МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор университета
_____ В.Н.Иванова
«_29_» _08_ 20_17_ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

направление подготовки
19.03.04 – «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

профиль подготовки
«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

Квалификация:
БАКАЛАВР

Форма обучения: очно-заочная, заочная

Ростов-на-Дону 2017 г.

Рабочая программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015г. №1332 учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология продукции и организация общественного питания».

Рабочая программа учебной практики разработана рабочей группой в составе: к.б.н., доцента Коробовой Л.Н.

Руководитель основной образовательной программе высшего образования

Заведующий кафедрой И.П. Денисова
д.э.н., профессор

(подпись)

Рабочая программа учебной практики обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологий и товароведения»
Протокол № 1 от «29 » августа 2017 года

Заведующий кафедрой д.э.н., профессор Денисова И.П.
(подпись)

Рабочая программа учебной практики рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

РО Объединение работодателей предприятий торговли и сферы услуг РО. Председатель правления Объединения _____ А.П. Сильченко
(подпись)

ФГФОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации». Директор, к.х.н. _____ Е.В. Богатырева
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения……..……4
1.1 Учебная практика, форма и способ её проведения……..4
1.2 Цель и задачи практики……4
1.3 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы……6
1.4 Планируемые результаты обучения при прохождении практики в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы……..6
1.5 Место проведения практики……..13
2. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах……14
3. Содержание практики……15
3.1. Содержание практики в соответствии с планируемыми результатами……..15
3.2. Календарный план-график проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности……..17
4. Формы отчетности по практике…….....18
5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по итогам прохождения практики……19
5.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по результатам прохождения практики……19
5.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы……..19
5.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания……..26
5.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы……...28
5.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций…… 30
6. Перечень основной и дополнительной литературы для прохождения практики……..32
6.1. Основная литература……32
6.2 Дополнительная литература……...33
7. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», используемых при проведении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков……33
8. Методические указания для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание практики……..34
9. Информационно-технологическое обеспечение практики……38
9.1. Информационные технологии……38
9.2. Программное обеспечение (при необходимости)……38
9.3. Информационные справочные системы (при необходимости)……38
10. Материально-техническое обеспечение практики……39
11. Образовательные технологии (при реализации практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)……..39

12. Приложения……40
13. Лист регистрации изменений……...51

1. Общие сведения

1.1. Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков), форма и способ ее проведения

Учебная практика (**практика** по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является обязательной частью образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»..

Целью практики является развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требованиям к сформированности соответствующих компетенций.

Тип учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики: стационарная.

Объем учебной практики: 144 часа, 4 з.е., 2 и 2/3 недели.

Практика по получению по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, проводится непрерывным способом.

Непрерывная практика организуется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП ВО.

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности), как вид работы, призвана реализовать практическое раскрытие (применение, использование) теоретических знаний в конкретных условиях профессиональной деятельности. Ее реализация направлена на приобретение обучающимся первичных профессиональных умений и навыков по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

1.2. Цель и задачи практики

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-

исследовательской деятельности- обязательная часть подготовки бакалавров по направлению подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки – «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (Уровень бакалавриата), предназначена для общей ориентации студентов в реальных условиях будущей деятельности по выбранному направлению на предприятиях, учреждениях и организациях и получения первичных профессиональных умений и навыков.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности- форма учебных занятий на предприятиях общественного питания разных форм собственности и организационно-правовых форм, занимающихся организацией и производством в сфере общественного питания.

Целями учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются:

- получение информации о выбранной специальности;
- закрепление и углубление знаний, полученных при изучении теоретических дисциплин;
- формирование навыков использования научного и методического аппарата, полученного при теоретическом обучении, для решения комплексных задач;
- приобретение практических профессиональных навыков самостоятельной работы по важнейшим направлениям деятельности бакалавра технолога общественного питания.

Задачи учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

- закрепление, расширение и углубление полученных теоретических знаний,
- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания;
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические умения и навыки, общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (табл. 1).

1.3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) реализуется в вариативной части образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания». по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» очной, очно-заочной и заочной форм обучения.

Прохождение учебной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: Экономика, Математика, Физика, Экология, Информатика, Прикладная механика, Неорганическая химия, Органическая химия.

Прохождение практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: Аналитическая химия, Физическая и коллоидная химия, Биохимия, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Безопасность жизнедеятельности, Теплотехника, Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности, Правоведение.

1.4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 1 - Компетенции, приобретаемые в результате прохождения учебной практики

Общекультурные компетенции	
ОК-7,	способностью к самоорганизации и самообразованию
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК-3,	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4,	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания
ОПК-5,	готовностью к участию во всех фазах организации произ-

	водства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Профессиональные компетенции:	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продуктов питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать норматив--ную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-17	способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности

	при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

В результате прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	**Знать**: методы и приемы философского анализа проблем
		Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, получать и обрабатывать экономическую информацию.
		Владеть навыками критического восприятия информации
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	1. **Знать** изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; 2. Знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; 3. Знать современную научную материально-техническую базу; 4. Знать методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений
		1. **Уметь** проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; 2. Анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг, 3. Уметь эффективно контролиро-вать выполнение технологических процессов и соблюдение параметров; используемых материальных ресурсов технологически процессов
		1. **Владеть** терминологией по управлению и контролю качества продукции и услуг предприятий питания
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов	1. **Знать** рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
		1**. Уметь** формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом ресурсов технологических процессов

