

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



Утверждаю
Первый проректор
М.Д. Мукайлов
« 27 » 04 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
научно-исследовательская работа

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(Код и наименование направление подготовки/специальности)

Профиль подготовки

Технология продуктов общественного питания

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

очная

(очная, заочная)

МАХАЧКАЛА, 2021

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Программа производственной практики (научно-исследовательская работа) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. № 1041)

СОСТАВИТЕЛИ:

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



подпись

Программа производственной практики обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания
«13» 04 2021 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой



М.М. Салманов
Подпись/ФИО

Программа производственной практики одобрена методической комиссией технологического факультета
«14» 04 2021 г., протокол № 8

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев
Подпись/ФИО

Общие положения

Практическая подготовка в форме практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Организация практики направлена на формирование, закрепление, развитие у обучающихся практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Практическая подготовка в форме практики может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки (в том числе практики) может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Общие требования к организации практики, ее виды и способы проведения определяются образовательной программой, разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования.

Содержание практики, планируемые результаты обучения, оценочные материалы и условия, необходимые для проведения практики, определяются программой практики, которая является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования. Программа практики разрабатывается с учетом требований настоящего Положения, рассматривается на заседании кафедры, за которой закреплена реализация практики, и заседании методической комиссии факультета, проходит рецензирование и утверждается деканом факультета.

Практика как форма практической подготовки может быть организована:

- непосредственно в Университете, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки (в том числе практики);

- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки (в том числе практики), на основании договора, заключаемого между Университетом и профильной организацией (приложение 2).

До начала учебного года на факультетах разрабатываются графики проведения практик в текущем учебном году по очной, и заочной формам обучения (приложение 3).

Сроки проведения практик устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком на текущий учебный год.

В период с начала учебного года и до начала практики заключаются

договоры о практической подготовке обучающихся с профильными организациями. При этом предпочтительным является заключение долгосрочных договоров.

Для заключения договоров о практической подготовке обучающихся используются разработанные в Университете формы договоров. Договор может заключаться по форме и на условиях, предложенных профильной организацией, принимающей обучающегося на практику, по согласованию с управлением правового и кадрового обеспечения Университета и первым проректором.

Не позднее, чем за месяц до прохождения практики, в соответствии со сроками, установленными календарным учебным графиком, обучающийся представляет в деканат договор о практической подготовке обучающихся с профильной организацией. Обучающиеся вправе самостоятельно выбрать предприятия, организации, учреждения для прохождения практики при условии соответствия профиля их деятельности профилю образовательной программы. Выбор места прохождения и способа проведения практики оформляется соответствующим заявлением (приложения 4, 5, 6).

Направление обучающихся на практику оформляется приказом ректора Университета с указанием закрепления каждого обучающегося за структурным подразделением Университета или профильной организацией (приложение 7).

Приказы о допуске и направлении обучающихся на практику оформляются не позднее, чем за 15 календарных дней до начала практики.

Перед направлением обучающихся на практику проводится организационное собрание, на котором до обучающихся доводится рабочий график (план) проведения практики (приложение 8), выдается индивидуальное задание (приложение 9), проводится инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала практики Университет представляет в профильную организацию поименные списки обучающихся, направленных на практику для освоения соответствующих компонентов образовательной программы посредством практической подготовки (приложение 10).

Для руководства практикой назначается руководитель (руководители) практики от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета.

Руководитель практики от Университета:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;

- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- несет ответственность совместно с ответственным работником профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Университета, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Профильная организация назначает ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки (практики) со стороны профильной организации.

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

При организации практической подготовки в форме практики профильные организации создают условия для реализации компонентов образовательной программы, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

При организации практической подготовки в форме практики обучающиеся и работники Университета обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка Университета (профильной организации), требования охраны труда и техники безопасности.

При наличии в профильной организации или в Университете (при организации практической подготовки в форме практики в Университете) вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к практической подготовке, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в профильной организации определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса РФ и составляет:

для обучающихся в возрасте до 16 лет - не более 24 часов в неделю;

для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет - не более 35 часов в неделю;

для обучающихся, являющихся инвалидами I или II группы, - не более 35 часов в неделю;

для обучающихся в возрасте от 18 и старше - не более 40 часов в неделю.

При организации практической подготовки в форме практики, включающей в себя работы, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или)

опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н (в редакции последующих изменений и дополнений).

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обеспечение обучающихся проездом к месту организации практической подготовки и обратно, а также проживанием их вне места жительства (места пребывания в период освоения образовательной программы) в указанный период осуществляется в порядке, установленном локальным нормативным актом Университета.

