

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Преддипломная практика

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 производственной практики (преддипломной 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
«15» 04 2021 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой



М.М. Салманов
Подпись/ФИО

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

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев
Подпись/ФИО

Общие положения

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

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

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

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

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

Практика как форма практической подготовки может быть организована:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Руководитель практики от Университета:

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

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

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении

определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Вид практики, способ и место ее проведения

Вид практики – **производственная практика.**

Тип – **преддипломная**

Способы проведения – **стационарная и выездная.**

Формы проведения производственной (преддипломной) 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

Целями преддипломной практики являются:

- расширение понимания сущности и социальной значимости будущей специальности;

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения в университете при изучении специальных дисциплин;

- ознакомление с организацией (предприятием), его структурой, основными функциями производственных, управленческих и др. подразделений;

- приобретение практических навыков предпринимательской деятельности, организации технологических процессов, совершенствования систем их управления, определение резервов повышения эффективности работы организаций, в области технологии и организация общественного питания;

- расширение и закрепление навыков работы с методической, научной литературой, нормативными документами;

- сбор необходимых материалов, их систематизация и анализ для написания выпускной квалификационной работы бакалавра направления «Технология продукции и организация общественного питания».

- выработка навыков грамотного, лаконичного изложения результатов прохождения преддипломной практики и оформления отчет практики.

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

- закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;

- изучение нормативно-правовых и нормативно-технических документов, используемых предприятием (организацией) при производстве и реализации пищевой продукции;

- приобретение и углубление профессионального практического опыта работы на конкретном предприятии общественного питания;

- практическое освоение различных форм и методов производственно – технологической деятельности конкретного предприятия индустрии питания;

- практическое освоение форм и методов организационно – управленческой, маркетинговой деятельности на предприятии общественного питания;

- изучение основных технологических операций производственного процесса и установление их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции на предприятии общественного питания;

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

- участие в организации форм и методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных и кондитерских изделий;

- дальнейшее развитие практических навыков органолептической оценки качества кулинарной, кондитерской продукции в процессе участия в работе бракеражной комиссии;

–приобретение и углубление профессиональных практических навыков на предприятии общественного питания по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

–участие в технологических процессах производства кулинарной, кондитерской продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования;

–изучение и анализ системы организации обслуживания и торговли пищевой продукцией на предприятии индустрии питания;

–овладение методами и участие в организации закупок, хранения, транспортировки и приемки товаров по количеству и качеству;

–развитие навыков оформления и ведения документации при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции на предприятии общественного питания;

–проведение научных исследований по теме выпускной квалификационной работы (в соответствии с индивидуальным заданием).

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

ПК-1Способен разрабатывать образовательные программы для осуществления образовательной деятельности по программам ВО, СПО и ДО, ДПО

ИДК-1Осуществляет сбор и анализ научно-практической информации по направлениям профессиональной деятельности

ИДК-2Определяет цели, задачи и специфику образовательных программ с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка и работодателей

ИДК-3Разрабатывает самостоятельно или в коллективе образовательные программы

ПК-2Умеет использовать педагогически обоснованные формы, методы, приемы образовательных технологий и современных средств обучения при организации деятельности обучающихся

ИДК-1 Способен к эффективному педагогическому общению с учетом законов риторики и требований к публичным выступлениям

ИДК-2 Владеет необходимыми знаниями в области своей профессиональной деятельности

ИДК-3 Владеет методиками применения технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, электронно-образовательных и информационных ресурсов

ПК-3Способен к решению исследовательских задач в рамках реализации научного (научно-технического, инновационного) проекта в сфере питания под руководством научного руководителя

ИДК-1 Выполняет задания в рамках решения исследовательских задач под руководством научного руководителя

ИДК-2 Представляет научные (научно-технические результаты профессиональному сообществу

ПК-4 Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов в сфере питания

ИДК-1 Организует и проводит исследования, направленные на решение исследовательских задач

ИДК-2 Определяет способы практического использования научных (научно-технических) результатов исследований

ПК-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (в т.ч. функционального и специализированного назначения)

ИДК-1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологий

ИДК-2 Владеет методами научных исследований

ИДК-3 Способен организовать научно-исследовательский процесс

ПК-6 Способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

ИДК-1 Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС

ИДК-2 Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях

ПК-7 Способен анализировать технологические процессы производства продуктов питания как объект управления

ИДК-1 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности

ИДК-2 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами

ИДК-3 Апробирует технологические процессы производства продуктов питания как объект управления

В результате прохождения производственной практики студент должен:

знать:

- структуру пищевых предприятий, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий;
- основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека;
- основные процессы пищевых технологий и их влияние на ход технологического процесса и качество пищевых продуктов;
- основы технологий производства сырья.