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	предприятий питания	1. **Владеть** методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; ме-тодами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания. методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	1. **Знать** рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
		1**. Уметь** формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом ресурсов технологических процессов
		1. **Владеть** методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; ме-тодами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	1. **Знать** факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		1. **Уметь** рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основ-ных технологических процессов производства продукции питания; осущес-твление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению техно-логической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осущес-твлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать норма тивную документацию на продук-цию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники
		1. **Владеть** рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	**Знать** системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.
		Уметь работать в качестве пользователя перснального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.
		Владеть методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	**Знать** безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
		Уметь проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.
		Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продуктов питания, обосновывать принятие конкретного технического реше-- ния при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	**Знать** структуру производства пред-приятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.
		Уметь разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия
		Владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	**Знать** отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации.
		Уметь осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания
		Владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	**Знать** средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; безопасность жизнедеятельности; санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.
		Уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;
		Владеть методами проведения стан-дартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	**Знать** безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		Уметь проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.
		Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-17	способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	**Знать** основные законы преобразования энергии; законы термодинамики и тепломассообмена; термодинамические процессы и циклы; основы теории электрических и магнитных цепей и электромагнитного поля; основные способы энергосбережения; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ; знать фундаментальные разделы биохимии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья; влияние технологических параметров на выход гото-вой продукции, владеет теоретическими основами организации ресурсосберегающего производства, владеет современными технологиями и методами кулинарной обработки сырья;
		Уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; эффективно использовать знания и навыки в области организации технологических процессов производства продукции общественного питания; анализировать, оценивать, выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания
		Владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	**Знать** основные средства и методы обеспечения безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персо-нала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
		Уметь различать применять на практике методы обеспечения безопасности; проводитьидентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; организовывать и проводит защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий
		Владеть навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК-19	владением нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	**Знать** правовые основы и системы стандартизации и сертификации; основные положения национальной системы стандартизации, законы и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. способен применять знания в области стандартизации продукции и услуг предприятий питания и контроля качества, организовать процесс продаж кулинар-ной продукции. Способен комплекс-но анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей
		Владеть терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг; навыками разработки стандартов организации, реализации методов контроля и оценки качества услуг, предоставляемых предприятиями питания, измерения удовлетворенности потребителей и персонала

1.5. Место проведения практики

Учебная практика проводится на базе университета (в структурных подразделениях университета) под руководством преподавателей кафедры, может проводиться на базе сторонней организаций. Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетов состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего образовательной программе профиля. Также обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Местом прохождения учебной практики могут быть различные предприятия и учреждения, осуществляющие деятельность в сфере общественного питания, промышленного производства пищевой продукции, отделы кулинарии гипермаркетов, рестораны, кафе, столовые, туристические комплексы, предприятия общественного питания различных форм собственности, типов и классов.

Базовые предприятия для студентов должны отвечать требованиям специальности и содержанию учебной практики; иметь необходимую отраслевую принадлежность и виды производственной деятельности, предусмотренные программой. Договоры с предприятиями - базами практики должны быть заключены на календарный год к началу учебного года (Приложения А, Б). Студенты прикрепляются к базе практики, с которой заключен долгосрочный договор, централизованно.

Студент имеет возможность самостоятельно определить место практики, но при этом он должен своевременно (до начала практики) согласовать это на кафедре и предоставить гарантийное письмо с указанием названия фирмы, адреса и телефона предприятия места практики.

2. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость учебной практики составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Разделы (этапы) учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков	Трудоёмкость					Форма текущего контроля
	Зач. ед.	Часов			Кол-во недель (дней)	
		Всего	Практич. работы	Самостоят. работы		
Общая трудоемкость по Учебному плану	**4**	**144**	**80**	**64**	**2 и 2/3 (16 дней)**	Дневник по практике
1. Подготовительный этап	0.5	18	10	8	(3 дня)	Дневник по практике
2. Учебно-исследовательский этап	2	72	40	32	(7 дней)	Дневник по практике

3.Аналитический этап (Обработка и анализ полученных результатов)	1.11	40	20	20	(4 дня)	Дневник по практике
4. Завершающий этап (формирование отчета)	0.39	14	10	4	(2 дня)	Дневник по практике
Вид контроля	Зачет дифференцированный (по уч. плану)					

3. Содержание практики
3.1. Содержание практики в соответствии с планируемыми результатами

№	**Название тем разделов (вопросов, заданий) для самостоятельного изучения к практике**	**Содержание практики** по дням прохождения	Результаты	
			Учебная отчетность	№ осваиваемой компетенции по ООП
1.	Подготовительный этап (Задание 1: знакомство с нормативной 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 практики по получению первичных профессиональных умений и навыков. Задание 3: подбор и изучение источников, необходимых для прохождения практики. Задание 4: подбор диагностических методик для выполнения заданий по практике	1-3 день Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, производственная структура). Знакомство с нормативно-правовой и информационно-методической базой практики (учреждения-/организации, в которых Инструктаж (дополнительный и уточняющий после установочной конференции) о строгом соблюдении действующих в организации (базе практики) правилах внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии. Дополнительные и уточняющие разъяснения студентам цели, задач и содержания практики. Дополнительные и уточняющие разъяснения требований к оформлению отчетной документации по учебной практике.	Дневник практики	ОК-7, ОПК-4. ПК-2, ПК-18, ПК-19

2.	Учебно-исследовательский этап. Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, технологической документацией и т.д.	4-10 день Анализ образцов ведения документации, научно – технической документации, анализ их содержания. Ознакомление с технологическими процессами производства пищевой продукции, ассортиментом продукции Знакомство с материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия. Ознакомление с основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Ознакомление с производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции, техническими ми для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов Ознакомление с видами обработки сырья, изготовления полуфабрикатов	Дневник практики	ОК-7, ОПК-3,5 ПК-1,3,4
3.	Аналитический этап. Обработка и анализ полученных результатов Практический этап Выполнение технологических операций, производственных заданий и индивидуального задания	11-14день Комплексный анализ результатов выполнения заданий практики Обобщение, систематизация выполнения заданий практики, проведенных учебных исследований,	Дневник практики	ОК-7, ОПК-3,4,5 ПК- 6 ПК-8 ПК-9 ПК-17

		формирование выводов и заключения.		
4.	Формирование отчета	Итоговое оформление отчетной документации. Обязательное участие обучающегося в итоговой конференции. Защита отчетов по учебной практике. Студенты выступают с сообщениями по результатам своей работы, вносят предложения по совершенствованию организации и содержанию учебной практики.	Дневник практики. Отчет по практике	ОК-7, ОПК-3,4.5 ПК-1,2,3 ПК-4,6 ПК-8,9. ПК-17,18,19

3.2. Календарный план-график проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Рабочий план-график

Учебная практика обучающихся
направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**(высшее образование)** очной, очно-заочной и заочной форм обучения

№	**Наименование этапов практики**	**День (дни) мероприятия**	**Содержание мероприятия**
1.	Подготовительный этап	1-3день	-Инструктаж о строгом соблюдении действующих в организации (базе практики) правилах внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности. Ознакомление с ответственностью студентов за нарушение правил безопасности. Ознакомление с мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей. Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, производственная структура). Знакомство с нормативно-правовой и информационно-методической базой практики (учреждения-/организации, в которых осуществляется практика), справочной литературой. Подготовка индивидуального плана выполнения программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков. -Дополнительные и уточняющие разъяснения студентам

