

**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  
«27» 04 2021 г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Направление подготовки**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(Код и наименование направление подготовки/специальности)

**Профиль подготовки**

Технология и организация ресторанного дела

**Квалификация выпускника**

бакалавр

**Форма обучения**

очная

(очная, заочная)

**МАХАЧКАЛА, 2021**

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. № 1047)

СОСТАВИТЕЛИ:

М.М. Салманов, д.с.-х.н., профессор

(инициалы и фамилия, ученая степень и ученое звание)

  
подпись

Программа производственной практики обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания

«16» 04 2021 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой



М.М. Салманов

Подпись/ФИО

Программа производственной практики одобрена методической комиссией технологического факультета

«14» 04 2021 г., протокол № 8

Председатель методической  
комиссии факультета



Г.А. Макуев

Подпись/ФИО

## **Общие положения**

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

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

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

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

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

Практика как форма практической подготовки может быть организована:

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

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

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

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

В период с начала учебного года и до начала практики заключаются договоры о практической подготовке обучающихся с профильными организациями. При этом предпочтительным является заключение долгосрочных договоров.

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

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

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

Приказы о допуске и направлении обучающихся на практику оформляются не позднее, чем за 15 календарных дней до начала практики. Перед направлением обучающихся на практику проводится организационное собрание, на котором до обучающихся доводится рабочий график (план) проведения практики (приложение 8), выдается индивидуальное задание (приложение 9), проводится инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

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

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

Руководитель практики от Университета:

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

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

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении

определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

При организации практической подготовки в форме практики, включающей в себя работы, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения

обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н (в редакции последующих изменений и дополнений).

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

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

## **1. Вид практики, способ и место ее проведения**

Вид практики – **учебная практика.**

Тип – **ознакомительная**

Способы проведения – **стационарная и выездная.**

Формы проведения учебной (ознакомительной) практики - **дискретно.**

Обучающиеся в период прохождения практики:

➤ выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;

➤ соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;

➤ соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

По прибытию на предприятие студент должен:

- явиться в администрацию предприятия организации и учреждения, зарегистрировать дату прибытия;

- получить документы практиканта предприятия (пропуск, удостоверение);

- встретиться с руководителем практики от предприятия и предоставить ему рабочую программу практики, задания, полученные в ВУЗе;

- установить с руководителем практики календарный план-график прохождения практики, порядок и место получения консультаций;

- ознакомиться с правилами внутреннего распорядка, пройти инструктаж по технике безопасности;

- предоставить при необходимости санитарную книжку.

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

**Целью** учебной практики является получение информации о выбранной специальности и приобретение практических профессиональных навыков самостоятельной работы по важнейшим направлениям деятельности бакалавра технолога общественного питания.

Задачи учебной практики:

- закрепление, расширение и углубление полученных теоретических знаний;

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания;

- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания;

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

В результате прохождения учебной практики обучающиеся приобрести следующие знания, умения, навыки:

ОПК-1. Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности

ОПК-2. Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-3. Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания

ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

### **3. Место практики в структуре образовательной программы**

Учебная практика (Ознакомительная практика) 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.

#### Место практики в структуре образовательной программы

Участвующие в формировании компетенций дисциплины, модули, практики		Форма обучения	Курсы обучения				
Индекс	Наименование		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
ОПК-1	Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	Очная	+				
		Заочная		+			
ОПК-2	Способен применять основные законы естествознания и научные методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	Очная	+				
		Заочная		+			
ОПК-3	Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания	Очная	+				
		Заочная		+			
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Очная	+				
		Заочная		+			
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Очная	+				
		Заочная		+			

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

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

#### 5. Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Ознакомительный	Инструктаж о строгом соблюдении действующих в организации (базе практики) правилах внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности. Ознакомление с ответственностью студентов за нарушение правил безопасности. Ознакомление с мерами по



		предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей. Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, производственная структура). Знакомство с нормативно-правовой и информационно-методической базой практики (учреждения-/организации, в которых осуществляется практика), справочной литературой. Подготовка индивидуального плана выполнения программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков. Дополнительные и уточняющие разъяснения студентам цели, задач и содержания практики, требований по оформлению отчетной документации по учебной практике с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
2	Производственный	Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг. Знакомство с материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия. Ознакомление с основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены. Изучение квалификационной характеристики профессии технолог, повар, официант. Ознакомление с методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии, средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг. Ознакомление с производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции. Ознакомление с расчетом режимов технологических процессов. Ознакомление с видами обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного сырья. Определение соответствия требованиям экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции. Анализ сырья, полуфабрикатов, технологических процессов. Определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработках. Анализ способов снижения потерь при производстве пищевой продукции. Анализ и оценка соответствия мероприятий по контролю качества и безопасности продукции и услуг, охране окружающей среды, экологизации производства требованиям нормативно-правовых документов. Освоение методов расчета потребности предприятия питания в сырье по результатам анализа зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования. Анализ рациональности методов эксплуатации технологического и торгового оборудования
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.

		Итоговое оформление отчетной документации. Подготовка материалов, фото- и видео отчетов, подготовка текста выступления к итоговой конференции. Подготовка презентаций по результатам прохождения практики.
--	--	--

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.

