

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 2020г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
научно-исследовательская работа

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 производственной практики (научно-исследовательская работа) 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
(подписать и фамилия, ученой степень и ученое звание)


подпись

Программа производственной практики (научно-исследовательская работа) обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания

«07» 09 2020 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой



М.М. Салманов
Подпись/ФИО

Программа производственной практики (научно-исследовательская работа) одобрена методической комиссией технологического факультета
«09» 09 2020 г., протокол № 1

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев
Подпись/ФИО

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Программа производственной практики (научно-исследовательская работа) 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 ученое звание)

подпись

Т.А. Исригова, д.с.-х.н., профессор

(инициалы и фамилия, ученая степень и ученое звание)

подпись

Н.М. Хамаева, к.с.-х.н., доцент

(инициалы и фамилия, ученая степень и ученое звание)

подпись

Программа производственной практики (научно-исследовательская работа) обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания

«___» _____ 2019 г., протокол № _____

Заведующий кафедрой

М.М. Салманов

Подпись/ФИО

Программа производственной практики (научно-исследовательская работа) одобрена методической комиссией факультета агротехнологии и землеустройства «___» _____ 2019 г., протокол № _____

Председатель методической
комиссии факультета

А.Ч. Сапукова

Подпись/ФИО

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМУ

(инициалы и фамилия)

/ _____ /

(подпись)

М.М. Джамалдиева

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 форма ее проведения

1.1 Вид и тип практики

Вид практики – производственная практика.

Тип – научно-исследовательская работа

1.2 Способ проведения

По способу проведения – стационарная и выездная.

1.3 Формы проведения производственной практики (НИР)

Производственная практика (НИР) 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 зачисляться 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 практики - систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, формирование у студентов навыков расчета пищевой ценности и ведения самостоятельной научно-исследовательской работы по направлению подготовки – 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания на пищевых предприятиях

К задачам **производственной практики (НИР)** относятся:

- Дать краткую хозяйственно-экономическую характеристику места проведения исследований, анализ существующей производственной базы, расчет потребности населения данного района в пищевых продуктах, анализ ассортимента изделий, предполагаемых для выработки;
- обосновать необходимость предприятия, его суточную производительность, ассортимент изделий, место нахождения, пути снабжения сырьем и материалами, реализацию продукции.
- проанализировать недостатки в техническом и технологическом процессе и предложить возможные пути их устранения.
- отразить производственный профиль предприятия, его специализацию и производственную структуру;
- привести краткую историю предприятия, показать, как повлиял научно-технический прогресс на его работу за последние 3-5 лет;
- перечислить мероприятия по совершенствованию и развитию технологического процесса на предприятии;
- показать функциональную взаимосвязь основных, вспомогательных цехов, зданий и сооружений.
- сбор материалов для выполнения, выпускной квалификационной работы.

В результате прохождения производственной практики (НИР) обучающийся должен продемонстрировать следующие результаты образования:

- 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);

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);
- 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 студент должен:

знать:

- нормативную документацию на продукты питания;
- методы сбора, обработки и систематизации технической и технологической информации др.;
- основы технологии производства продуктов питания;
- современные методики расчета химического состава сырья и готовой продукции.

уметь

- применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин;
- применять знания в управлении и улучшении технологическими процессами;
- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.; рассчитать пищевую ценность изделий.
- использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОП

владеть

- способами улучшения технологических линий и технологий производства продуктов питания из растительного сырья;
- навыками применения результатов обработки экспериментальных данных для оптимизации технологического процесса;
- навыками улучшения качества продуктов питания из растительного сырья;
- навыками написания научно-технического текста
- навыками расчета пищевой ценности продуктов питания

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (НИР) входит в Блок 2 «Практики» и является обязательной частью образовательной программы направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технологии продукции и организация общественного питания 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.

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

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 2 недели, 108 академических часов.