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;

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.;

владеть

➤ способами улучшения технологических линий и технологий производства продуктов питания;

➤ навыками применения результатов обработки экспериментальных данных для оптимизации технологического процесса;

➤ навыками улучшения качества продуктов питания;

➤ навыками написания научно-технического текста

3. Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная 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 в восьмом семестре.

Преддипломная практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

Место практики в структуре образовательной программы

Участвующие в формировании компетенций дисциплины, модули, практики		Форма обучения	Курсы обучения				
Индекс	Наименование		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
ПК -1	Способен разрабатывать образовательные программы для осуществления образовательной деятельности по программам ВО, СПО и ДО, ДПО	Очная				+	
		Заочная					+
ПК -2	Умеет использовать педагогически обоснованные формы, методы, приемы образовательных технологий и современных средств обучения при организации деятельности обучающихся	Очная				+	
		Заочная					+
ПК-3	Способен к решению исследовательских задач в рамках реализации научного (научно-технического, инновационного) проекта в сфере питания под	Очная				+	
		Заочная					+

	руководством научного руководителя						
ПК -4	Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов в сфере питания	Очная				+	
		Заочная					+
ПК-6	Способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Очная				+	
		Заочная					+
ПК-7	Способен анализировать технологические процессы производства продуктов питания как объект управления	Очная				+	
		Заочная					+

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

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы, 216 академических часов. Практика проводится в течение 4 недели

5. Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Ознакомительный	Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, производственная структура). Знакомство с нормативно-правовой и информационно-методической базой практики. Инструктаж о соблюдении действующих в организации (базе практики) правилах внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии. Разъяснения студентам цели, задач и содержания практики, требований к оформлению отчетной документации по практике. Ознакомление с производственной программой предприятия – базой практики и условиями реализации выпускаемой продукции.
2	Производственный	Работа с технологической документацией для составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий. Применение технических средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов. Участие в разных видах обработки сырья, изготовления полуфабрикатов. Участие в разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; участие в осуществлении технологических процессов производства пищевой продукции, контроля качества изготавливаемой продукции на соответствие установленным нормам. Участие в

		<p>проведении стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания. Проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электро-магнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям. Проводить расчет потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции. Применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия. Организовывать и контролировать деятельность исполнителей. Применять методы исследования потребностей в сфере оказания услуг предприятиями питания; формировать базы данных. Выбирать и применять информацию для проектной деятельности и формирования продукта. Проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты. Участвовать в планировке и оснащении предприятий питания. Анализировать и рассчитывать режимы технологических процессов, применять рациональные методы эксплуатации технологического и торгового оборудования. Анализировать производство и правильно выбрать технологическое оборудование, и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия. Организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, средства и методы экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания. Анализировать пути и выбирать средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту. Организовывать ресурсосберегающее производство. Разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий. Анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. Анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей. Находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях. Определять объемы работ и плановые задания исполнителей. Анализировать предпочтения потребителей. Участие в разработке производственной программы предприятия. Проводить анализ результатов мотивации и стимулирования работников производства, применять методики разработки мотивационных и стимулирующих программ. Разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала. Проводить мониторинг и анализировать результаты финансово – хозяйственной деятельности предприятия питания. Проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов.</p>
3	Заключительный	<p>Систематизация фактического материала, формулировка выводов, предложений по повышению эффективности</p>

		работы предприятия, его соответствия требованиям экологичности, ресурсосбережения, повышения безопасности производства, безопасности и качества выпускаемой продукции и услуг. Подготовка отчета. Итоговое оформление отчетной документации. Подготовка материалов, фото- и видео отчетов, подготовка текста выступления к итоговой конференции. Подготовка презентаций к итоговой конференции по результатам прохождения практики.
--	--	---