1. Вид практики, способ и место ее проведения

Вид практики – **производственная практика.**

Тип – **научно-исследовательская работа**

Способы проведения – **стационарная и выездная.**

Формы проведения производственной практики (НИР) - **дискретно.**

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

Целью производственной практики (Научно-исследовательская работа) является приобретение практических навыков в области научно-исследовательской работы в сфере профиля направления профессиональной деятельности и совершенствование умений и навыков использования

нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов пищевой продукции, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях по переработке пищевого сырья и предприятий общественного питания.

Задачи производственной практики (Научно-исследовательская работа):

- закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- исследование технологических операций производственного процесса для установления их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;
- исследование причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;
- исследование методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- исследование качества технологического контроля по оценке соответствия производимой продукции и услуг установленным нормам;
- исследование соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции с помощью органолептической оценки;
- исследование соответствия качества организации и предоставления услуг предприятия общественного питания установленным нормам;
- исследование соответствия технологических процессах производства пищевой продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования требованиями техники безопасности;
- исследование форм и методов управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания;
- исследование эффективности функционирования системы организации обслуживания и торговли пищевой продукцией на предприятиях индустрии питания;
- исследование процедур приемки, хранения и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции на соответствие требованиям нормативных документов на предприятии индустрии питания;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, физиологической и энергетической

ценностью, а также приобретение других практических навыков, предусмотренных учебным планом вуза.

-сбор материалов для выполнения, выпускной квалификационной работы.

В результате прохождения производственной практики (*научно-исследовательской работы*) обучающиеся приобрести следующие знания, умения, навыки:

ПК -1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья

ИДК-1Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности

ИДК-2Использует методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

ИДК-3Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок

ИДК-4Организовывает защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

ПК-3 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

ИДК-1Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (НИР) 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.

Производственная практика (НИР) проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

Место практики в структуре образовательной программы

Участвующие в формировании компетенций дисциплины, модули, практики		Форма обучения	Курсы обучения				
Индекс	Наименование		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
ПК -1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	Очная			+		
		Заочная				+	
ПК-3	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Очная			+		
		Заочная				+	

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

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов. Практика проводится в течение 2 недель

5. Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Ознакомительный	<p>Ознакомление с лабораторией предприятия (кафедры) базы практики, правилами внутреннего трудового распорядка, инструктажем о технике безопасности, противопожарной безопасности; соблюдению санитарных правил.</p> <p>Ознакомление с правилами поведения в лаборатории, обращения с реактивами и приборами, приемами оказания первой помощи.</p> <p>Знакомство с информационно-методической базой практики.</p> <p>Ознакомление с оборудованием и инвентарем для проведения лабораторных анализов; изучение и освоение лабораторных методов определения качества сырья и готовой продукции.</p> <p>Разъяснения студентам цели, задач и содержания практики НИР, требований к оформлению отчетной документации по практике.</p> <p>Составление подробного плана научно-исследовательской работы.</p>
2	Производственный	<p>Проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и изготавливаемой готовой продукции питания на соответствие требованиям нормативных документов.</p> <p>Определение основных характеристики органических веществ в составе сырья и готовой продукции. Исследование основных тенденции и перспектив развития рынка услуг общественного питания. Исследование технологических операций</p>

		<p>производственного процесса для установления их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.</p> <p>Исследование причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции. Исследование методов контроля качества и браковки сырья, полу-фабрикатов и готовых кулинарных изделий. Исследование процедур приемки, хранения и реализации сырья, полу-фабрикатов, готовой пищевой продукции на соответствие требованиям нормативных документов на предприятии - базе практики.</p> <p>Исследования по разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, пищевой ценностью.</p> <p>Исследовательская работа по разработке документации на новые виды кулинарных и кондитерских изделий.</p> <p>Исследование и анализ причин возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение.</p> <p>Исследование и анализ соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции с помощью органолептической оценки.</p> <p>Исследование и анализ соответствия технологических процессов производства пищевой продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования требованиями техники безопасности.</p> <p>Исследование, анализ и оценка качества и безопасности услуг питания и обслуживания потребителей.</p> <p>Исследование и анализ форм и методов управленческой деятельности на предприятии - базе практики.</p>
3	Заключительный	<p>Систематизация и аналитическая обработка материалов по результатам исследований, формулировка выводов, предложений по повышению эффективности работы предприятия, его соответствия требованиям экологичности, ресурсосбережения, повышения безопасности производства, безопасности и качества выпускаемой продукции и услуг. Подготовка отчета. Итоговое оформление отчетной документации. Подготовка материалов, фото- и видео отчетов, подготовка текста выступления к итоговой конференции. Подготовка презентаций по результатам прохождения практики..</p>

Производственная практика (НИР) является этапом закрепления и обобщения теоретических знаний, и формирования практических навыков специалиста. Практика призвана оказать помощь студенту в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы специалиста-бакалавра.