Форма обучения	Очная
<i>Курс/ семестр</i>	<i>3/6</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>4 курс</i>
<i>Всего, час./з.е.</i>	<i>108/3</i>
<i>Всего, нед.</i>	<i>2</i>

5.Содержание практики

№ п/п	Разделы практики	Виды производственной практики	Труд-ть в часах (ЗЕ)	Форма контроля
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	18 (0,3)	Заполнение черновик отчёта
2	Основной	Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь. Изучение структуры управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал). Изучение законодательных актов, регулирующих деятельность организации. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для	72 (2,4)	Заполнение черновик отчёта

		выпускной квалификационной работы. Изучение системы управления предприятием, организационной структуры предприятия и функций отдельных подразделений. Состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие. Положения о подразделениях. Управление кадрами. Информация о кадровом составе организации: квалификационная структура, численность. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для выпускной квалификационной работы (ВКР). Выполнение производственных заданий. Углубленное изучение вопросов, связанных с выбранной темой ВКР в конкретных структурных подразделениях. Содержание должностных инструкций для работников разных уровней. Ведение дневника.		
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	18 (0,3)	Отчёт
Итого			108 (3)	

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. С этой целью студент должен изучить и отразить в отчете при выполнении проекта строительства нового предприятия следующее:

- краткую хозяйственно-экономическую характеристику района строительства, анализ существующей производственной базы, расчет потребности населения данного района в мясных изделиях, анализ ассортимента изделий, предполагаемых для выработки;

- обосновать необходимость строительства предприятия, его суточную производительность, ассортимент изделий, место постройки, пути снабжения сырьем и материалами, реализацию продукции.

- проанализировать недостатки в техническом и технологическом процессе и предложить возможные пути их устранения.

При выполнении проекта реконструкции предприятия необходимо:

- отразить в отчете производственный профиль предприятия, его специализацию и производственную структуру;
- дать краткую экономическую характеристику сырьевой базы, перспективы развития предприятия, организацию закупок сырья, порядок расчета с поставщиками, транспортировку, график доставки. Максимальный и средний радиус доставки. Направление сбыта основных видов продукции;
- привести краткую историю предприятия, показать, как повлиял научно-технический прогресс на его работу за последние 3-5 лет;
- перечислить мероприятия по совершенствованию и развитию технологического процесса на предприятии;
- показать функциональную взаимосвязь основных, вспомогательных цехов, зданий и сооружений.

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.

В качестве индивидуального задания от выпускающей кафедры или по поручению руководителя практики от предприятия студент виды работ, отраженные в бланке индивидуальное задание (Приложение 4)

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.

Формы отчетности по практике

Отчетность студента по результатам практики осуществляется в следующем порядке:

1. Составление чернового варианта отчёта и выполнения индивидуального задания, 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 – 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.

Требования к отчету по практики

Отчет НИР состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

Содержание

1 Общая характеристика предприятия

2 Структура управления предприятием

3 Основные технологические схемы производства

4 Технологическая служба предприятия

4.1 Штат и структура технологической службы

4.2 Порядок планирования технологического процесса

4.3 Производственный контроль на предприятии

4.4 Стандартизация на предприятии

4.5 Сертификация продукции

4.6 Мероприятия по улучшению качества изделий

6 Индивидуальное задание

Библиографический список

Заключение

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 рубрики.

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 50 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. Графическая часть отчета должна содержать эскизы отдельных узлов нестандартного оборудования, чертежи нового оборудования, схемы коммуникаций, технологические схемы, планы и разрезы цехов, участков, зданий, схемы воздухораспределения, холодоснабжения и т. д.

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 вовремя 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 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения производственной практики – научно-исследовательская работа:

№ п/п	Контролируемый практики / раздел практики этап	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Теоретический. Изучение методологии и методов расчета пищевой ценности	ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-28, ОПК-1, ОК-7	Собеседование с Руководителем практики (отзыв руководителя)
2.	НИР. Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по заданию.	ПК-24 ПК-25, ПК-26, ПК-28, ОПК-1, ОК-7	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	Заключительный. Защита отчета о проделанной научно- исследовательской работе	ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-28, ОПК-1, ОК-7	Отчет по практике с описание выполненных заданий этап

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

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 производственной практики, знаний, умений и навыков.