			цели, задач и содержания практики, требований по оформлению отчетной документации по учебной практике с с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
2.	Учебно-исследовательский этап	4-10 день	-Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг. -Знакомство с материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия. -Ознакомление с основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены. -Изучение квалификационной характеристики профессии технолог, повар, официант. Ознакомление с методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии, средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг -Ознакомление с производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции. Ознакомление с расчетом режимов технологических процессов -Ознакомление с видами обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного сырья. - Определение соответствия требованиям экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции.
3.	Аналитический этап	11-14 день	- Анализ сырья, полуфабрикатов, технологических процессов Определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработках. Анализ способов снижения потерь при производстве пищевой продукции. Анализ и оценка соответствия мероприятий по контролю качества и безопасности продукции и услуг, охране окружающей среды, экологизации производства требованиям нормативно-правовых документов. Освоение методов расчета потребности предприятия питания в сырье по результата анализа зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования. Анализ рациональности методов эксплуатации технологического и торгового оборудования
4.	Завершающий этап	15 и 16 день	Систематизация фактического материала, 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.

4. Формы отчетности по практике

Формой отчетности по практике является: **отчет по практике и дневник по практике**, которые оформляются в соответствии с Положением о порядке проведения практики по основным профессиональным образовательным программам, реализуемым в университете.

По окончании практики студент представляет для защиты практики руководителю практики от университета следующие документы:

1. Дневник о прохождении практики с краткими сведениями о проделанной работе, дневник должен бать заверен подписью руководителя практики от предприятия и печатью предприятия (Приложение Д)
2. Отзыв (характеристика) руководителя практики от предприятия о выполнении практики студентом (Приложение Г). В отзыве анализируется качество выполнения студентом практики, полученные умения и навыки по выполнению функциональных обязанностей, организаторские способности, состояние трудовой и учебной дисциплины. Отзыв (характеристика) подписываются руководителем практики от предприятия и заверяются печатью предприятия
3. Отчет по практике (Приложение В). В отчете по практике студент должен отразить полученные сведения в ходе прохождения практики на предприятии
4. Индивидуальное задание, подписанное двумя сторонами (Приложение Е).

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по итогам прохождения практики

5.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по результатам прохождения практики.

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по итогам практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является зачет с оценкой (по уч. плану), который проводится в форме презентации результатов обучения в рамках пройденной обучающимся практики (защита отчета).

5.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	**Знать**: методы и приемы философского анализа проблем	Этап формирования знаний
		Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, получать и обрабатывать экономическую информацию.	Этап формирования умений
		Владеть навыками критического восприятия информации	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	**Знать** безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Этап формирования знаний
		Уметь проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.	Этап формирования умений
		Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Этап формирования навыков и получения опыта
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	**Знать** рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	Этап формирования знаний
		1**. Уметь** формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом ресурсов технологических процессов	Этап формирования умений

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	различных	1. **Владеть** методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; ме-тодами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-2	владением современным и информа-ционными технологиями способностью управлять информацией с использо-ванием при-кладных про-грамм деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы дан-ных в своей предметной области, пакеты при-кладных программ для расчета тех-нологических параметров оборудования	**Знать** системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.	Этап формирования знаний
		Уметь работать в качестве пользователя перснального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.	Этап формирования умений
		Владеть методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информа-ционных технологий	Этап формирования навыков и получения опыта
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответст-	**Знать** структуру производства пред-приятий питания, его оперативное планирование и организацию; сред-ства и методы повышения безопасности, экологич-ности и устойчивости технических средств и техноло-гических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.	Этап формирования знаний

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	вии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания	**Уметь** разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия	Этап формирования умений
		Владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	1. **Знать** факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Этап формирования знаний
		1. **Уметь** рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основ-ных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать норма тивную документацию на продук-цию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники	Этап формирования умений
		1. **Владеть** рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-19	владением нормативно – правовой базой в области	**Знать** правовые основы и системы стандартизации и сертификации; основные положения национальной системы стандартизации, законы и нормативные документы, регламентирующие деятельность предпри-ятий питания	Этап формирования знаний

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	продаж продукции производства и услуг	**Уметь** разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. способен применять знания в области стандартизации продукции и услуг предприятий питания и контроля качества, организовать процесс продаж кулинар-ной продукции. Способен комплекс-но анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей	Этап формирования умений
		Владеть терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг; навыками разработки стандартов организации, реализации методов контроля и оценки качества услуг, предоставляемых предприятиями питания, измерения удовлетворенности потребителей и персонала	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продуктов питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	**Знать** структуру производства пред-приятий питания, его оперативное планирование и организацию; сред-ства и методы повышения безопасности, экологич-ности и устойчивости технических средств и техноло-гических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.	Этап формирования знаний
		Уметь разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия	Этап формирования умений
		Владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования	Этап формирования навыков и получения опыта
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой	1. **Знать** изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; 2. Знать требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; 3. Знать современную научную материально-техническую базу; 4. Знать методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений	Этап формирования знаний

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	продукции и услуг установленным нормам	1. **Уметь** проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; 2. Анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг, 3. Уметь эффективно контролировать выполнение технологических процессов и соблюдение параметров; используемых материальных ресурсов технологически процессов	Этап формирования умений
		1. **Владеть** терминологией по управлению и контролю качества продукции и услуг предприятий питания	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-6	способностью организовывать документо--оборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическуюдокументацию	**Знать** отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации.	Этап формирования знаний
		Уметь осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания	Этап формирования умений
		Владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безо-	**Знать** средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; безопасность жизнедеятельности; санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.	Этап формирования знаний
		Уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;	Этап формирования умений
		Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Этап формирования навыков и получения опыта

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	пасности труда и здоровья персонала		
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	**Знать** безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и ус-тойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требо-вания к качеству и безопасности сырья, полуфабри-катов и готовой продукции	Этап формирования знаний
		Уметь проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.	Этап формирования умений
		Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-17	способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	**Знать** основные законы преобразования энергии; законы термодинамики и тепломассообмена; термо-динамические процессы и циклы; основы теории электрических и магнитных цепей и электромаг-нитного поля; основные способы энергосбере-жения; ресурсо- и энергосбережение в технологи-ческих процессах производства продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ; знать фундаментальные разделы биохи-мии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства про-дуктов питания из растительного и животного сырья; влияние технологических параметров на выход гото-вой продукции, владеет теоретическими основами организации ресурсосберегающего производства, владеет современными технологиями и методами кулинарной обработки сырья;	Этап формирования знаний
		Уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; эффективно использовать знания и навыки в области организации технологических процессов производства продукции	Этап формирования умений

