


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

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной
медицины и технологического
менеджмента, доцент

 В.С. Скрипки

«20» мая 2022 г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

наименование практики

Проектно-проектно-технологическая

тип практики

19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология организации ресторанного дела

наименование профиля

бакалавр

Квалификация выпускника

заочная

Форма обучения

Ставрополь, 2022

1. Общие положения

Программа проектно-технологической практики предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа производственной практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от N 1332 от 12 ноября 2015 г.

- Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н).

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении производственной практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Целью практики является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления подготовки, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки.

Задачи практики

Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК -2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	- Изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования;
УК -10 Способен принимать обоснованные экономические решения в		- Изучение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий;

различных областях жизнедеятельности		– Изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания		
ПК-1. Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
УК -2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		

2. Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

Вид практики: производственная

Тип практики: проектно-технологическая практика

Способ проведения практики: стационарная

Форма проведения практики: дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенное с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
УК-2	УК -2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знания: Оптимальных способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
		Умения: Выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
		Навыки: Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
УК-10	УК -10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Знания: Базовых принципов функционирования экономики и экономического развития
		Умения: Применять базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
		Навыки: Понимания базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
ОПК-2	ОПК-2.1. Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности	Знания: В области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
		Умения: Идентификации области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
		Навыки: Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
ОПК-2	ОПК-2.2. Применяет методы теоретического и	Знания: Методов теоретического и экспериментального исследования

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты	<p>объектов, процессов, явлений и проведения экспериментов по заданной методике</p> <p>Умения: Применять методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты</p> <p>Навыки: Применения методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проведения экспериментов по заданной методике и анализа их результатов</p>
ОПК-3	ОПК-3.2. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	<p>Знания: Основных технологических процессов с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники</p> <p>Умения: Разработки технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники</p> <p>Навыки: Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники</p>
ОПК-4	ОПК-4.3. Организует технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира	<p>Знания: Особенности технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира</p> <p>Умения: Осуществлять организацию приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира</p> <p>Навыки: Организации технологических процессов приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира</p>
ОПК-5	ОПК-5.1. Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	<p>Знания: Методов контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>Умения: Применения методов контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции</p> <p>Навыки: Осуществления контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции</p>

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
ПК-1	ПК-1.2. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знания: Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умения: Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Навыки: Внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

4. Место практики в структуре ОП ВО

Проектно-технологическая практика является типом производственной практики и относится к обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

- для студентов заочной формы обучения – стационарно

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций УК-2.2; УК-10.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ПК-1.2 обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

заочная форма обучения

Шифр и наименование индикаторов компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК -2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Правоведение Проектная деятельность Менеджмент	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

<p>УК -10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике</p>	<p>Экономика Экономика и организация производства продуктов питания</p>	<p>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-2.1. Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Математика Физика Биохимия Органическая химия Неорганическая химия Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Пищевая химия</p>	<p>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-2.2. Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты</p>	<p>Математика Физика Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания</p>	<p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-3.2. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники</p>	<p>Электротехника и электроника</p>	<p>Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-4.3. Организовывает технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира</p>	<p>Современные методы обработки пищевого сырья Проектирование предприятий общественного питания</p>	<p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-5.1. Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции</p>	<p>Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания НАССР в системе общественного питания (специализация)</p>	<p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>

ПК-1.2. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Сенсорный анализ Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов Современные методы исследования качества НАССР в системе общественного питания (специализация) Санитария и гигиена питания Физико-химические и биотехнологические основы отрасли Экологическая экспертиза товаров Эстетика общественного питания Безопасность пищевой продукции Биологическая безопасность товаров	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
--	--	--

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет:

– для студентов заочной формы обучения – 6 з.е., 216 час.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания учебная практика проводится:

- для студентов заочной формы обучения – в конце 3,4 курса

Конкретные сроки начала и окончания производственной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для студентов заочной формы обучения – зачет с оценкой