6. Формы отчетности по практике

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

Отчетность студента по результатам практики осуществляется в следующем порядке:

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

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

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

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

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

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

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

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

Отчет по практике включает следующие разделы:

1. Титульный лист
2. Содержание – размещают на отдельной (пронумерованной) странице после титульного листа
3. Введение – обозначить место, цель и задачи практики. Рекомендуются

отметить также новизну и практическую значимость проведенных работ

4. Краткая характеристика места прохождения практики

5. Основная часть (Описание разделов, изученных во время прохождения практики, их обобщение): в т.ч., описание вопроса, содержащегося в индивидуальном задании.

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

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

8. Индивидуальное задание

9. Приложения.

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

На листах оставляются поля следующих размеров: слева и снизу - 25 мм, справа - 10 мм, сверху - 20 мм, нумерация страниц отчета сквозная, в правом верхнем углу, без точки. Титульный лист выполняется на плотной белой бумаге или картоне, обклеенном белой бумагой, после чего помещают оглавление с указанием страниц. Заканчиваться отчет должен списком использованной литературы, оформленным согласно ГОСТу. Объем отчета в пределах 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. В отчет должен быть включен материал, собранный по теме выпускной квалификационной работы, в строгом соответствии с заданием, полученным студентом перед отъездом на практику.

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

Отчет составляется в соответствии с требованиями настоящей программы.

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

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Задания, выполняемые в процессе прохождения практики

Задание 1: знакомство с нормативной правовой документацией на сайте организации, которая является базой практики, с целью понимания сути и специфики ее функционирования; изучение правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии.

Задание 2: подготовка индивидуального плана выполнения программы производственной преддипломной практики.

Задание 3: подбор и изучение справочной, технической, технологической документации в области производства продукции питания, тенденции развития рынка ресторанного бизнеса,

кулинарных изделий полуфабрикатов, услуг внутри и вне предприятий питания, необходимых для прохождения практики. Задание 4: подбор диагностических методик для выполнения заданий по практике, методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания

Основой для выставления оценки обучающемуся по итогам прохождения им производственной преддипломной практики является уровень овладения студентом, установленными в программе производственной преддипломной практики, компетенциями и отраженными в дневнике и отчете по практике, а также в характере защиты студентом отчета на итоговой конференции.

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

Характеристика:

- предприятия общественного питания (тип, класс, производственная структура), его правового статуса,
- нормативно-правовой базы функционирования предприятия; технических документов, регулирующих деятельность предприятия- базы практики,
- организационной структуры предприятия, структуры управления,
- требований по технике безопасности, пожарной безопасности на предприятии;
- требований по производственной санитарии и гигиене,
- производственной программой предприятия,
- ассортимента выпускаемой продукции, перечня основных и дополнительных услуг,
- условий реализации выпускаемой продукции,
- документации при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции,
- динамики основных экономических показателей деятельности организации (предприятия) за последние 2-3 года,

- материально – технической базы предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия,
- технологического оборудования, вспомогательных средств,
- основных категорий производственного и обслуживающего персонала, требований к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены,
- технологических процессов, технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
- способов контроля эффективности технологических процессов, проведении стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- форм и методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- органолептической оценки качества кулинарной продукции и участия в работе бракеражной комиссии;
- причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции,
- определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья, кулинарной и кондитерской продукции,
- методов эксплуатации технологического и торгового оборудования с оценкой их рациональности,
- системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, изготавливаемой на предприятии общественного питания- базе практики,
- средств и методов обеспечения экологичности технических средств и технологических процессов производства продукции питания на предприятии,
- способами и техническими средствами охраны окружающей среды.
- способов обеспечения ресурсосберегающего производства на предприятии,
- методов и форм обслуживания, применяемых на предприятии,
- способами и средствами контроля качества и безопасности услуг, безопасности персонала,
- путей и средств устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала,
- стимулирующих и оптимизирующих факторов в организации работы предприятия;
- предложения по формированию ассортиментной политики предприятия;
- предложения по работе с поставщиками, с организацией закупок;
- предложения по техническому перевооружению и совершенствованию процессов производства и реализации пищевой продукции, экологизации производства;

- предложения по обеспечению требований безопасности персонала, производства, продукции, услуг, окружающей среды.

Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, сформированных в процессе прохождения практики, соотнесенные с этапами формирования компетенций

Этапы практики	Форма оценочного средства	№ задания	Индекс компетенции
Ознакомительный	Собеседование с Руководителем практики	1-4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7
Производственный	Отчет по практике с описанием выполненных заданий	1-4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7
Заключительный	(отзыв руководителя)	1-4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7

Задания, выполняемые в процессе прохождения практики

1 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 с стимулирования сотрудников на предприятии (организации).

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 ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

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

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

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

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

Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в результате прохождения практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
Отлично	Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках производственной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в том числе и научно-исследовательского характера и использования их на практике следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне. Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям профессиональной задачи.
Хорошо	Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне. Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучаемого при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
Удовлетворительно»	Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
Неудовлетворительно	Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к использованию методов освоения теоретических знаний, полученных на производственной практике и неспособность применить теоретические знания на практике, т.е. самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения производственной практики

7.1 Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам производственной практики :

1. Какие знания, умения и навыки были приобретены (развиты) в результате прохождения практики?
2. Какие методы обработки информации были освоены в ходе практики?
3. Каким образом осуществляется поиск и анализ информации?
4. Каким образом осуществляют подбор оборудования?
5. Навыками эксплуатации какого оборудования Вы овладели в ходе практики?
6. Расскажите об особенностях работы лаборатории технoхимического контроля на предприятии.
7. Какие методы технoхимического контроля использовались Вами в ходе практики?
8. Какие технологии производства продуктов питания из растительного сырья Вам известны?
9. Расскажите об одной из технологий производства продуктов питания из растительного сырья.
10. Какие физические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
11. Какие химические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
12. Какие биохимические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
13. Какие биотехнологические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
14. Какие информационные технологии возможно применять при производстве продуктов питания из растительного сырья?
15. Каким образом информационные технологии позволяют решать технологические задачи при производстве продуктов питания из растительного сырья?
16. Какие информационные технологии применялись Вами в ходе практики?
17. Перечислите основные способы и принципы работы с периодической
18. литературой.
19. Каким образом построена библиотечная классификация периодической литературы?
20. Какие предприятия были посещены Вами в ходе практики?
21. Перечислите основные рабочие профессии, выполняемые по направлению «Продукты питания из растительного сырья».
22. Какая рабочая профессия была освоена Вами в ходе выполнения практики?
23. В чем состояли Ваши обязанности при прохождении практики по рабочей профессии?
24. Какие правила техники безопасности обязательны при прохождении

- практики?
25. Какие правила производственной санитарии необходимо соблюдать при прохождении практики?
 26. Приведите классификацию научно-технической информации.
 27. Какие поисковые технологии используются при работе с научно-технической информацией?
 28. Как эффективно можно организовать поиск патентной информации?
 29. Какие информационные базы Российской Федерации используются для поиска информации?
 30. Какие международные базы используются для поиска информации?
 31. Какие методы постановки эксперимента использовались Вами в ходе практики?
 32. Какие методы обработки результатов эксперимента использовались Вами в ходе практики?
 33. Каким образом проводится обработка результатов эксперимента?
 34. Какие способы наглядного представления информации Вами использовались?
 35. Каким образом осуществляют производственные испытания?
 36. Каким образом осуществляется внедрение результатов разработок?
 37. Каким образом осуществляется статистическая обработка экспериментальных данных?
 38. Каким образом осуществляется статистическая обработка экспериментальных данных в пакетах стандартных прикладных программ?
 39. Каким образом осуществляется анализ технологического процесса при производстве продуктов питания?
 40. Перечислите проблемы научно-технического развития, которые были решены Вами в ходе прохождения преддипломной практики?
 41. Каким образом были решены проблемы научно-технического развития?
 42. В чем сущность расчета технико-экономической эффективности пищевых производств?
 43. В чем сущность расчета технико-экономической эффективности технологических линий?
 44. В чем сущность расчета технико-экономической эффективности цехов и отдельных участков?
 45. Каким образом осуществляют поиск оптимальных технологических режимов на производстве?
 46. В чем сущность расчета продуктов при проектировании производства продуктов питания из растительного сырья?
 47. В чем сущность подбора оборудования при проектировании производства продуктов питания из растительного сырья?
 48. В чем сущность расчета продуктов при модернизации производства продуктов питания из растительного сырья?
 49. В чем сущность подбора оборудования при модернизации