Содержание практики определяется темой выпускной квалификационной работы, которая утверждается приказом по университету и выдается студенту перед направлением на практику. Непосредственно на месте практики студент совместно с руководителем от предприятия уточняет и конкретизирует направление работы над выпускной квалификационной работой.

Выбор правильного направления в работе над выпускной квалификационной работой требует хорошего знания предприятия в целом, его

специфических особенностей и стоящих перед ним задач.

Перед направлением на практику студент на кафедре товароведения, технологии продуктов и общественного питания получает индивидуальные задания, конкретизирующие его работу по выполнению программы практики, в соответствии с темой выпускной квалификационной работы. Задания могут носить разнообразный характер, вплоть до проведения экспериментальных исследований.

6. Формы отчетности по практике

Формой промежуточной аттестации по практике является Зачет с оценкой, формой отчетности Отчет по практике.

Отчетность студента по результатам практики осуществляется в следующем порядке:

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

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

3. 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.

4. Практика засчитывается по результатам защиты отчётов перед специальной комиссией, созданной кафедрой, с участием руководителя производственной практики от кафедры.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

Дифференцированный зачет проводится в виде составления и защиты отчета по практике. В течение 2-х дней после окончания практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет и характеристику с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

Отчет о практике составляется каждым студентом самостоятельно. Отчет должен отражать полученные студентом организационно-технические знания и навыки. Отчет составляется на основании технических знаний, личных наблюдений, опыта работы, полученных практикантом во время практики.

Отчет по практике включает следующие разделы:

1. Титульный лист
2. Содержание – размещают на отдельной (пронумерованной) странице после титульного листа
3. Введение – обозначить место, цель и задачи практики. Рекомендуются отметить также новизну и практическую значимость проведенных работ
4. Краткая характеристика места прохождения практики
5. Основная часть (Описание разделов, изученных во время прохождения практики, их обобщение): в т.ч., описание вопроса, содержащегося в индивидуальном задании.

6. Выводы, в которых выделяется существенное, главное как результат исследовательской или производственной работы практиканта.

7. Список используемых источников, в который включают все использованные в работе источники в порядке появления ссылок на них в тексте или в алфавитном порядке.

8. Индивидуальное задание

9. Приложения.

В отчете должна быть отражена работа, выполненная студентом на производстве в соответствии с программой практики. Отчет должен быть распечатан или написан аккуратно, четким почерком, темными чернилами на писчей бумаге стандартного формата с двух сторон листа, с выдержкой однотипной рубрикации.

На листах оставляются поля следующих размеров: слева и снизу - 25 мм, справа - 10 мм, сверху - 20 мм, нумерация страниц отчета сквозная, в правом верхнем углу, без точки. Титульный лист выполняется на плотной белой бумаге или картоне, обклеенном белой бумагой, после чего помещают оглавление с указанием страниц. Заканчиваться отчет должен списком использованной литературы, оформленным согласно ГОСТу. Объем отчета в пределах 30 машинописных страниц, текстовая часть должна быть проиллюстрирована необходимыми чертежами, схемами, рисунками, выполненными по ГОСТу.

Материалом для составления отчета служат рабочие записи в дневнике, эскизы, технологические схемы, выполненные во время практики.

В отчет по НИР должен быть включен материал, собранный по теме выпускной квалификационной работы, в строгом соответствии с заданием, полученным студентом перед отъездом на практику.

Документом, характеризующим работу студента во время практики, является отчет и отзыв руководителя предприятия. Подпись руководителя удостоверяется печатью предприятия. Отчет необходимо сдать в течение 10 дней по завершении практики. При выставлении итоговой оценки учитывается оценка руководителя практики от предприятия и отзыв о работе студента.

Отчет составляется в соответствии с требованиями настоящей программы.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом университета.

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Задания, выполняемые в процессе прохождения практики:

А) Основой для выставления оценки обучающемуся по итогам прохождения им производственной практики (Научно-исследовательская работа) является уровень овладения студентом, установленными в программе

практики, компетенциями и отраженными в дневнике и отчете практике, а также в характере защиты студентом отчета на итоговой конференции.

Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в Отчете практики;

Характеристика:

- предприятия общественного питания- базы практики (тип, класс), его правового статуса;

- организационной структуры предприятия, структуры управления;

- техническое оснащение лаборатории – базы практики: оборудование, инвентарь;

- производственной программой предприятия, ассортимента выпускаемой продукции, перечня основных и дополнительных услуг;

- объекты исследования;

- методы исследования;

- нормативно-правовые и технические документы, на соответствие которым проводились исследования;

- результаты исследования процедуры приемки, хранения и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции на соответствие нормативным документам на предприятии – базе практики;

- результаты исследования технологических операций производственного процесса по установлению их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;

- результаты исследования соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции спомощью органолептической оценки (на примере 4-5 блюд);

- результаты проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

- результаты исследования причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;

- результаты исследования методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;

- результаты исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- результаты исследования системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, изготавливаемой на предприятии общественного питания- базе практики;

- результаты исследования средств и методов обеспечения экологичности технических средств и технологических процессов производства продукции питания на предприятии- базе практики;

- результаты исследования и анализ рынка услуг питания;

- обсуждение результатов исследования, выводы и предложения, оформление отчета практики.

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходетекущего контроля оценивается положительно, если:

1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;

2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;

3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в результате прохождения практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
Отлично	Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках производственной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в том числе и научно-исследовательского характера и использования их на практике следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне. Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям профессиональной задачи.
Хорошо	Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне. Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучаемого при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
Удовлетворительно»	Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать

	положительно, но на низком уровне
Неудовлетворительно	Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к использованию методов освоения теоретических знаний, полученных на производственной практике и неспособность применить теоретические знания на практике, т.е. самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения производственной практики

7.1. Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам производственной практики (НИР):

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. Каким образом осуществляют подбор оборудования?
5. Навыками эксплуатации какого оборудования Вы овладели в ходе практики?
6. Расскажите об особенностях работы лаборатории технохимического контроля на предприятии.
7. Какие методы технохимического контроля использовались Вами в ходе практики?
8. Какие технологии производства продуктов питания из растительного сырья Вам известны?
9. Расскажите об одной из технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
10. Какие физические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
11. Какие химические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
12. Какие биохимические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
13. Какие биотехнологические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
14. Какие информационные технологии возможно применять при производстве продуктов питания из растительного сырья?
15. Каким образом информационные технологии позволяют решать технологические задачи при производстве продуктов питания из растительного сырья?
16. Какие информационные технологии применялись Вами в ходе практики?
17. Перечислите основные способы и принципы работы с периодической литературой.
18. литературой.

- 19.Каким образом построена библиотечная классификация периодической литературы?
- 20.Какие предприятия были посещены Вами в ходе практики?
- 21.Перечислите основные рабочие профессии, выполняемые по направлению «Продукты питания из растительного сырья».
- 22.Какая рабочая профессия была освоена Вами в ходе выполнения практики?
- 23.В чем состояли Ваши обязанности при прохождении практики по рабочей профессии?
- 24.Какие правила техники безопасности обязательны при прохождении практики?
- 25.Какие правила производственной санитарии необходимо соблюдать при прохождении практики?
- 26.Приведите классификацию научно-технической информации.
- 27.Какие поисковые технологии используются при работе с научно-технической информацией?
- 28.Как эффективно можно организовать поиск патентной информации?
- 29.Какие информационные базы Российской Федерации используются для поиска информации?
- 30.Какие международные базы используются для поиска информации?
- 31.Какие методы постановки эксперимента использовались Вами в ходе 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.Каким образом осуществляют производственные испытания?
- 36.Каким образом осуществляется внедрение результатов разработок?
- 37.Каким образом осуществляется статистическая обработка экспериментальных данных?
- 38.Каким образом осуществляется статистическая обработка экспериментальных данных в пакетах стандартных прикладных программ?
- 39.Каким образом осуществляется анализ технологического процесса при производстве продуктов питания?
- 40.Перечислите проблемы научно-технического развития, которые были решены Вами в ходе прохождения преддипломной практики?
- 41.Каким образом были решены проблемы научно-технического развития?
- 42.В чем сущность расчета технико-экономической эффективности пищевых производств?
- 43.В чем сущность расчета технико-экономической эффективности технологических линий?
- 44.В чем сущность расчета технико-экономической эффективности цехов и отдельных участков?