2-й этап: определение критериев для оценки уровня обученности по производственной 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 производственной 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 производственной практики наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения производственной практики (НИР).

Показатели оценивания компетенций

Оценка «неудовлетворительно» или отсутствие сформированности компетенции	Оценка «удовлетворительно» (диф.зач.) или низкий уровень освоения компетенции	Оценка «хорошо» (диф.зач.) или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «отлично» (диф.зач.) или высокий уровень освоения компетенции
<p>Неспособность обучающегося 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</p>	<p>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</p>	<p>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 обучающегося при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке</p>	<p>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</p>

Шкала оценивания компетенций

Оценка «неудовлетворительно» или отсутствие сформированности компетенции	Оценка «удовлетворительно» (диф.зач.) или низкий уровень освоения компетенции	Оценка «хорошо» (диф.зач.) или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «отлично» (диф.зач.) или высокий уровень освоения компетенции
Уровень использования 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 свидетельствует, что у обучаемого не сформировано более 50% компетенций. Если же производственная практика выступает в качестве итогового этапа формирования оценка «неудовлетворительно» должна быть выставлена при отсутствии сформированности хотя бы одной компетенции	При наличии более 50% сформированных компетенций по практике, имеющим возможность до-формирования компетенций на последующих этапах обучения. Для практик итогового формирования компетенций естественно выставлять оценку «удовлетворительно», если сформированы все компетенции и более 60% дисциплин Блока 1 Дисциплины (модули) «удовлетворительно»	Для определения уровня освоения теоретических знаний по практике и применения их на практике на оценку «хорошо», обучающийся должен продемонстрировать наличие 80% сформированных компетенций, из которых не менее 1/3 оценены отметкой «хорошо». Оценивание итогового этапа практики на «хорошо» обуславливается наличием у обучаемого всех сформированных компетенций причем общепрофессиональных компетенции по практике должны быть сформированы не менее чем на 60% на повышенном уровне, то есть с оценкой «хорошо».	Оценка «отлично» по практике с промежуточным освоением компетенций, может быть выставлена при 100% подтверждении наличия компетенций, либо при 90% сформированных компетенций, из которых не менее 2/3 оценены отметкой «хорошо». В случае оценивания уровня освоения практики с итоговым формированием компетенций оценка «отлично» может быть выставлена при подтверждении 100% наличия сформированной компетенции у обучаемого, выполнены требования к получению оценки «хорошо» и освоены на «отлично» не менее 50% общепрофессиональных компетенций

Критерии оценивания прохождения студентами производственной практики:

пороговый («оценка «удовлетворительно»)

достаточный (оценка «хорошо»)

повышенный (оценка «отлично»).

Критерий	В рамках формируемых компетенций студент демонстрирует:
пороговый	<p>знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения заданий (не выполнены); низкий уровень мотивации учения;</p> <p>ставится студенту, который выполнил программу практики, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы.</p>
достаточный	<p>полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации учения.</p> <p>ставится студенту, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте.</p>
повышенный	<p>полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации учения.</p> <p>ставится студенту, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики того или иного курса, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру.</p>

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

Примерные задания для производственной практики (НИР)

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.

Примерный перечень индивидуальных заданий приведены в приложении

Промежуточный контроль по практике. Промежуточной формой контроля знаний, умений и навыков по производственной практике (НИР) является **зачет с оценкой**. 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 дифференцированного зачета выставляется оценка по шкале порядка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОВЕРЯЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

- 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);

Контрольные вопросы по учебной практике (второй этап)

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26);
- 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 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. 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. Что является источников знаний об особенностях эксплуатации оборудования?
10. Каким образом осуществляют подбор оборудования?
11. Расскажите об особенностях работы лаборатории теххимического контроля на предприятии.
12. Какие технологии производства продуктов питания Вам известны?
13. Расскажите об одной из технологии производства продуктов питания.
14. Какие информационные технологии возможно применять при

производстве продуктов питания?