5.1. Содержание практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1	Ознакомительный	Вводный инструктаж по технике безопасности; Вводный инструктаж по охране труда. Инструктаж по технике безопасности, правилам внутреннего распорядка организации и правилам охраны труда на	80	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-2.2; УК-10.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ПК-1.2

		предприятия общественного питания			
2	Основной	Анализ торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания Изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования; Изучение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий;	80		
3	Отчетный	Анализ финансово-экономических результатов деятельности предприятия. Подготовка отчета и дневника по практике	56		
	ВСЕГО:		216		

5.2 Организация и порядок прохождения практики

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения бакалаврами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Общий порядок организации практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Методическое руководство практикой осуществляется кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя или на базе биотехнологического факультета СтГАУ.

1 этап Ознакомительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; перед началом практики проводится установочная лекция, на которой студентам разъясняют цель, задачи, содержание, формы организации, порядок прохождения практики и отчетности по ее результатам.

2 этап Основной этап

По завершении установочной лекции каждому студенту на период практики выдается индивидуальный план прохождения учебной практики и индивидуальное задание.

Индивидуальный план составляется для каждого студента отдельно, применительно к конкретным условиям работы и включает все виды работ, которые необходимо выполнить студенту.

Индивидуальное практическое задание разрабатывается руководителем практики. Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности проведения учебной практики и одновременно соответствовать целям и задачам учебного

процесса. Индивидуальное задание должно соответствовать способностям и теоретической подготовке студентов

3 этап Отчетный этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к зачету подготовка отчета по практике (если он предусмотрен программой).

6. Формы отчетности по практике:

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 4).

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 аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).

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. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

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

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код индикатора компетенции	Показатели оценивания индикатора компетенции	Контролируемые этапы практики	Оценочное средство
УК -2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знания: Оптимальных способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Ознакомительный	Дневник, отчет
	Умения: Выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения		
	Навыки: Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения		
УК -10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Знания: Базовых принципов функционирования экономики и экономического развития	Ознакомительный	Дневник, отчет Дневник, отчет
	Умения: Применять базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике		
	Навыки: Понимания		

	<p>базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике</p>		
<p>ОПК-2.1. Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Знания: В области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Ознакомительный</p>	<p>Дневник, отчет</p>
	<p>Умения: Идентификации области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</p>		
	<p>Навыки: Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности</p>		
<p>ОПК-2.2. Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты</p>	<p>Знания: Методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и проведения экспериментов по заданной методике</p>	<p>Отчетный</p>	<p>Дневник, отчет</p>
	<p>Умения: Применять методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты</p>		
	<p>Навыки: Применения методов теоретического и экспериментального исследования объектов,</p>		

	процессов, явлений, проведения экспериментов по заданной методике и анализа их результатов		
ОПК-3.2. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	Знания: Основных технологических процессов с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	Основной	Дневник, отчет
	Умения: Разработки технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники		
	Навыки: Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники		
ОПК-4.3. Организовывает технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира	Знания: Особенности технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира	Основной	Дневник, отчет
	Умения: Осуществлять организацию приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира		
	Навыки: Организации технологических процессов приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира		
ОПК-5.1. Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	Знания: Методов контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	Основной	Дневник, отчет
	Умения: Применения методов контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции		
	Навыки: Осуществления контроля технологического		

	процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции		
ПК-1.2. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знания: Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Основной	Дневник, отчет
	Умения: Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
	Навыки: Внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции		

Перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
Отчет по практике	письменный отчет студента по представлению полученных умений и приобретённого опыта профессиональной деятельности, во	60 баллов: – активно применял на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения; – умело анализирует полученный во время практики материал; – задачи, поставленные на период практики, решены в полном объеме; – правильно оформил отчет о практике;

	<p>время прохождения производственной практики</p>	<p>40 баллов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применял на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения; – анализирует полученный во время практики материал; – задачи, поставленные на период практики, решены в полном объеме, но слабо обоснованы; – отчет о практике оформлен с незначительными недостатками <p>20 баллов :</p> <ul style="list-style-type: none"> – не смог применить на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения; – недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал; – задачи, поставленные на период практики, решены частично, нет четкого обоснования и детализации; – отчет о практике оформлен с недостатками; <p>менее 20 баллов:</p> <ul style="list-style-type: none"> – не смог применить на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения; – не правильно анализирует полученный во время практики материал; – задачи, поставленные на период практики, не решены; не верно оформлен отчет о практике
--	--	---

7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Промежуточная аттестация за практику проводится на заседании комиссии по защите отчетов по практике в составе руководителя практики и НППС кафедры. В результате публичной защиты отчета по практике короткий (8-10 минут) доклад и ответы на вопросы по существу отчета, студент получает зачет.

