (в последний день практики).

3. Представление отчёта на кафедру, отчета о выполнении индивидуального задания.

4. Защита отчётов о практике производится в первую неделю следующего за практикой учебного семестра. В исключительных случаях при наличии уважительной причины устанавливаются индивидуальные сроки защиты отчётов по практике

5. Практика засчитывается по результатам собеседования перед специальной комиссией, созданной кафедрой, с участием руководителя учебной практики от кафедры.

Форма промежуточной аттестации – зачет при проведении учебной практики

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

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Учебная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков:

№ п/п	Контролируемый практики/ раздел практики этап	Код компетен-	Наименование оценочного сред-
-------	---	---------------	-------------------------------

		ции	ства
1	Ознакомительный. Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене.	ОК -5 ПК-11	Собеседование с руководителем практики (отзыв руководителя)
2	Технологический. Изучение структуры управления, требованиями предъявляемым к должностям и профессиям на конкретном предприятии. Изучение структуры предприятия, состав и назначения помещений. Изучение сырья и материалов используемых при производстве продукции. Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Ведение дневника.	ОК -5 ПК-11	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3	Заключительный. Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	ОК -5 ПК-11	Отчет по практике с описанием выполненных заданий этап

Учебная практика - практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

№ п/п	Контролируемый практики / раздел практики этап	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Теоретический. Изучение методологии и методов научного исследования	ПК-14 ПК-17	Собеседование с руководителем практики (отзыв руководителя)
2.	НИР. Систематизация фактического и литературного материала с целью	ПК-14 ПК-17	Отчет по практике с описанием вы-

	оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по индивидуальному заданию.		полненных заданий
3.	Заключительный. Защита отчета о проделанной научно-исследовательской работе	ПК-14 ПК-17	Отчет по практике с описание выполненных заданий этап

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Критерии определения сформированности компетенций на различных этапах их формирования

<i>Критерии</i>	<i>Уровни сформированности компетенций</i>		
	<i>пороговый</i>	<i>достаточный</i>	<i>повышенный</i>
	<i>Компетенция сформирована. Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности практического навыка</i>	<i>Компетенция сформирована. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка</i>	<i>Компетенция сформирована. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</i>

Поскольку практика также, как и практически любая учебная дисциплина призвана формировать сразу несколько компетенций, критерии оценки целесообразно формировать в два этапа.

1-й этап: определение критериев оценки отдельно по каждой формируемой компетенции. Сущность 1-го этапа состоит в определении критериев для оценивания отдельно взятой компетенции на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе прохождения учебной практики, знаний, умений и навыков.

2-й этап: определение критериев для оценки уровня обученности по учебной практике на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе прохождения практики. Сущность 2-го этапа определения критерия оценки по учебной практике заключена в определении подхода к оцениванию на основе ранее полученных данных о сформированности каждой компетенции, обязательной к выработке в процессе изучения предмета. В качестве основного критерия при оценке обучаемого при определении уровня освоения учебной практики наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной практики.

Критерии оценки по учебной практике

В качестве формы промежуточного контроля знаний по учебной практике предусмотрен зачёт.

В зависимости от результатов прохождения учебной практики и на основании защиты отчёта по практике выставляются:

Оценка «зачтено» выставляется, если студент хорошо/полно отвечает на вопросы теоретического и практического характера по проблемам, изложенным в тексте отчета; документы по практике оформлены в соответствии с требованиями; имеется положительная характеристика от руководителя базы практики.

Оценка «не зачтено» выставляется, если студент не отвечает на вопросы теоретического и практического характера по проблемам, изложенным в тексте отчета и (или) имеется отрицательная характеристика от руководителя базы практики; документы по практике не оформлены в соответствии с требованиями.

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Присутствовать на организационном собрании.

2. Дать общую характеристику организации, включающую полное название организации, ее организационно-правовую форму, краткую историю ее создания, цели и задачи, стратегию и тактику управления, виды деятельности, номенклатуру производимой продукции (услуг).