Контрольные вопросы по учебной практике (второй этап)

15. Какие образом информационные технологии позволяют решать технологические задачи при производстве продуктов питания?
16. Какие информационные технологии применялись Вами в ходе практики?
17. Перечислите основные способы и принципы работы с периодической литературой.
18. Каким образом построена библиотечная классификация периодической литературы?
19. Какие предприятия были посещены Вами в ходе практики?
20. Какая рабочая профессия была освоена Вами в ходе выполнения практики?
21. Какие правила техники безопасности обязательны при прохождении практики?
22. Какие правила производственной санитарии необходимо соблюдать при прохождении практики?
23. Приведите классификацию научно-технической информации.
24. Какие поисковые технологии используются при работе с научно-технической информацией?
25. Как эффективно можно организовать поиск патентной информации?
26. Какие информационные базы Российской Федерации используются для поиска информации?
27. Какие международные базы используются для поиска информации?
28. Какие методы постановки эксперимента использовались Вами в ходе практики?
29. Какие методы обработки результатов эксперимента использовались Вами в ходе практики?
30. Каким образом проводится обработка результатов эксперимента?
31. Какие способы наглядного представления информации Вами использовались?
32. Каким образом осуществляется внедрение результатов разработок?
33. Каким образом осуществляется статистическая обработка экспериментальных данных?
34. Каким образом были решены проблемы научно-технического развития?
35. 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 производственной практике (НИР) проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Контрольные вопросы по учебной практике (второй этап)

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),

заклучение (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:

Бурова, Т.Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология: учебное пособие / Т.Е. Бурова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 160 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108329>

Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. - Москва: ИД"ФОРУМ", 2013: ИНФРА-М, 2013. – 464 с.

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. – 560 с.

Пищевая химия: учебник, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др. под ред. А. П. Нечаева. - 5-е изд., исп. и доп. - СПб: ГИОРД, 2012. - 672с.

Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами Auto CAD: учебник. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 288с.

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

Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата. Рек. УМО высшего образования обучающихся по техническим направлениям и специальностям / И. В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. - Москва: Издательство Юрайт, 2016. - 414с.

Дополнительная литература

Контрольные вопросы по учебной практике (второй этап)
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образов. в области товароведения и экспертизы товаров / В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с.

Правила торговли: правила продажи основных видов товаров; новые дополнительные нормативные акты по вопросам торговли; защита прав покупателей / Сост. М.Ю. Рогожин. - СПб : Питер, 2014. - 96с.

Дуней, Е. Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192с.

Тамахина, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Я. Тамахина, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56609>

Санитарная микробиология пищевых продуктов: учебное пособие. Допущ. УМО по агрономическому образованию по направлению "Технология производства переработки сельскохозяйственной продукции" / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров и др. - 2-е изд., испр. - СПб : Издательство "Лань", 2015. - 560с.

Иванова, Л. А. Пищевая биотехнология. В 4кн. Кн. 2.Переработка растительного сырья: учебник, реком. УМО по образ. в обл. технологии сырья и продуктов животного происхождения. - Москва : "КолосС", 2008. - 472с.

Домарецкий, В. А. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья: учебное пособие. - Москва : ФОРУМ, 2011. - 448с.

Сарафанова, Л. А. Применение пищевых добавок: технические рекомендации. - 6-е изд., испр. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 200с.

Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства: учеб. / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 532 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/100934> .

Технология хлебобулочных изделий: учебник для студ. высш.учеб. заведений, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - Москва : КолосС, 2008. - 389с.

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/>

- Контрольные вопросы по учебной практике (второй этап)**
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

			m	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, 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):

Контрольные вопросы по учебной практике (второй этап)
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента на зачете проводится в устной форме.

1. Приложение№1 Направление на практику
2. Приложение№2 Рабочий график (план)
3. приложение№3 Совместный рабочий график (план)
4. приложение№4 Индивидуальные задания