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
		общественного питания; анализировать, оценивать, выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания	
		Владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; метода-ми разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновени и чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	**Знать** основные средства и методы обеспечения безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Этап формирования знаний
		Уметь различать применять на практике методы обеспечения безопасности; проводитьидентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; организовывать и проводит защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий	Этап формирования умений
		Владеть навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Этап формирования навыков и получения опыта

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

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Инструмент, оценивающий сформированность компетенции	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ОК-7	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции (в процессе консультаций руководителя практики, специалистов базы прак-	Дневник по практике (анализ качества ведения текущей документации). Анализ отзывов	А) полностью сформирована - 5 баллов Б) частично сформирована - 3-4 балла С) не сформирована	Критерии и шкалы оценки: 1. Соответствие содержания дневника заданию на практику (3 балл). 2. Качество работы на практике, отчет

	тики, в ходе самостоятельного выполнения заданий, Формирования системных знаний и умений в сфере особенностей личностно-деловых коммуникаций в трудовых коллективах, в области решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, которые возникают в реалиях профессиональной деятельности ведения документации и др.)	руководителя практики	- 2 и менее баллов	руководителя от предприятия, отзыв (1 балл). 3. Владение информацией и способность отвечать на вопросы руководителя (1 балл) Максимальная сумма баллов - 5 баллов.
ОПК-4 ОПК-5 ПК-2,3,1 ПК-19	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой требуемых компетенций (формирование в процессе выполнения индивидуальных заданий, самостоятельной работы по метод. указаниям и др.)	Дневник по практике (анализ качества ведения текущей документации). Анализ отзывов руководителя практики	А) полностью сформирована - 5 баллов Б) частично сформирована - 3-4 балла С) не сформирована - 2 и менее баллов	Критерии и шкалы оценки: 1. Соответствие содержания дневника заданию на практику (3 балл). 2. Качество работы на практике, отчет руководителя от предприятия, отзыв (1 балл). 3. Владение информацией и способность отвечать на вопросы руководителя (1 балл) Максимальная сумма баллов - 5 баллов
ОПК-3 ОПК-4 ПК-4,6,8. ПК-9, ПК-17,18	Этап формирования системы навыков, составляющих профессионально-прикладной базис компетенции (формирование в процессе выполнения индивидуальных заданий, в процессе анализа, систематизации,	Дневник по практике	А) полностью сформирована - 5 баллов Б) частично сформирована - 3-4 балла С) не сформирована - 2 и менее баллов	Критерии и шкалы оценки: 1. Соответствие содержания дневника заданию на практику; логичность, аргументированность, грамотность изложения материала (3 балл). 2. Качество работы на практике, отчет руководителя от предприятия, отзыв (1

	обработки, обобщения полученных результатов практики)			балл). 3. Владение информацией и способность отвечать на вопросы руководителя (1 балл) Максимальная сумма баллов - 5 баллов.
ОК-7, ОПК-3, ОПК-4.5 ПК-2.4 ПК-6.8 ПК-17,19	Этап формирования навыков составления отчетной документации	Отчет по практике, дневник по практике	А) полностью сформирована - 5 баллов Б) частично сформирована - 3-4 балла С) не сформирована - 2 и менее баллов	Критерии и шкалы оценки: 1. Соответствие содержания отчета поставленной задаче, сформированность умений делать обобщения, выводы (1 балл). 2. Качество работы на практике, отчет руководителя от предприятия, отзыв (1 балл). 3. Сформированность умений связать теорию с практикой; владение информацией и способность отвечать на вопросы руководителя (1 балл) 4. Качество представленного отчета (1 балл). 5. Оригинальность подхода к работе на практике (1 балл). Максимальная сумма баллов - 5 баллов.

5.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

А) Основой для выставления оценки обучающемуся по итогам прохождения им учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является уровень овладения студентом, установленными в программе учебной практики, компетенциями и отраженными в дневнике и отчете по учебной практике, а также в характере защиты студентом отчета на Итоговой конференции.

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

Ознакомление с:

- предприятием общественного питания (тип, класс); правовым статусом предприятия,
- организационной структурой предприятия, структурой управления,
- нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики,
- правилами внутреннего распорядка на предприятии,
- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;
- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;
- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене,
- ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг,
- материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия,
- основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены,
- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции,
-технологическими процессами, способами контроля эффективности технологических процессов,
- видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья.
- традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции,
- определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья и кулинарной продукции.
- методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии,
- способами и средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг, безопасности персонала,
- способами и техническими средствами охраны окружающей среды.

Б) **Вопросы при защите отчета**

Характер защиты студентом отчета по практике на итоговой конференции определяется экспертным путем в ходе проведения анализа его выступления и презентации. В качестве экспертов выступает назначенная распоряжением заведующего кафедрой комиссия, в состав которой входит профессорско-преподавательский состав кафедры и представители

работодателей, в том числе, с мест прохождения студентами учебной практики.

Вопросы со стороны комиссии, которые могут быть заданы студенту, не выходят за пределы, определенные тематикой и содержанием практики.

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

Ответы обучающегося оцениваются каждым педагогическим работником по 100-балльной шкале, а итоговая оценка по учебной практике в целом по пятибалльной системе выставляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов.

Балльно-рейтинговая система оценки включает в себя 3 критерия оценки: формальный, содержательный и презентационный.

Критерии оценки по формальному признаку (не более 30 баллов):

25-30 баллов – обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, технически грамотно оформленную и четко структурированную, качественно оформленную с наличием иллюстрированного / расчетного материала;

15-24 баллов – обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, технически грамотно оформленную и структурированную, оформленную с наличием иллюстрированного / расчетного материала;

10-14 баллов – обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, технически грамотно оформленную и структурированную, качественно оформленную без иллюстрированного / расчетного материала;

1-9 баллов – обучающийся не в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, оформленную не структурировано и без иллюстрированного / расчетного материала.