3. Проанализировать цели и задачи предприятия (организации), его стратегию и тактику управления, организационную структуру и функциональные связи между подразделениями.

4. Ознакомиться со структурой основного и вспомогательного производства, с их организацией, системой оперативно-производственного планирования.

5. Подготовить отчёт практики по итогам практики, пройти её защиту.

Промежуточный контроль по учебной практике. Промежуточной формой контроля знаний, умений и навыков по учебной практике является **зачет**. Зачет по практике служит для оценки работы студента в течение всего периода прохождения практики и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Вопросы предполагают контроль общих методических знаний и умений, способность студентов проиллюстрировать их примерами, индивидуальными материалами, составленными студентами в течение практики.

По итогам промежуточного контроля выставляется «зачтено» или «не зачтено»

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОВЕРЯЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям
ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
ПК-17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья

Примерные задания для учебной практики

1. Присутствовать на организационном собрании.
2. Дать общую характеристику организации, включающую полное название организации, ее организационно-правовую форму, краткую историю ее создания, цели и задачи, стратегию и тактику управления, виды деятельности, номенклатуру производимой продукции (услуг).
3. Проанализировать цели и задачи предприятия (организации), его стратегию и тактику управления, организационную структуру и функциональные связи между подразделениями.
4. Изучить кадровую политику на предприятии (организации).
5. Ознакомиться со структурой основного и вспомогательного производства, с их организацией, системой оперативно-производственного планирования.
6. Провести анализ методов контроля, применяемых на предприятии (организации).
7. Выявить и проанализировать используемые методы стимулирования сотрудников на предприятии (организации).
8. Подготовить отчет практики по итогам практики, пройти её защиту.

Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам учебной практики:

1. Какие знания, умения и навыки были приобретены (развиты) в результате прохождения практики?
2. Какие методы обработки информации были освоены в ходе практики?
3. Каким образом осуществляется поиск и анализ информации?
4. Какие методы совершенствования технологического процесса Вам известны?
5. Какие методы оптимизации технологического процесса применяли Вами в ходе практики?
6. Какими навыками оптимизации и совершенствования технологического процесса Вы овладели в ходе практики?
7. Какие свойства сырья и полуфабрикатов влияют на оптимизацию технологического процесса?
8. Какие основные методы анализа используются для анализа свойств сырья и полуфабрикатов?
9. Каким образом осуществляется оптимизация технологического процесса на основе свойств сырья и полуфабрикатов?
10. Каким образом осуществляется подбор технологического оборудования?
11. Каким образом устанавливают оптимальные режимы эксплуатации технологического оборудования?
12. Что является источниками знаний об особенностях эксплуатации оборудования?
13. Каким образом осуществляют подбор оборудования?
14. Навыками эксплуатации какого оборудования Вы овладели в ходе практики?
15. Расскажите об особенностях работы лаборатории технохимического контроля на предприятии.
16. Какие методы технохимического контроля Вам известны?
17. Какие методы технохимического контроля использовались Вами в ходе практики?
18. Какие технологии производства продуктов питания из растительного сырья Вам известны?
19. Расскажите об одной из технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
20. Какие физические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
21. Какие химические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
22. Какие биохимические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
23. Какие биотехнологические процессы протекают в сырье при производ-

- стве продуктов питания из растительного сырья?
- 24.Какие информационные технологии возможно применять при производстве продуктов питания из растительного сырья?
 - 25.Какие образом информационные технологии позволяют решать технологические задачи при производстве продуктов питания из растительного сырья?
 - 26.Какие информационные технологии применялись Вами в ходе практики?
 - 27.Перечислите основные способы и принципы работы с периодической литературой.
 - 28.Каким образом построена библиотечная классификация периодической литературы?
 - 29.Какие предприятия были посещены Вами в ходе практики?
 - 30.Перечислите основные рабочие профессии, выполняемые по направлению «Продукты питания из растительного сырья».
 - 31.Какая рабочая профессия была освоена Вами в ходе выполнения практики?
 - 32.Какие методы обработки результатов эксперимента использовались Вами в ходе практики?
 - 33.Каким образом проводится обработка результатов эксперимента?
 - 34.Какие способы наглядного представления информации Вами использовались?
 - 35.Какие правила по технико-экономическому обоснованию проекта производства существуют?
 - 36.Какие графические программные средства применяемые при проектировании Вам знакомы?
 - 37.Какие задания были выполнены Вами в ходе прохождения практики?