- 45.Каким образом осуществляют поиск оптимальных технологических режимов на производстве?
- 46.В чем сущность расчета продуктов при проектировании производства продуктов питания из растительного сырья?
- 47.В чем сущность подбора оборудования при проектировании производства продуктов питания из растительного сырья?
- 48.В чем сущность расчета продуктов при модернизации производства продуктов питания из растительного сырья?
- 49.В чем сущность подбора оборудования при модернизации производства продуктов питания из растительного сырья?
- 50.Какие методы оценки эффективности производства используются при реконструкции и модернизации технологических линий и участков?
- 51.Какие методы технико-экономического обоснования используются при реконструкции и модернизации технологических линий и участков?
- 52.Какие этапы разработки проекта промышленного строительства существуют?
- 53.Что является исходными данными при разработке проекта строительства или модернизации производства?
- 54.Какие правила по технико-экономическому обоснованию проекта производства существуют?
- 55.Какие графические программные средства применяемые при проектировании Вам знакомы?
- 56.Какие задания были выполнены Вами в ходе прохождения практики?

7.2. 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 производственной практике (НИР) 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 производственной практике требованиям ФГОС ВО в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный 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 - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

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.

Отчет о практике представляет собой письменное изложение результатов выполненной лично практикантом работы при подготовке и прохождении практики. Объем отчета должен составлять 10-12 страниц (без учёта приложений). Основной текст отчета должен быть лаконичным, отражать личную работу практиканта, результаты использования им на практике изученного за предшествующий год обучения в академии учебного материала по направлению подготовки. Главным содержанием отчёта должны быть сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики. Различные регламентирующие документы (должностные инструкции, устав, протоколы собраний, анкеты и т.п.) следует помещать в приложения, а в тексте отчета давать ссылки и необходимые пояснения. Отчёт должен быть сброшюрован в папку.

Состав отчета: титульный лист,
содержание,
введение (общая характеристика объекта практики, характеристика выполненной работы, полнота выполнения программы практики);
основная часть (разделы отчета с перечнем обязательных вопросов согласно заданию и плану отчета),
заключение (краткие выводы по результатам, организации практики и предложения о целесообразности прохождения практики в дальнейшем в данной организации);
список источников информации, приложения.

Отчет распечатывается на принтере с соблюдением стандартов на текстовые документы и брошюруется в папку. Защита отчёта проводится перед комиссией кафедры (в присутствии преподавателей кафедры и студентов). Время и место защиты указывается кафедрой в течение первой недели очередного семестра. Методика защиты отчёта включает:

- доклад исполнителя (2-3 минуты): перечислить выполненные задания, рассказать об одной-двух наиболее существенных проблемах и новинках, перечислить отмеченные в отзыве руководителя недостатки и дать по ним пояснения;
- ответы исполнителя на вопросы присутствующих;

- комиссия подводит итог практики и объявляет оценку.

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

а) основная литература:

1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания / В.А.Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2010. – 394 с.
2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2012. – 176 с.
- Нормативные правовые и технические документы
3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"
4. ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями на 5 апреля 2016 года) (редакция, действующая с 1 июля 2016 года).
5. Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
6. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 с изм. 23.06.2014 «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения.
7. Федеральный закон № 7-ФЗ от 10.01.2002 с изм. 12.03.2014 «Об охране окружающей среды»
8. Федеральный Закон «Об обеспечении единства измерений» № 140-ФЗ от 02.07.2008.
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 « О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
14. Гражданский кодекс Российской Федерации по состоянию на 01.02.17 г. Части 1-4 Издательство: Норматика. Серия: Кодексы. Законы. Нормы: 2017. - 576 с.
15. Трудовой кодекс РФ (ТК РФ) от 30.12.2001 №197-ФЗ (принят ГД ФСРФ 21.12.2001) с изм. от 30.11.2011 №353-ФЗ)
16. Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 (ред. от 26.09.2016) "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о

соответствии"

17. Постановление Правительства РФ от 5 января 2015 года N 6 «О внесении изменений в Правила продажи отдельных видов товаров».

18. Стандарты Кодекс Алиментариус 19 Ноя 2014 15:12 2002

19. Стандарты: МС ИСО - 9000, МС ИСО - 14000, МС ИСО 22000

20. Система ХАССП

21. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

22. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

23. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

24. ГОСТ Р ИСО 5725-2002 (6 частей). Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений.

25. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), .

26. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила" (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202- 07).

27. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов / Под ред. М.П. Могильного. – М.: Дели принт, 2013 г. - 808с.

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 1008 с.

29. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 543 с.

31. Справочник работника общественного питания / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011.– 656 с.

б) дополнительная литература:

1. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания/А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.– СПб.:Троицкий мост, 2010.–735с.

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях

общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2012 – 373 с.

3. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учебник для студ. учреждений высш. проф. образования. 2-е изд., перераб. и доп. / Е.А.Рубина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272 с.

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

Журналы: «Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Food Technologies», «Food engineering».

в) 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/](http://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

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 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 Материально-техническая база, необходимая 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, прочесть 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.