Критерии оценки по содержательному признаку (не более 50 баллов):

40-50 баллов – индивидуальное задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы, подкрепленные теорией;

30-39 баллов – индивидуальное задание выполнено верно, даны аналитические выводы, подкрепленные теорией, однако отмечены погрешности в отчете, скорректированные при защите;

20-29 баллов – индивидуальное задание выполнено верно, даны аналитические выводы, неподкрепленные теорией;

5-19 баллов – индивидуальное задание выполнено не до конца, аналитические выводы приведены с ошибками, не подкрепленные теорией;

0 баллов – индивидуальное задание не выполнено, аналитические выводы приведены с ошибками, не подкрепленные теорией

Критерии оценки по презентационному признаку (не более 20 баллов):

15-20 баллов – защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил четкие и полные ответы; задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы к решению задачи, подкрепленные теорией;

10-14 баллов – защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил полные ответы, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании;

5-9 баллов – защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил не полные ответы, которые невозможно скорректировать;

1-4 баллов – защита отчета проведена без использования мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил не полные ответы;

0 баллов – защита отчета не проведена, на заданные вопросы обучающихся не представил ответы.

Согласно положению о балльно-рейтинговой системе, основой для определения баллов, набранных при аттестации, служит объём и уровень усвоения материала, предусмотренного рабочей программой практики. При этом необходимо руководствоваться следующим:

- 90-100 баллов (оценка «отлично») - изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы практики в соответствии с поставленными программой целями и задачами; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала в отчете, при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой;

- 70-89 баллов (оценка «хорошо») - наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы практики в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе практики;

- 60-69 баллов (оценка удовлетворительно) - наличие твердых знаний в объеме учебной практики в соответствии с целями практики, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике;

- менее 60 баллов (оценка неудовлетворительно) - ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике,

неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы.

6. Перечень основной и дополнительной литературы для прохождения практики

6.1. 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. Гражданский кодекс Российской Федерации по состоянию на 01.02.17 г. Части 1-4 Издательство: Норматика. Серия: Кодексы. Законы. Нормы: 2017. - 576 с.
6. 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)
7. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
8. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
9. ГОСТ 31987-2012«Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
10. СанПиН 2.3.4.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
12. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов / Под ред. М.П. Могильного. – М.: Дели принт, 2013 г. - 808 с.
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 1008 с.
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 543 с.
16. Справочник работника общественного питания / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011.– 656 с.

6.2 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».

7. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», используемых при проведении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

http://mon.gov.ru – сайт Минобрнауки РФ

http://www.edu.ru/ – библиотека федерального портала «Российское образование» (содержит каталог ссылок на интернет-ресурсы, электронные библиотеки по различным вопросам образования)

http://www.prlib.ru – Президентская библиотека

http://www.rusneb.ru – Национальная электронная библиотека

http://elibrary.rsl.ru/ – сайт Российской государственной библиотеки (раздел «Электронная библиотека»)

http://elibrary.ru/defaultx.asp – научная электронная библиотека «Elibrary»

http://www.moluch.ru – сайт научного журнала «Молодой ученый»

www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

Электронная библиотека методических пособий ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)"

Электронная библиотечная система "Руконт"и «Знаниум»

Справочные программы:

Консультант Плюс, Гарант, Norma-CS, complexdoc. М.

8. Методические указания для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание практики

Освоение обучающимся программы предполагает выполнение требуемых заданий, изучение необходимых материалов в ходе самостоятельной работы. В ходе учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков) 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 учебной 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 з*аключается в следующем. С целью обеспечения успешного практического обучения студент должен целенаправленно и системно готовиться к прохождению учебной практики, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса. Обучающемуся следует: внимательно прочитать индивидуальное задание по практике и программу практики; ознакомьтесь 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 предварительной подготовки к выполнению заданий, на работу во время практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к самостоятельной работе в период проведения учебной практики заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

- консультирование обучающихся 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 по получению первичных профессиональных умений и навыков 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».

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях составляет для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 35 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 Трудового кодекса РФ). Для обучающихся в возрасте до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практики в организациях составляет не более 24 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса РФ).

При определении продолжительности пребывания обучающихся в организациях в период практики также необходимо руководствоваться решениями (рекомендациями) учебно-методических объединений.

Обработка, обобщение полученных результатов самостоятельной работы проводиться 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.

Отчетность студентов о практике

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.

Примеры оформления титульных листов отчета и дневника по практике

приведены в приложениях В-Д.

Отчет по практике включает следующие разделы:

1. Титульный лист
2. Содержание – размещают на отдельной (пронумерованной) странице после титульного листа и календарного плана-графика
3. Введение – обозначить место, цель и задачи практики. Рекомендуется 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. Приложения.

При необходимости результаты в форме дневников, фотографий и т. п. приводятся в Приложениях.

Правила оформления отчета

Отчет выполняется в соответствии со следующими требованиями. Текст отчета выполняется на одной стороне листа формата А4 (297х210 мм) **одним из следующих способов**:

- Шрифтом Times New Roman 12 pt через 1,5 интервала или 14 pt через 1 интервал с выравниванием по ширине страницы. Поля страницы: левое- 30 мм, правое-15 мм, верхнее и нижние 20 мм, табуляция-12,3 мм;
- Рукописным - темными чернилами, четким почерком.

Расстояние между заголовком раздела и текстом – один дополнительный интервал (рукописным способом - 15 мм). Между подразделом и текстом дополнительный интервал не ставится.

Все разделы начинаются на новых листах и должны иметь порядковый номер (кроме содержания, введения, выводов и списка литературных источников) без точки. Подразделы должны иметь номера, состоящие из номера раздела и номера подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится.

Наименования разделов записываются в виде заголовков прописными буквами без точки в конце заголовка, наименования подразделов - строчными буквами (кроме первой прописной).

Нумерация страниц отчета и приложений должна быть сквозная.

Отчет начинается с титульного листа и индивидуального задания на практику. Титульный лист и задание не нумеруются. Первый лист, на

котором помещается содержание отчета, должен содержать рамку с основной надписью текстовых документов, последующие листы отчета допускается выполнять без рамки [1].

Формулы нумеруются либо сквозной нумерацией - (1), либо нумерацией в пределах раздела - (1.1). Пояснения символов и коэффициентов, входящих в формулу, должны быть приведены под формулой.

Иллюстрации следует располагать по тексту и нумеровать либо сквозной нумерацией - Рисунок 1, либо нумерацией в пределах раздела - Рисунок 1.1. Например: «Рисунок 4.1- Конструкция». На все иллюстрации в тесте должна быть ссылка. Например: «... в соответствии с рисунком 3.1».

Таблицы должны иметь номер (сквозной или в пределах раздела) и краткое название. Например:

Таблица 2.4 - Расход сырья на тонну готовой продукции.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте, например: «... как видно из таблицы 2.4».

Нумерация литературных источников должна быть (по мере обращения к ним) сквозной, ссылки на них обозначаются арабскими цифрами в квадратных скобках - [2]. Например: «Расчет. проведем согласно рекомендациям [12]»; «По справочным данным [12, табл. 12] ...»; «... по номограмме [14, рис. IV]».