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по учебной практике проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся при собеседовании и по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Промежуточной аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по учебной практике требованиям ФГОС ВО в форме зачета.

Зачет проводится после завершения прохождения практики в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный - по билетам, либо путем собеседования по вопросам; письменная

работа, тестирование и др.). Оценка по результатам зачета - «зачтено» или «не зачтено».

Каждая форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения студентами знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки.

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности.

Подведение итогов учебной практики проводится в форме открытой защиты практики студентов перед преподавателем, ответственным за практику и студентами группы.

К защите практики допускаются студенты, своевременно и в полном объеме выполнившие программу практики и в указанные сроки, представившие всю отчетную документацию.

Защита практики представляет собой устный отчет студента-практиканта в виде доклада по итогам прохождения практики, проделанной работы, а также ответы на вопросы преподавателя.

В докладе должны быть освещены вопросы: обоснование актуальности деятельности организации, ее краткое описание (организационная структура, направления, цели, задачи деятельности организации), описание проблем, с которыми сталкиваются специалисты психологической службы в ходе реализации своих функциональных обязанностей, инновационные формы работы, используемые специалистами службы, перспективы развития данной службы, учреждения, организации; степень удовлетворения практикой, предложения по совершенствованию практики, перспективы использования полученных в ходе практики знаний и навыков в дальнейшем.

Оценка практики выносится на основе количественных и качественных показателей, выполненных студентом заданий, представленной им отчетной документации, характеристики руководителя практики от предприятия (учреждения), заключения о результатах практики руководителем практики от вуза.

8. Перечень учебной литературы и ресурсы сети «Интернет», необходимых для проведения практики

а) Основная литература:

Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие, реком. УМО по образованию по спец. "Технология продуктов общественного питания". - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2014. - 560с.

Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова и др. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 232с.

б) Дополнительная литература:

Куткина, М.Н. Организация питания детей и подростков: учеб. пособие / М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. — Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 320с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ) - научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.
8. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
9. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
10. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
11. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.
12. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».
13. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
14. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
15. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие

А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.

16. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

17. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19г.
2	Polpred.com	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05/12/2017г.
3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени

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

В процессе организации практики руководителями от выпускающей кафедры и руководителем от предприятия (организации) должны применяться современные информационные технологии:

- Мультимедийные технологии: проекторы, ноутбуки, персональные компьютеры, комплекты презентаций, учебные фильмы.

- Дистанционная форма консультаций во время прохождения конкретных этапов учебной практики и подготовки отчета, которая обеспечивается: выходом в глобальную сеть Интернет, поисковыми системами Яндекс, Мейл, Гугл, системами электронной почты.

- Компьютерные технологии и программные продукты: Электронная-библиотечная система (ЭБС)указать договоры на ЭБС вуза; Консультант плюс; Гарант; Наличие базы данных электронного каталога – АИБCLiberMedia;Windows7;Office2010.

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

Материально-техническое обеспечение практики должно быть достаточным для достижения целей практики и соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Обучающимся должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения задания по практике и написанию отчета.

Организации, учреждения и предприятия, а также департамент психологических исследований должны обеспечить рабочее место обучающегося компьютерным оборудованием в объемах, достаточных для достижения целей практики

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны организации (предприятия) – базы прохождения практики, рабочие места, оборудованные компьютером с выходом в интернет, копировально-множительной техники

На кафедре имеется специализированная аудитория кабинет курсового и дипломного проектирования, оснащена спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными приборами).

11. Особенности организации практики обучающихся с учетом особенностей для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять

рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- на зачете проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента на зачете может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента на зачете проводится в устной форме.