Типовые индивидуальные задания:

Охарактеризуйте, специализацию и производственный профиль перерабатывающего предприятия.

Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.

Охарактеризуйте режим работы предприятия

Охарактеризуйте структуру организации предприятия, схему управления.

Типовые контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам практики:

На основании, каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?

Какие теоретические знания были использованы при прохождении практики?

Какие основные информационно-аналитические источниками и справочники были использованы в процессе прохождения практики?

Какие задания были выполнены в ходе прохождения практики?

Какие выводы были сделаны?

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

Оценка формируется из следующих критериев:

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:

Состав рейтинговой оценки

№	Наименование оценочного средства	семестр	Число баллов	
			min	max
1.	Отчет по практике	2,4	0	60
Защита отчета			0-40	
Рейтинг			0-100	

За защиту отчета по проектно-технологической практике студент получает максимально 40 баллов:

- 10 баллов, если содержания отчета по проектно-технологической практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по проектно-технологической практике.

- 25 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по проектно-технологической практике.

- 40 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по проектно-технологической практике.

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

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведение практики

основная литература:

1. ЭБС "Znanium": Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.
2. 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.

3. ЭБС "Znanium": Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ГлавчеваС.И., КоваленкоЕ.И. - Новосиб.: НГТУ, 2011. - 404 с.
4. 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.

дополнительная литература

5. ЭБС "Znanium": Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 176 с.
6. 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.
7. Белошапка, М. И. Технология ресторанного обслуживания : учеб. пособие для нач. проф. образования / М. И. Белошапка. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 272 с.
8. Организация производства на предприятиях АПК с основами предпринимательской деятельности : учеб. пособие / сост. В.И. Нечаев, А.З. Рысьятов. А.И. Трубилин, И.А. Кочколда; под ред. В.И. Нечаева. Краснодар: КГАУ, 2005. - 306 с.
9. Экономика и предпринимательство (периодическое издание)
10. Пищевая промышленность (периодическое издание)

Список литературы верен
(Заверяется в библиотеке)



Интернет – ресурсы:

1. <http://www.ibl.ru/konf/041208/4.html>
2. <http://www.stavintech.ru/library/menu/biotechnology/hramcov7.html>
3. <http://processes.ihbt.ifmo.ru/file/article/7457.pdf>

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе организации производственной практики должны применяться современные образовательные и информационные технологии:

- *Мультимедийные технологии*, для чего вводные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в аудиториях, оборудованных компьютерным и видеопроекционным оборудованием для презентаций с выходом в Интернет, средствами звуковоспроизведения.

- *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов учебной практики и подготовки отчета. Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного доступа к современным информационным системам и электронной библиотеке Университета.

- *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации технико-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.

Требования к программному обеспечению:

- MS PowerPoint;
- MS Excel;
- MS Word;
- Internet Explorer.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

10.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Для проведения ознакомительных лекций и вводных инструктажей: парты, стулья, , наглядные пособия, научные труды, таблицы, видео проектор, персональный компьютер, интерактивная доска, выход в интернет и корпоративную сети университета.

10.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

Компьютерный класс, оборудованный средствами оргтехники, персональными компьютерами, объединенными в сеть, с выходом в Интернет для проведения самостоятельной работы студентов.

10.3. Требования к специализированному оборудованию:

Установленное лицензионное программное обеспечение.

Программа проектно-технологической практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04- Технология продукции и организация общественного питания и учебного плана по профилю Технология организации ресторанного дела

Авторы:



к.б.н., доцент Скорбина Е.А.