## **6. Формы отчетности по практике**

Формой промежуточной аттестации по практике является - зачет, формой отчетности - отчет по практике.

Отчетность студента по результатам практики осуществляется в следующем порядке:

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

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

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

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

Форма промежуточной аттестации – зачет.

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

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

Отчет по практике включает следующие разделы:

1. Титульный лист
2. Содержание – размещают на отдельной (пронумерованной) странице после титульного листа
3. Введение – обозначить место, цель и задачи практики. Рекомендуются отметить также новизну и практическую значимость проведенных работ
4. Краткая характеристика места прохождения практики
5. Основная часть (Описание разделов, изученных во время прохождения практики, их обобщение): в т.ч., описание вопроса, содержащегося в индивидуальном задании.
6. Выводы, в которых выделяется существенное, главное как результат исследовательской или производственной работы практиканта.
7. Список используемых источников, в который включают все использованные в работе источники в порядке появления ссылок на них в тексте или в алфавитном порядке.
8. Индивидуальное задание
9. Приложения.

В отчете должна быть отражена работа, выполненная студентом на производстве в соответствии с программой практики. Отчет должен быть распечатан или написан аккуратно, четким почерком, темными чернилами на писчей бумаге стандартного формата с двух сторон листа, с выдержкой однотипной 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 30 машинописных страниц, текстовая часть должна быть проиллюстрирована необходимыми чертежами, схемами, рисунками, выполненными по ГОСТу.

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

Документом, характеризующим работу студента во время практики, является отчет и отзыв руководителя предприятия. Подпись руководителя

удостоверяется печатью предприятия. Отчет необходимо сдать в течение 10 дней по завершении практики. При выставлении итоговой оценки учитывается оценка руководителя практики от предприятия и отзыв о работе студента.

Отчет составляется в соответствии с требованиями настоящей программы.

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

## **7 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Задания, выполняемые в процессе прохождения практики:

А) Основой для выставления оценки обучающемуся по итогам прохождения им учебной практики (Ознакомительная практика) является уровень овладения студентом, установленными в программе практики, компетенциями и отраженными в дневнике и отчете практике, а также в характере защиты студентом отчета на комиссии.

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

Ознакомление с:

- предприятием общественного питания (тип, класс), правовым статусом предприятия;
- организационной структурой предприятия, структурой управления, нормативно-правовой базой функционирования предприятия;
- техническими документами, регулирующими деятельность предприятия
- базы практики, правилами внутреннего распорядка на предприятии, инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;
- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;
- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, производственной санитарии и гигиене;
- ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг,
- материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия;
- основными категориями производственного и обслуживающего

персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены;

- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции, технологическими процессами, способами контроля эффективности технологических процессов;

- видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов изразличного вида сырья.

- традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции, определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья и кулинарной продукции;

- методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии, способами и средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг, безопасности персонала;

- способами и техническими средствами охраны окружающей среды.

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

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

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

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

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «зачтено», «не зачтено».

### **7.1 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. 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 использовались?
23. В чем сущность расчета технико-экономической эффективности пищевых производств?
24. Какие задания были выполнены Вами в ходе прохождения практики?

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

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

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

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

Зачет проводится после завершения прохождения практики в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный - по билетам, либо путем собеседования по вопросам; письменная работа, тестирование и др.). Оценка по результатам зачета - «зачтено» или «не зачтено».

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

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки.
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности.

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

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

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

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

Оценка практики выносится на основе количественных и качественных показателей, выполненных студентом заданий, представленной им отчетной документации, характеристики руководителя

практики от предприятия (учреждения), заключения о результатах практики руководителем практики от вуза.

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

### ***а) основная литература:***

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



16. Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 (ред. от 26.09.2016) "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии"

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

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

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

20. Система ХАССП

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**б) дополнительная литература:**

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

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2012 – 373 с.

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

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

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

**в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - [mcx.ru](http://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](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. <http://www.rosпотребнадзор.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/](http://www.stq.ru/) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
10. [www.spros.ru/](http://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](http://www.ozppou.ru) – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».
13. [www.spros.ru](http://www.spros.ru) – Журнал для потребителей «СПРОС»
14. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

15. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf)/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.

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

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

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

## **9.Перечень информационных технологий, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

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

- Мультимедийные технологии: проекторы, ноутбуки, персональные компьютеры, комплекты презентаций, учебные фильмы.
- Дистанционная форма консультаций во время прохождения конкретных этапов практики и подготовки отчета, которая обеспечивается: выходом в глобальную сеть Интернет, поисковыми системами Яндекс, Мейл, Гугл, системами электронной почты.
- Компьютерные технологии и программные продукты: Электронная-библиотечная система (ЭБС)указать договоры на ЭБС вуза; Консультант плюс; Гарант; Наличие базы данных электронного каталога – АИБCLiberMedia;Windows7;Office2010.

## **10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

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

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

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

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

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

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

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

### **а) для слабовидящих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

### **б) для глухих и слабослышащих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- на зачете проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента на зачете может проводиться в письменной форме.

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

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента на зачете проводится в устной форме.