

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**



**Практика по получению
профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ И ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА**

Для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 –
«Технология продукции и организация общественного питания»
Профиль – «Технология организации ресторанного дела»

Форма обучения: заочная

Ставрополь, 2022

Авторы-составители:

- О.В. Сычева**, доктор с.-х. наук, профессор, зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
- Е.А. Скорбина**, кандидат биологических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
- И.А. Трубина**, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Сычева О.В., Скорбина Е.А. Трубина И.А. Производственная практика. Методические указания по организации **производственной** практики и оформлению отчета для студентов направления подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания» / Сост.: О.В. Сычева, Е.А. Скорбина, И.А. Трубина Ставрополь. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, 2022. 22 с.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 27 августа 2022 г.

Настоящие методические указания (МУ) по организации и проведению производственной практики являются методическим обеспечением практического этапа обучения студентов направления подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата).

Оглавление

Введение	4
1. Организация практики	5
2. Обязанности студента практиканта.....	6
3. Программа производственной практики	7
3.1. Назначение и характеристика предприятия общественного питания	7
3.2. Организация снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения.....	8
3.3. Организация производства на предприятии.....	9
3.3.1. Организация работы заготовочных цехов	10
3.4. Организация управления предприятием.....	11
4. Формы отчетности по производственной практике	12
5. Требования к содержанию и оформлению отчета по практике	13
6. Рекомендуемая литература и интернет источники.....	17
Приложения	19

Введение

Настоящие методические указания (МУ) предназначены для использования студентами, проходящими практику, руководителями практики, руководителями и рецензентами отчетов о практике.

Производственная практика как часть основной образовательной программы является важным этапом обучения и проводится на промежуточном этапе освоения студентами программы теоретического и практического обучения.

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственной) является закрепление и углубление теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных в процессе освоения основной образовательной программы в соответствии с учебным планом направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

Главной задачей практики является непосредственная практическая подготовка обучающегося к самостоятельной работе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», а также

изучение: структуры и организации производства предприятий общественного питания, вопросов научной организации труда, планирования и управления производством, устройства и технических характеристик технологического оборудования, нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации, охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии;

приобретение навыков: анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса, приемов и методов повышения производительности труда и качества готовой продукции, приемов эксплуатации технологического оборудования выполнения работ на участках и рабочих местах.

Практика направлена на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

а) общепрофессиональных (ОПК):

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

б) профессиональных (ПК):

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24).

В результате обучения при прохождении практики обучающийся должен:

Знать: структуру и организацию производства предприятий общественного питания, в том числе научной организации труда, вопросы планирования и управления производством, повышения производительности труда и качества готовой продукции; устройство и технические характеристики технологического оборудования.

Уметь: характеризовать тип предприятия общественного питания, применяемые формы и методы обслуживания; анализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения; осуществлять работу по механической кулинарной обработке картофеля и корнеплодов, сезонных овощей, плодов, грибов, зелени; готовить полуфабрикаты различной степени готовности.

Владеть: навыками анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса, приемами эксплуатации технологического оборудования.

1. Организация практики

Производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты могут проходить на предприятиях общественного питания, или других организациях, база и вид деятельности которых отвечают требованиям направления подготовки 19.03.04 - «Технология продукции и организация общественного питания». Производственная практика проводится на 3 курсе (4 недели), общая трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляет кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Непосредственно работу студентов на предприятии организуют руководители практики от предприятия общественного питания.

Проведению практики предшествует подготовительный период.

На этом этапе студентам предоставляется право самостоятельно найти организацию, в которой они будут проходить практику, либо использовать в качестве базы практики организацию, в которой они работают.

Примерно за месяц до начала прохождения практики студенты должны пройти медицинское обследование и оформить (или продлить) личную медицинскую книжку согласно приказа Федеральной службы по надзору в

сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».

Основной этап производственной практики проводится непосредственно на предприятиях и в организациях. Руководство производственной практикой осуществляют высококвалифицированные специалисты структурных подразделений, назначенные приказом руководителя предприятия. Предприятие, являющееся базой для прохождения производственной практики, в лице руководителя практики:

- информирует практиканта о требованиях, предъявляемых к нему, как специалисту, знакомит с правилами внутреннего трудового распорядка коллектива предприятия;
- организует проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности и контролирует исполнение правил;
- создает необходимые условия для получения практикантом навыков и знаний по специальности и с учётом специализации;
- предоставляет возможность практикантам пользоваться имеющейся литературой, технико-экономической и другой документацией; обращаться к соответствующим специалистам предприятия при подборе материала.

