

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

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(Код и наименование направления подготовки/специальности)

Профиль подготовки

Технология и организация ресторанного дела

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 № 1332 от «12» ноября 2015 г., к содержанию и уровню подготовки по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

СОСТАВИТЕЛЬ

М.М. Салманов, д.с.-х.н., профессор
(инициалы и фамилия, ученая степень и учёное 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
Подпись/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
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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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 с получением готового продукта;
- ознакомление с оборудованием для производства продуктов питания 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, кото-

рые 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 продемонстрировать следующие результаты образования:

➤ способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

➤ способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

➤ способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

➤ владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

➤ способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

➤ готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

В результате прохождения практики обучающийся должен:

знать:

- структуру пищевых предприятий, 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 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);

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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности и проводится во втором семестре.

Учебная практика проводится в соответствии с календарным учебным графиком.

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

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 2 недели, 108 академических часов.

Форма обучения	Очная
<i>Курс/ семестр</i>	<i>1/2</i>
<i>Всего, час./з.е.</i>	<i>108/3</i>
<i>Всего, нед.</i>	<i>2</i>
Форма обучения	Заочная
<i>Курс/ семестр</i>	<i>2 курс</i>
<i>Всего, час./з.е.</i>	<i>108/3</i>
<i>Всего, нед.</i>	<i>2</i>

5.Содержание практики

Распределение трудоемкости и формы отчетности по этапам практики

<i>№</i>	<i>Разделы практики</i>	<i>Виды учебной практики</i>	<i>Труд- ть в часах (ЗЕ)</i>	<i>Форма контроля</i>
1	<i>Подготови- тельный</i>	Участие в инструктивных совеща- ниях кафедры. Ознакомление студентов с програм- мой практики. Знакомство с руководством предпри- ятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с пищевым предприя- тием, с режимом работы и внутрен- ним распорядком. Инструктаж по технике безопасно- сти, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, озна- комление с санитарными требовани- ями к личной гигиене.	18 (0,3)	Собеседо- вание с руководи- телем практики
2	<i>Основной</i>	Изучение структуры управления, тре- бованиями предъявляемым к долж- ностям и профессиям на конкрет- ном предприятии. Изучение структу- ры предприятия, состав и назначения помещений. Изучение сырья и мате- риалов используемых при производ- стве продукции. Изучение организа- ции работы основных цехов по про- изводству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Ведение дневника. Изучение методологии и методов научного исследования Сбор, обработка и систематизации фактического материала в соответ- ствии с программой производствен- ной практики и индивидуальным планом практиканта. Выполнение плана работы, ведение дневника.	72 (2,4)	Заполнение отчёта

		Выполнение индивидуального задания. Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по индивидуальному заданию.		
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 и дневника на кафедру, защита отчета	18 (0,3)	Отчёт
Итого			108(3)	

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 отчете 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 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 являться и научно-исследовательская работа студента. В 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.

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 защиты отчётов перед специальной комиссией, созданной кафедрой, с участием руководителя производственной практики от кафедры.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

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

№ п/п	Контролируемый практики/ раздел практики этап	Код компетенции	Наименование оценочного средства
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, ОК -7 ОПК -1	Собеседование с руководителем практики
2	Основной. 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. Изучение методов научного исследования. Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по индивидуальному заданию.	ОК -5, ОК -7 ОПК -1, ПК-2, ПК -25, ПК -28	Черновик отчета

3	Заключительный. Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	ОК -5, ОК -7 ОПК -1	Отчет по практике с описание выполненных заданий
---	----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------	--------------------------------------------------

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

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

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. Ознакомиться со структурой основного и вспомогательного производства, с их организацией, системой оперативно-производственного планирования.
5. Подготовить отчет практики по итогам практики, пройти её защиту.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОВЕРЯЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

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. 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 Вам известны?
9. Расскажите об одной из технологий производства продуктов питания.
10. Какие информационные технологии возможно применять при производстве продуктов питания?
11. Какие информационные технологии применялись Вами в ходе практики?
12. Перечислите основные способы и принципы работы с периодической литературой.
13. Какие предприятия были посещены Вами в ходе практики?
14. В чем состояли Ваши обязанности при прохождении практики по рабочей профессии?
15. Какие правила техники безопасности обязательны при прохождении практики?
16. Какие правила производственной санитарии необходимо соблюдать при прохождении практики?
17. Какие поисковые технологии используются при работе с научно-технической информацией?
18. Как эффективно можно организовать поиск патентной информации?
19. Какие методы постановки эксперимента использовались Вами в ходе практики?
20. Какие методы обработки результатов эксперимента использовались Вами в ходе практики?
21. Каким образом проводится обработка результатов эксперимента?
22. Какие способы наглядного представления информации Вами исполь-

зовались?

23. В чем сущность расчета технико-экономической эффективности пищевых производств?

24. 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.

6. 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»,	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19г.

	«Химия»			
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

7. 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 – АИБСLiberMedia; Windows7;Office2010.

8. 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, прочесть 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.