- производства продуктов питания из растительного сырья?
50. Какие методы оценки эффективности производства используются при реконструкции и модернизации технологических линий и участков?
51. Какие методы технико-экономического обоснования используются при реконструкции и модернизации технологических линий и участков?
52. Какие этапы разработки проекта промышленного строительства существуют?
53. Что является исходными данными при разработке проекта строительства или модернизации производства?
54. Какие правила по технико-экономическому обоснованию проекта производства существуют?
55. Какие графические программные средства применяемые при проектировании Вам знакомы?
56. Какие задания были выполнены Вами в ходе прохождения практики?

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

Освоение обучающимся программы предполагает выполнение требуемых заданий, изучение необходимых материалов в ходе самостоятельной работы. В ходе производственной преддипломной практики студенты должны активно применять знания, полученные в процессе обучения, изучения учебных дисциплин, которые предшествовали практике, поскольку умение студента использовать полученные знания в реальных условиях профессиональной деятельности характеризует его как будущего компетентного и квалифицированного специалиста. Самостоятельная работа в период практики включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

В период практики обучающиеся обязаны: своевременно пройти практику в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса; полностью выполнить задания, предусмотренные программой практики и индивидуальными заданиями; подчиняться действующим в организациях (предприятиях, сообществах, учреждениях) правилам внутреннего трудового распорядка и строго соблюдать их; изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии; нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты; своевременно представить руководителю практики от кафедры отчетную документацию и пройти промежуточную аттестацию по практике.

Во время производственной преддипломной практики деятельностью студентов руководит преподаватель кафедры, назначенный согласно приказу. Перед руководителем стоят следующие задачи: ознакомить практикантов с целью и задачами практики, отчетной документацией; подготовить практиканта к целостному выполнению учебных работ, заданий

практики; распределить обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность; обеспечить условия для прохождения практики; осуществлять контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики; выявить затруднения и проблемы практикантов в ходе выполнения учебных заданий для внесения корректив в работы.

Для успешного освоения практики и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы. Ее может представить руководитель практики на установочной конференции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Практика проходит в форме самостоятельной работы, а также практической работы в направленной организации.

Подготовка к практической работе в организации заключается в следующем. С целью обеспечения успешного практического обучения студент должен целенаправленно и системно готовиться к прохождению практики, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса. Обучающемуся следует: внимательно прочесть индивидуальное задание по практике и программу практики; ознакомиться с методическими рекомендациями выполнения индивидуального задания; записать возможные вопросы, которые будут заданы руководителю практики.

Подготовка к самостоятельной работе. При подготовке к самостоятельной работе во время проведения практики следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс теоретической подготовки к выполнению заданий, на работу во время практики по формированию опыта профессиональной деятельности, научно-исследовательской работы в ходе практики, обработку полученных результатов, их анализ, обобщение, формулировку выводов, разработку предложений и рекомендаций.

Предварительная подготовка к самостоятельной работе в период проведения производственной практики заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач производственной преддипломной практики.

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся с руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для

самостоятельного выполнения предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации;

– ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;

– обобщение эмпирических данных, полученных в результате работы в организации;

– своевременная подготовка отчетной документации по итогам преддипломной практики и представление ее руководителю практики;

– успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

Практическая работа в организации в период проведения практики включает несколько моментов:

– ознакомление с индивидуальным заданием на период прохождения практики в организации;

– сбор данных и эмпирических материалов, необходимых для выполнения индивидуального задания на период прохождения практики;

– несение ответственности за выполняемую работу в организации и ее результаты по итогам практики.

Необходимо помнить, что при прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Обработка, обобщение полученных результатов самостоятельной работы проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный дневник прохождения практики и отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается руководителю практики. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки на защите отчета по практике.

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. – 735с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2012 – 373 с.

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

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

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

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ) - научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. <http://www.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/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
10. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
11. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.
12. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».
13. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
14. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
15. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
16. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

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

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

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

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, прочитав 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, прочитав 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.