В течение всего срока студенты изучают производство и систематизируют материалы для отчета в соответствии с Программой практики (раздел 3 настоящих указаний). Работа по ведению дневника и составлению отчёта проводится практикантом систематически на протяжении всего периода практики.

На заключительном этапе практики студент должен представить на кафедру дневник, письменный отчет согласно программе практики и справку о прохождении практики, заверенную подписью и печатью руководителя предприятия.

2. Обязанности студента практиканта

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации.

В период прохождения производственной практики студенты:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики;
- с помощью руководителей осуществляют анализ собранных материалов;
- ведут дневник;

- готовят отчет о прохождении производственной практики, оформляют его в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- выполняют поручения руководителя практики по месту ее прохождения;
- подчиняются действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;

На заключительном этапе студент-практикант представляет руководителю практики от кафедры дневник и отчет о прохождении практики. Окончанием производственной практики считается положительный результат защиты отчета, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке студента.

3. Программа производственной практики

В соответствии с основной целью практики в период ее прохождения на предприятиях общественного питания студентами решаются следующие задачи:

- изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования;
- рациональное решение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий;
- изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием;
- ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия общественного питания.

Соответственно и содержание практики и отчет студента включают 3 основных раздела, требования к которым представлены ниже.

3.1. Назначение и характеристика предприятия общественного питания

Характеристика предприятия. В разделе представляются общие сведения о масштабах деятельности предприятия, о степени его экономической успешности и форме собственности. Необходимо привести перечень услуг общественного питания, предоставляемый предприятием. Указываются географические границы и структура целевого рынка.

В данном разделе отчета по практике необходимо:

- описать месторасположение предприятия, его тип (класс – для ресторанов и баров), контингент потребителей, форму собственности, историю создания;

- представить структуру помещений предприятия общественного питания;
- указать состав помещений, входящих в каждую группу;
- дать подробную характеристику помещениям для посетителей (тип предприятия общественного питания, режим работы, количество мест в зале, применяемые формы и методы обслуживания, стиль в оформлении интерьера);
- раскрыть назначение административно-бытовых и технических помещений.

Виды, назначение и условия содержания помещений. Студент изучает и характеризует в отчете:

Требования к содержанию помещений. Санитарный режим обработки помещений, оборудования, инвентаря, спецодежды. Санитарные дни (график, ответственные, порядок приёмки работ). Личная гигиена работников производства. СП 1.1.1058 – 01. «Организация проведения производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Обзор договоров на дезобработку, дератизацию, вывоз твёрдых бытовых отходов, стирку спецодежды (обслуживающие предприятие, обязательства сторон, ответственность).

Моечная кухонной посуды. Назначение моечной. Требования, предъявляемые к санитарному состоянию. Ознакомиться с работой моечной кухонной посуды. Изучить моющие средства и приспособления для мытья кухонной посуды. Ознакомиться с работой моечной столовой посуды. Изучить оборудование и моющие средства для мытья столовой посуды.

Перечень разрешённых и используемых на предприятии дезсредств. Расчёт концентрации растворов различного назначения для санобработки, в том числе в отделении обработки яиц.

3.2. Организация снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения

Во время прохождения практики следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:

- источники снабжения, целесообразность их применения;
- особенности организации снабжения в условиях рынка;
- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);

- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;
- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;
- виды сертификатов, их характеристика.

Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику по примеру таблицы 1.

Таблица 1 – Состав и характеристика складской группы помещений

№ п/п	Наименование помещений	Площадь помещений, м ²		Режим хранения	
		фактическая	по СНиП	температура, °С	срок, ч
1	Охлаждаемые камеры				
1.1	Мясо-рыбная:				
	крупно-кусковые полуфабрикаты и т.д.			от +2 до +6	48
1.2	Молочно-жировая:			от +2 до +6	72
	сметана				
1.3					

При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:

- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;
- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);
- соблюдение требований товарного соседства;
- штаты, график выхода на работу;
- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;
- связь с основным производством.

Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.

Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.

3.3. Организация производства на предприятии

В ходе освоения данной темы практиканту необходимо ознакомиться с меню предприятия общественного питания, изучить особенности составления меню для данного типа предприятия общественного питания. Представить в отчете его характеристику по следующим пунктам:

- виды меню, используемые в предприятии прохождения практики;

- наименование групп блюд включенных в меню, их последовательность расположения; - количество блюд в каждой группе;
 - разнообразие ассортимента блюд по видам сырья и способам кулинарной обработки;
 - эстетическое оформление меню.
- Представить копию меню в приложении к отчету по практике.