Рецензенты:

кандидат с.х. наук, доцент
кандидат вет. наук, доцент



В.Е. Закотин
М.Е. Пономарева

Программа проектно-технологической практики рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и учебного плана по профилю Технология организации ресторанного дела

Зав. кафедрой, профессор



Сычева О.В.

Программа проектно-технологической практики рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического, № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и учебного плана по профилю Технология организации ресторанного дела

Руководитель ОП



О.В. Сычева

Аннотация программы проектно-технологической практики

Форма обучения – заочная		
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
код	направление подготовки	
Технология организации ресторанного дела		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 6 зет, 4 недели		
Вид практики:	производственная	
Тип практики:	проектно-технологическая	
Способ проведения практики	стационарная	
Форма проведения практики	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
Цель проведения практики	формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранного направления подготовки, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК -2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	– Изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования; – Изучение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий; – Изучение практических вопросов организации производства, обслуживания посетителей и управления предприятием
УК -10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач		

профессиональной деятельности		
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания		
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания		
ПК-1. Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
Место практики в структуре ОП ВО	Проектно-технологическая практика (Б2.О.03(П)) относится к обязательной части блока 2 «Практики»	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК -2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знания: Оптимальных способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	
	Умения: Выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	
	Навыки: Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	
УК -10.1 Понимает базовые	Знания: Базовых принципов функционирования экономики и экономического развития	

принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Умения: Применять базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
	Навыки: Понимания базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
ОПК-2.1. Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности	Знания: В области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
	Умения: Идентификации области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
	Навыки: Идентифицирует области естественных наук, математические методы, физические и химические законы, позволяющие найти решения проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности
ОПК-2.2. Применяет методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты	Знания: Методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений и проведения экспериментов по заданной методике
	Умения: Применять методы теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проводит эксперименты по заданной методике и анализирует их результаты
	Навыки: Применения методов теоретического и экспериментального исследования объектов, процессов, явлений, проведения экспериментов по заданной методике и анализа их результатов
ОПК-3.2. Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники	Знания: Основных технологических процессов с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
	Умения: Разработки технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
	Навыки: Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
ОПК-4.3. Организует технологические процессы приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира	Знания: Особенности технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира
	Умения: Осуществлять организацию приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира
	Навыки: Организации технологических процессов приготовления продуктов питания, с учетом особенностей технологических приемов и обработки сырья национальных кухонь мира
ОПК-5.1. Осуществляет	Знания: Методов контроля технологического процесса,

контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	качества и безопасности сырья и готовой продукции
	Умения: Применения методов контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции Навыки: Осуществления контроля технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции
ПК-1.2. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знания: Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Умения: Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Навыки: Внедрения систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
Краткая характеристика практики	Вводный инструктаж по технике безопасности; Вводный инструктаж по охране труда. Инструктаж по технике безопасности, правилам внутреннего распорядка организации и правилам охраны труда на предприятии общественного питания Анализ торгово-производственной деятельности предприятия общественного питания Изучение и анализ вопросов технологии продукции питания, технологического и инженерного проектирования; Изучение объемно-планировочных и конструктивных схем зданий; Анализ финансово-экономических результатов деятельности предприятия Подготовка отчета и дневника по практике
Форма отчетности по практике	Отчет, дневник
Форма контроля	зачет с оценкой - 3 курс зачет с оценкой - 4 курс
Авторы	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

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

«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра _____

Направление подготовки/специальность _____

Форма обучения _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА _____ ПРАКТИКУ
указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Организация: _____

(название организации)

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

Содержание задания: _____

Руководитель практики от кафедры _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Задание к исполнению принял «__» _____ 20__ г. _____
(подпись)

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

ОТЧЕТ

ПО _____ ПРАКТИКЕ
указать вид и тип практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки/ специальность _____

Курс _____ Группа _____ Форма обучения _____

Организация: _____

Сроки практики: с «__» _____ *(название организации, адрес, телефон)* 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

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

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

Критерий	Мах, 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.