Приложения оформляются как продолжение отчета. Их обозначают буквами русского алфавита, начиная с А (исключая Ё, 3, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ). На все приложения должны быть ссылки в тексте, например: «см. приложение Г». Отчет готовится в течение всей практики. Для завершения работы над отчетом студентам может быть предоставлено 4-5 дней в конце срока практики. Отчет проверяется преподавателем - руководителем практики. Замечания преподавателя учитываются студентом для внесения изменений в отчет.

9. Информационно-технологическое обеспечение практики

9.1. Информационные технологии

Предусматривает использование информационных технологий для сбора, анализа и представления информации

9.2. Программное обеспечение (при необходимости)

- MS Word 2003, MS Word 2007, MS Word 2010 или последняя версия офисного пакета на момент написания практики для подготовки текстовых учебных материалов;
- PowerPoint для подготовки презентаций;
- Операционная система семейства Windows

9.3. Информационные справочные системы (при необходимости)

1. Автоматизированный фонд стандартов на продовольственные товары и продовольственное сырье;

2. Справочно-правовая система «Кодекс»; Консультант Плюс, Гарант, Norma-CS, complexdoc. М
3. Межрегиональная ассоциация кулинаров Россииwww.culina-russia.ru
4. Федерация рестораторов и отельеровhttp://www.frio.ru
5. Ресторанная жизнь Россииhttp://menu.ru/
6. Все рестораны и гостиницы http://www.allcafe.info
7. Интернет-сайты:
«Фуршет.ru», «Рестораны Ростова»;
http://www.openbusiness.ru
http://www.marketing.rbc.ru
http://www.znaytovar.ru

10. Материально-техническое обеспечение практики

Для успешного проведения практики, для выполнения целей и задач практики необходимо: рабочее место, компьютер, принтер, фонд библиотеки.

Для обработки материалов, собранных студентом в ходе практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, имеется доступ в компьютерные классы.

Фонд библиотеки должен обеспечить студентов основной литературой в количестве 0,5 экземпляра на человека.

Также студентам предоставляется возможность пользования сетью Интернет в образовательном учреждении.

К материально-техническому обеспечению учебной практики относятся:

- технологическое лабораторное оборудование для проведения технологических операций в условиях предприятия и лаборатории «Технологии продукции и организации общественного питания» кафедры ;
- технологическое оборудование;
- нормативная, техническая и технологическая документация, справочники;
- комплекс инструкций. нормативных и распорядительных документов предприятия практики;
- Персональный компьютер.

11. Образовательные технологии (при реализации практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Освоение практики предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме разбора конкретных ситуаций (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках практики предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой

основной профессиональной образовательной программы.

12.ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

ДОГОВОР №_____
на проведение учебной практики по приобретению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности студентов
Донского казачьего государственного института пищевых технологий и бизнеса (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
в 20___ / 20____ учебном году

г. Ростов-на-Дону
«____»_____20____ г.

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (ФГБОУ ВО « ДКГИПТиБ (филиал)МГУТУ им. К.Г. Разумовского» (ПКУ)»), именуемое в дальнейшем «Институт», в лице директора Н.В. Рыжковой , действующей на основании доверенности № ___ от _____ 20____г. Устава, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Организация», в лице,_____ действующего на основании _____, с другой стороны, в дальнейшем совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1 ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Предметом настоящего договора является совместная деятельность Сторон по организации и проведению учебной практики студентов института в 20___/20___ учебном году.

1.2. Место проведения практики:_____
(наименование организации, адрес проведения практики)

1.3. Срок проведения практики и перечень студентов института указывается в Приложении № 1 к настоящему Договору.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЯЗУЕТСЯ:

2.1. Предоставить институту рабочие места в Организации для проведения учебной практики для студентов института.

2.2. Обеспечить студентам института условия безопасной работы на каждом рабочем месте.

2.3. Проводить обязательный инструктаж по охране труда: вводный и на рабочем месте с оформлением установленной документации. В необходимых случаях проводить обучение студентов-практикантов безопасным методам работы.

2.4. Назначить квалифицированных специалистов для руководства учебной практикой в подразделениях (цехах, отделах, лабораториях и т.д.) Организации.

2.5. Предоставить студентам-практикантам и преподавателям института - руководителям практики – возможность пользоваться лабораториями, кабинетами, мастерскими, библиотекой, чертежами и чертежными принадлежностями, технической и другой документацией в подразделениях Организации, необходимыми для успешного освоения студентами программы учебной практики и выполнения ими индивидуальных заданий.

2.6. Дать характеристику работы каждого студента - практиканта и качества подготовленного им отчета по окончании учебной практики.

2.7. Не допускать и не привлекать студента института к работам, не относящимся к изучаемой им специальности.

3. ИНСТИТУТ ОБЯЗУЕТСЯ:

3.1. Направлять Организации студентов в сроки, предусмотренные календарным графиком учебного процесса проведения учебной практики, указанным в п. 2.1, настоящего Договора.

3.2. Выделить в качестве руководителей практики наиболее квалифицированных профессоров, доцентов, преподавателей.

3.3. Перед отправкой на учебную практику по приобретению первичных профессиональных умений и навыков студентов обеспечить прохождение медицинского осмотра студентов (при необходимости, по согласованию с Организацией при заключении договора).

3.4. Обеспечить проверку и контроль качества проведения инструктажа по охране труда.

3.5. Обеспечить соблюдение студентами трудовой дисциплины и правил внутреннего трудового распорядка, обязательных для работников Организации.

3.6. Оказывать работникам Организации - руководителям учебной практики студентов, методическую помощь в организации и проведении учебной практики.

4. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА:

4.1. Договор вступает в силу после его подписания Сторонами.

4.2. Настоящий Договор заключен срок с «___»_____ 20__ г. по «____»_____ 20__ г.

4.3. Настоящий Договор может быть расторгнут по инициативе одной из сторон с обязательным уведомлением другой стороны не менее чем за месяц до предполагаемой даты расторжения настоящего договора.

5. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ:

_____

_____

_____

6. ИНЫЕ УСЛОВИЯ:

6.1. Изменения и дополнения к настоящему договору вносятся по согласованию сторон и оформляются отдельными дополнительными соглашениями к договору.

6.2. Все споры, возникающие между сторонами по настоящему договору, разрешаются по согласованию сторон или в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

6.3. За неисполнение и/или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.4. Во всем ином, что не предусмотрено в настоящем Договоре, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

6.5. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один хранится в институте, а другой в Организации.

7. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И ПОДПИСИ СТОРОН

УНИВЕРСИТЕТ:	**ОРГАНИЗАЦИЯ:**
ДГИПТиБ (фл)ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»	_____
Адрес: г.Ростов-на-Дону, пер.Семашко,55	_____
ИНН 7709125605	_____
КПП 616402001	_____
БИК 046015001	_____
ОКПО 02069929	_____
	_____
Директор	_____
	_____
_____ **Н.В. Рыжкова**	_____

Приложение № 1
к договору № ____
от «___»_____ 20__г.

ПЕРЕЧЕНЬ СТУДЕНТОВ
И СРОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№	Ф.И.О.	курс	Направление подготовки	Срок практики	
				начало	окончания
1					
2					
3					

ИНСТИТУТ:
ДКГИПТиБ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Директор
_____ **Н.В. Рыжкова**

ОРГАНИЗАЦИЯ:

_____
_____
_____
_____
_____

Приложение Б

НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ

Студент (ка)_____курса
Ф.И.О.

Факультет **«Институт технологического менеджмента»** согласно приказа №_____от «____» _____20__г. направляется для прохождения _____ практики в
_____
наименование предприятия

сроком с «_____»_____20__года
по «____»_____20__года

Директор ДКГИПТиБ (филиал)
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского
(первый казачий университет) _____ Н.В. Рыжкова

М.П.

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

По предприятию №_____от «____»_____20__г.

Студент(ка) ___ курса , факультета «**Институт технологического менеджмента»**

_____оформлен(а)
ф.и.о.

Для прохождения практики в качестве_____
_____
сроком_____
Руководителем практики назначен_____
_____
ф.и.о., должность

Начальник отдела кадров_____

М.П.

Приложение В

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»

ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Кафедра «Технологии и товароведение»
Наименование подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
Профиль подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»
Курс
Группа
ФИО обучающегося
Вид практики Учебная
Тип практики по приобретению первичных профессиональный умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Способ проведения стационарная

Место прохождения практики_____

Сроки прохождения практики_____

Руководитель практики от кафедры _____
(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание)
Руководитель практики от организации_____
(Ф.И.О., должность)

Отчет защищен с оценкой_____
(дата, подпись)

Ростов-на-Дону, 2017 г.

Приложение Г

Отзыв руководителя практики от организации

Студента(ки)____курса_____
_____

Ф.И.О.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Оценка по итогам практики_____

Руководитель практики от предприятия_____

Подпись заверяю
Начальник отдела кадров_____

М.П.

Приложение Д

«Согласовано»
Руководитель практики от предприятия
ФИО
М.П.

«Утверждаю»
Зав. кафедрой
«Технологий и товароведения»
_____ И.П.Денисова

Календарный план-график проведения практики
Рабочий план-график

Календарный план-график проведения учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

обучающихся по направлению подготовки
19.03.04 – «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

профиль подготовки
ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»
по очной форме обучения
_____курс

Дата	**Содержание мероприятия**
1неделя	-Инструктаж о строгом соблюдении действующих в организации (базе практики) правилах внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности. Ознакомление с ответственностью студентов за нарушение правил безопасности. Ознакомление с мерами по предупреждению пожаров, системами пожар-ной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей. Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене. Ознакомление с предприятием Знакомство с нормативно-правовой и инфор-мационно-методической базой практики (учреждения-/организации, в которых осуществляется практика), справочной литературой. Подготовка индивидуального плана выполнения программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков. -Дополнительные и уточняющие разъяснения студентам цели, задач и содержания практики, требований по оформлению отчетной документации по учебной практике с с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
2 неделя	-Ознакомление с предприятием общественного питания (тип,класс,функциональная структура) -Знакомство с материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских,

	производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия. -Ознакомление с основными категориями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены. -Изучение квалификационной характеристики профессии технолог.. Ознакомление с производственной программой предприятия,. Ознакомление с расчетом режимов технологических процессов -Ознакомление с видами обработки сырья, - Определение соответствия требованиям экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции.
3 неделя	- 1. Краткая характеристика, специализация и направление предприятия. Материально-техническая база, мощность предприятия, имеющееся оборудование. Сырьевая база, зона реализации продукции. 2. Технология хранения и переработки растениеводческой продукции (пиво, солод безалкогольные напитки, ликероводочные изделия, винодельческая продукция и т. д.). 3. Нормативная документация на производство продукции, контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции .
4 неделя	Систематизация фактического материала, 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.

Приложение Е

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ и БИЗНЕСА

Филиал ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ имени К.Г. РАЗУМОВСКОГО

(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ) в г. Ростове–на–Дону

КАФЕДРА «Технологий и товароведения»

Совместный рабочий план-график проведения практики

Захаров Александр Александрович , 4 к

Направление подготовки **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Направленность (профиль) «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Вид, тип практики учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Руководитель практики от университета к.т.н.доц.Щербак Н.А.,
(Ф.И.О. должность, ученое звание)

Наименование профильной организации ООО «Сказка»

Руководитель практики от организации директор Радионова Г.П.
Срок прохождения практики с 27.04.17 по 24. 05.17

№	День	Планируемые работы
1.	1-2 день	Инструктаж (дополнительный и уточняющий) о строгом соблюдении действующих в организации (базе практики) правилах внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии. Дополнительные и уточняющие разъяснения студентам цели, задач и содержания практики. Дополнительные и уточняющие разъяснения требований к оформлению отчетной документации по практике. Знакомство с нормативно-правовой и информационно-методической базой практики (учреждения/организации, в которых осуществляется практика). Подготовка индивидуального плана выполнения программы практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.
2.	3-6 день	Знакомство с нормативной документацией на сайте организации, которая является базой практики, с целью понимания сути и специфики ее функционирования. Знакомство с научно-технической

№	День	Планируемые работы
		технической документацией, отечественного и зарубежного опыта, подразделениями предприятия
3.	7-16 день	Анализ основных методов, способов и навыков расчета и проектирования при работе с инновационными проектами, используя стандартные средства автоматизации, умение разрабатывать проектную и техническую документацию в соответствии с нормативной документацией, умение проводить технико-экономическое обоснование, умением составлять техническую документации (заявки, планы, сметы и т.д.)
4.	17-20 день	Ознакомление с литературными источниками, умение подготавливать исходные данные для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов
5.	21-25 день	Комплексный анализ результатов выполнения заданий практики, проведенных учебных исследований. Выбор и реализация методов качественного и количественного анализа результатов выполнения заданий практики, проведенных учебных исследований.
6.	26-27- день	Итоговое оформление отчетной документации. Подготовка материалов, фото- и видео отчетов, подготовка текста выступления к защите практики. Подготовка презентаций к итоговой защите практики
7.	28 день	Проведение защиты по итогам прохождения практики. Обязательное участие обучающегося в итоговой защите практики. Защита отчетов по практике. Студенты выступают с сообщениями по результатам своей работы, вносят предложения по совершенствованию организации и содержанию практики.