3.3.1. Организация работы заготовочных цехов

Изучение процесса механической кулинарной обработки овощей и зелени и выработки из них различных видов полуфабрикатов. В ходе освоения данной темы необходимо изучить технологические схемы обработки картофеля и корнеплодов, сезонных овощей, зелени. Изучить ассортимент овощных полуфабрикатов, ознакомиться с производственной программой овощного цеха ресторана. Ознакомиться с технологическим оборудованием и инвентарем, используемым при производстве овощных полуфабрикатов. Изучить требования к санитарно-гигиеническому состоянию оборудования, инвентаря овощного цеха. Осуществлять работу по механической кулинарной обработке картофеля и корнеплодов, сезонных овощей, плодов, грибов, зелени; выполнять элементы фигурной нарезки; приготовление полуфабрикатов различной степени готовности. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке (при отсутствии данных в сборниках рецептур). Ознакомиться с условиями и сроками хранения овощных полуфабрикатов.

В данном разделе отчета по практике необходимо:

- отразить классификацию овощей, используемых на предприятии, по видовой принадлежности;
- представить характеристику вырабатываемых в овощном цехе полуфабрикатов;
- представить технологические схемы обработки различных видов сырья и выработки полуфабрикатов (не менее 5 схем);
- отразить требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения овощных полуфабрикатов;
- охарактеризовать механическое, немеханическое, нейтральное, холодильное оборудование, инвентарь используемые в овощном цехе при производстве полуфабрикатов различной степени готовности;
- произвести оценку санитарного состояния овощного цеха предприятия общественного питания.

Изучение процесса механической кулинарной обработки мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, субпродуктов и выработки из них различных видов полуфабрикатов. В ходе освоения данного этапа практики необходимо изучить

технологические схемы обработки говядины, свинины, баранины, телятины, сельскохозяйственной птицы, кролика, дичи, субпродуктов, рыбы, нерыбных продуктов моря. Изучить ассортимент полуфабрикатов из вышеперечисленных видов сырья, ознакомиться с производственной программой мясо-рыбного цеха предприятия общественного питания. Ознакомиться с технологическим оборудованием и инвентарем, используемым при производстве полуфабрикатов. Изучить требования к санитарно-гигиеническому состоянию оборудования, инвентаря мясо-рыбного цеха. Осуществлять работу по механической кулинарной обработке мяса, сельскохозяйственной птицы, кролика, дичи, субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, а также изделий из рубленой и котлетной масс, фаршированных и др.). Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке. Осуществлять работу по механической кулинарной обработке рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов различной степени готовности. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке новых видов продуктов. Ознакомиться с условиями и сроками хранения мясных, рыбных, из птицы, дичи, субпродуктов, морепродуктов полуфабрикатов.

В данном разделе отчета по практике необходимо:

- охарактеризовать сырье, используемое в мясо-рыбном цехе предприятия общественного питания;
- представить характеристику вырабатываемых в мясо-рыбном цехе полуфабрикатов;
- представить технологические схемы обработки различных видов сырья и выработки полуфабрикатов;
- отразить требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения мясных, рыбных, из птицы, субпродуктов, морепродуктов полуфабрикатов;
- охарактеризовать механическое, немеханическое, нейтральное, холодильное оборудование, инвентарь используемые в мясо-рыбном цехе при производстве полуфабрикатов различной степени готовности;
- произвести оценку санитарного состояния мясо-рыбного цеха предприятия общественного питания.

3.4. Организация управления предприятием

На данном этапе производственной практики студент изучает и характеризует в отчете:

- структуру управления предприятием;
- организацию производственно-хозяйственной деятельности;
- организацию обслуживания посетителей;

- рекламную деятельность предприятия и интересные решения фирменного стиля предприятия.

В отчете необходимо представить в виде схемы организационную структуру предприятия в соответствии со штатным расписанием. Указать основные функции и особенности звеньев управления. Ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышением квалификации; аттестацией кадров.

Охарактеризовать внутренний распорядок на предприятии. Привести в отчете режим работы производственных и торговых работников, оценить его соответствие трудовому законодательству.

Изучить организацию снабжения предприятия питания и, особенно, его количественные показатели: периодичность доставки групп товаров; необходимые уровни запасов сырья и материалов, сроки хранения и реализации; наиболее рациональные методы ведения складского хозяйства. Используемые транспортные средства, порядок учета их работы; взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.

Дать предложения по лучшему использованию транспорта и организации снабжения.

Ознакомившись с организацией работы производственных цехов, отразить в отчете принятые формы организации труда, специализацию работников и организацию рабочих мест. Охарактеризовать порядок контроля технологии приготовления продукции, оценки качества блюд. Привести в отчете характеристику:

- производственного цикла, его длительности;
- использования прогрессивных технологий;
- оснащения рабочих мест оборудованием, инвентарем и средствами транспортировки;
- разделения труда по операциям технологического процесса, квалификации, видам работ.

Указать недостатки в организации производства и дать предложения по совершенствованию производственной структуры; лучшей организации рабочих мест, повышению качества продукции и производительности труда работников производства.

4. Формы отчетности по производственной практике

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 1) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложении 2).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике – это результат аналитической работы каждого практиканта. Отчет является совокупностью результатов, полученных в ходе самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о работе, выполненной лично обучающимся в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течение 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Отчет по производственной практике согласовывается с научным руководителем и проходит защиту в назначенное время. Отчеты о производственной практике хранятся на кафедре.

5. Требования к содержанию и оформлению отчета по практике

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 2);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;

- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (актуальность, цель и задачи практики);
- основная часть (характеристика и назначение предприятия общественного питания; организация производства на предприятии; организация управления предприятием);
- заключение;
- список информационных источников;
- приложения (систематизированный статистический материал и т.д.).
- отзывы руководителя практики. (Приложение 3).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ.

Отчёт о прохождении производственной практики должен не только по содержанию, но и по форме отвечать предъявленным требованиям.

Отчет, как текстовый документ, выполняется в соответствии с требованиями ГОСТов 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам» и 2.106-96 «Текстовые документы».

Текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Microsoft Office Word, распечатанным печатающим устройством ПЭВМ (шрифт Times New Roman кегль 14 с полуторным междустрочным интервалом). В таблицах следует применять шрифт и интервал меньших размеров (шрифт Times New Roman кегль 12 с междустрочным интервалом множитель 1,15-1,3).

Отчет представляют сброшюрованным на листах белой бумаги формата А4. Все листы отчета выполняются без рамок формы и основной надписи (штампа), за исключением листов с эскизами (планами). Такие листы с рамками формы и со штампом помещают в Приложении.

Требования к полям: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм. Абзацы в тексте начинают отступом, равным 1,25 см. Нумерация страниц – по центру вверху страницы.

Текст отчета разделяют на разделы и подразделы. Разделы начинают с новой страницы.

Во **введении** следует дать оценку состояния исследуемого вопроса на современном этапе и перспективы развития соответствующей отрасли.

Содержание **основной части** отчета должно соответствовать требованиям раздела 3 настоящих методических указаний. Материал должен излагаться четко, в логической последовательности, конкретно по результатам

выполненной работы. Следует ограничить изложение общеизвестных сведений из учебной литературы.

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам выполнения работы при прохождении практики, а также рекомендации по совершенствованию работы предприятия.

Список информационных источников, изученных в процессе практики и использованных для написания отчета, оформляется в виде библиографического списка.

В приложениях размещают чертежи, эскизы, копии первичных форм и документов: меню, карты вин, ТТК, бланки отчетности и др.

Результаты прохождения производственной практики определяются путем проведения промежуточной аттестации (защита отчета по практике) с использованием балльно-рейтинговой системы, принятой в университете, и выставлением зачета по практике.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;
- качество оформления отчетной документации (дневник и отчет по практике), своевременное представление ее на проверку;
- успешность защиты отчета по практике на кафедре.

Типовые элементы индивидуального задания научного руководителя в соответствии индивидуальным планом ВКР:

- общая характеристика методики организации эксперимента по теме выпускной квалификационной работы;
- квалификационная характеристика содержания эмпирической части исследования;
- предложения, рекомендации производству.

Примерные контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации (защиты отчета) по итогам производственной практики:

1. Каковы масштабы и виды деятельности данного предприятия?
2. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?
3. Какие виды продукции выпускаются, какие виды услуг предоставляются на предприятии?
4. Дайте характеристику организационной структуры предприятия.
5. Опишите месторасположение предприятия, его тип, контингент потребителей, историю создания.
6. Опишите структуру помещений предприятия общественного питания.
7. Укажите состав помещений на предприятии, входящих в каждую группу.

8. Дайте подробную характеристику помещениям для посетителей (количество мест в зале, применяемые формы и методы обслуживания, стиль в оформлении интерьера).

9. Раскройте назначение административно-бытовых и технических помещений на предприятии.

10. Опишите режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья.

11. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения производственной практики?

12. Остались ли нерешенные задачи и каковы перспективы их решения?

13. Какие трудности возникли в ходе проведения производственной практики?

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по практике и складывается из следующих компонентов:

Распределение баллов за этапы прохождения производственной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

№	Оцениваемая позиция	Максимальная оценка, балл
1	Ведение дневника	30
3	Содержание и оформление отчета по производственной практики	40
4	Защита отчета по производственной практики	30
	Итого	100

За период прохождения производственной практики студент предоставляет 1 доклад в соответствии с программой производственной практики. Максимальная оценка за подготовку доклада составляет 20 баллов.

За содержание и защиту отчета о производственной практике студент получает максимально 70 баллов:

- **70 баллов**, дневник и отчет по практике представлены, полностью раскрыто содержания отчета; при защите проявлено ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету о производственной практике.

- **60 баллов**, дневник и отчет по практике представлены, полностью раскрыто содержание отчета; при защите ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; при докладе показано качество использования средств мультимедиа; однако не получены исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы по отчету о производственной практике.

- **55 баллов**, если отчет и дневник представлены, но содержание отчета по практике раскрыто не полностью; не на уровне ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены неточные ответы на задаваемые вопросы по отчету производственной практике.

По результатам защиты отчета выставляется оценка: «Зачтено» - 55 и более баллов, «Не зачтено» - менее 55 баллов.

6. Рекомендуемая литература и интернет источники

а) основная литература:

1. ЭБС «Znanium»: Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 416 с.
2. ЭБС «Znanium»: Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 176 с.
3. ЭБС «Znanium»: Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с.

4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. СНиП 2.08.02-89 - Общественные здания и сооружения.
10. СанПиН 42-123-4117-86 - Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
11. СанПиН 2.3.6.959-00 - Санитарные правила для предприятий общественного питания.

б) дополнительная литература:

1. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Елфимова, Ю. М. Организация службы питания [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм". Ч. 1 / Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, А. В. Трухачев ; СтГАУ. - Ставрополь : Секвойя, 2013. - 81,5 КБ.
2. ЭБС «Znanium» Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных) : учеб. пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. - Минск : Высшая школа, 2012. - 252 с.
3. ЭБС "Znanium": Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с.
4. Белошапка, М. И. Технология ресторанного обслуживания : учеб. пособие для нач. проф. образования / М. И. Белошапка. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 272 с.
5. Пищевая промышленность (периодическое издание).
6. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).
7. Международная реферативная база данных SCOPUS.<http://www.scopus.com/>
8. Международная реферативная база данных WebofScience. <http://wokinfo.com/Russian/>
9. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>

Приложения

Приложение 1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ДНЕВНИК ПО _____ ПРАКТИКЕ
указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Биотехнологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Направление подготовки/ специальность _____

Курс _____ Группа _____ Форма обучения _____

Организация: _____

(название организации)

Сроки практики: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от университета _____ / _____ /
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации _____ / _____ /
Подпись, М.П. *Фамилия И.О.*

Дата	Краткое содержание работы, выполненной в течение дня	Подпись руководителя практики от организации

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Биотехнологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

О Т Ч Е Т

ПО _____ ПРАКТИКЕ

указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки/ специальность _____

Курс _____ Группа _____ Форма обучения _____

Организация: _____

(название организации, адрес, телефон)

Сроки практики: с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от университета _____ / _____ /
Подпись *Фамилия И.О.*

Руководитель практики от организации _____ / _____ /
Подпись, М.П. *Фамилия И.О.*

Дата защиты отчета: «__» _____ 20__ г.

Критерий	Макс, балл	Баллы, полученные по итогам текущего контроля и промежуточной аттестации
Ведение дневника (текущий контроль)		
Оформление и содержание отчета (или иной формы отчетности по практике, в том числе НИР)		
Защита отчета (промежуточная аттестация)		
ИТОГО	100	Оценка (баллы)

Ставрополь 20__ г.

ОТЗЫВ о прохождении производственной практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) производственную практику в

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств обучающегося

Оценка по проделанной работе

Руководитель практики
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать организации