Заведующий кафедрой

«Технологий и товароведения»: И. П. Денисова

Руководитель практики от

Университета (кафедры) Н.А. Щербак

Руководитель практики от предприятия_____

М.П.

Приложение Ё

Кафедра «Технологии и товароведения»

Дневник учебной практики по приобретению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Студента (Ф.И.О.): _____
Направления подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
Профиль подготовки: «Технология и организация централизованного произв одства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Факультет: «Технологического менеджмента»
Практику проходил (а) в: _____
(наименование организации)

Срок практики по учебному плану: _____
Назначен на должность: _____

Календарный график практики

№ п\п	Наименование задания	Дата	Отметка о выполнении	Примечания
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Руководитель практики от организации
_____ (_____)
(подпись) *(ФИО)*

Печать

Приложение Ж

Индивидуальное задание

1. Содержание индивидуального задания на учебную практику по получению первичных профессиональных умений и навыков
   Евдокимовой Е.Н.

2. Задание.
   Провести механическую обработку сырья для изготовления мясных полуфабрикатов (пельменей, гуляша), тестовых полуфабрикатов с использованием оборудования базы практики ресторана «Паулинг»

3. Рекомендации по выполнению индивидуального задания:
   1) **ознакомиться с технологической документацией;**
   2) **ознакомиться с правилами работы на оборудовании для обработки мясного сырья, изготовления тестовых полуфабрикатов;**
   3) **Провести механическую обработку сырья для изготовления мясных полуфабрикатов (пельменей, гуляша), тестовых полуфабрикатов.**

4. Планируемые результаты практики (необходимо указать компетенции):
   ПОЛУЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ - ОК-7, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5,ПК-1, ПК-2, ПК-3,ПК-17,ПК-19

Руководитель практики от кафедры
Технологии и товароведение
_____
(наименование кафедры)

_____/Коробова Л.Н.. /
(подпись) (Ф,И,О,)

Руководитель практики от организации
Неверов Н.Н., ресторан «Паулинг»
_____
(наименование организации)

_____/_____/
(подпись) (Ф,И,О,)
М.П.

Приложение 3

Методические указания к составлению отчета о прохождении учебной практики по приобретению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1) В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики и индивидуального задания.

В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы практики и индивидуального задания, материалы, необходимые для написания курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

2) **Объем отчета** (основной текст) – 18-20 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы включаются в основной объем отчета.

3) Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист;
- отзыв-характеристику с базы практики;
- оглавление (содержание);
- основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с рабочей программой практики, а также индивидуальное задание руководителя практики от института);
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература и т.п.);
- приложения.

4) В отчете в систематизированном виде должны быть освещены основные вопросы, предусмотренные программой практики, а также сформулированы выводы и предложения.

Схему отчета утверждает руководитель практики. В зависимости от направления учебной практики отчет по практике будет строиться по-разному.

В отчете обязательно должны быть отражены:

– Общая характеристика места прохождения учебной практики: специализация организации (предприятия) и подразделения (департамента, управления, отдела, цеха), тип организации (тип производства), назначение и

характер услуг, производимой продукции, динамика основных экономических показателей деятельности организации (предприятия) за последние (2-3) годы, организационная структура производства, структура управления;

– Характеристика основных направлений деятельности организации (предприятия), перспективы развития;

– Материалы по разделам и позициям рабочей программы и индивидуального задания, необходимые для написания отчета, их анализ и соответствующие расчеты.

К отчету прилагаются схемы, графики, таблицы; копии необходимых документов.

5) Отчет о практике должен быть набран на компьютере и правильно оформлен:

– В оглавлении должны быть указаны все разделы и подразделы отчета и страницы, с которых они начинаются;

– Разделы и подразделы отчета должны быть соответственно выделены в тексте;

– Обязательна сплошная нумерация страниц, таблиц, рисунков и т. д., которая должна соответствовать оглавлению;

– Отчет брошюруется в папку. В конце отчета проставляются следующие подписи:

Подпись обучающегося_____ «____»_____20___г.

Подпись руководителя
практики от организации_____«___»_____20____г.
(подпись) (ФИО)

М.П.

Отчет защищен с оценкой_____ «___»_____20____г

_____/_____/
(подпись) (ФИО)

Подпись руководителя
практики _____«___»_____20____г.
(подпись) (ФИО)

Подпись заведующего кафедрой_____ «___»_____20____г.
(подпись) (ФИО)

6) По окончании учебной практики отчет представляется руководителю практики от организации, проверяется и подписывается им и заверяется печатью. Затем сдается вместе с отзывом-характеристикой руководителя практики от организации, после его регистрации на кафедре, руководителю практики от кафедры.

13.ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры «Технологий и товароведения» на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания. Профиль подготовки – «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015г. №1332	Протокол заседания кафедры № 1 от «29» августа 2016 года	«20»августа 2016г.
2.	*	Протокол заседания кафедра № ____ от «____» сентября 20____ года	____.____.___
3.	*	Протокол заседания кафедра № ____ от «____» сентября 20____ года	____.____.___
4.	*	Протокол заседания кафедра № ____ от «____» сентября 20____ года	____.____.___

Типовые примеры содержания изменений в ОПОП

Причины, повлекшие изменения ОПОП	Примерная формулировка
Программа не изменялась	Утверждено экспертное заключение об актуальности рабочей программы практики « Учебная практика» по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)
Вступил в силу новый нормативно-правовой акт, вносящий принципиальные изменения в образовательную деятельность. *Например, 01.09.2013 г. вступил в силу новый Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»*	Внесены изменения в связи с вступлением в силу с дд.мм.20гг наименование нормативно-правового акта с указанием его реквизитов
Переход на новые стандарты, если приказом Минобрнауки России отменены ранее действовавшие. *Например, переход с ФГОС ВПО на ФГОС ВО (ФГОС 3+), но не переход с ГОС ВПО на ФГОС ВПО*	Актуализирована в соответствии с вступлением в силу Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от ДД.ММ.ГГГГ г. №_____
Внесены изменения под влиянием требований реального рынка труда, требований работодателей и проч.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы