

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(Научно-исследовательская работа)

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

профиль подготовки
«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА»

Квалификация:
БАКАЛАВР

Форма обучения: очно-заочная, заочная

Ростов-на-Дону 2017 г.

Рабочая программа производственной практики (Научно-исследовательская работа) 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 профессиональной образовательной программы высшего образования

Заведующий кафедрой
д.э.н., профессор

И.П. Денисова

(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 утверждена представителями организаций-работодателей

.....нию

РО Объединение работодателей
предприятий торговли и сферы услуг
РО. Председатель правления
Объединения



(подпись)

А.П. Сильченко

ФГФОУ ДПО «Академия
стандартизации, метрологии и
сертификации». Директор, к.х.н.



(подпись)

Е.В. Богатырева

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения.....	4
1.1 Производственная практика (Научно-исследовательская работа), 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.....	7
1.5 Место проведения практики.....	9
2. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах.....	10
3. Содержание практики.....	11
3.1. Содержание практики в соответствии с планируемыми результатами.....	11
3.2. Календарный план-график проведения производственной практики (Научно-исследовательская работа).....	14
4. Формы отчетности по практике.....	15
5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по итогам прохождения практики.....	16
5.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по результатам прохождения практики.....	16
5.2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	16
5.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	18
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.....	20
5.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	22
6. Перечень основной и дополнительной литературы для прохождения практики.....	24
6.1. Основная литература.....	24
6.2. Дополнительная литература.....	25
7. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», используемых при проведении производственной практики (Научно-исследовательская работа).....	26
8. Методические указания для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание практики.....	26
9. Информационно-технологическое обеспечение практики.....	31
9.1. Информационные технологии.....	31
9.2. Программное обеспечение (при необходимости).....	31
9.3. Информационные справочные системы (при необходимости).....	31
10. Материально-техническое обеспечение практики.....	32
11. Образовательные технологии (при реализации производственной практики Научно-исследовательская работа).....	33
12. Приложения.....	34
13. Лист регистрации изменений.....	45

1. Общие сведения

1.1 Производственная практика (Научно-исследовательская работа), форма и способ ее проведения

Производственная практика (Научно-исследовательская работа) является обязательной частью образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания».

Целью производственной практики (Научно-исследовательская работа) является формирование и развитие профессиональных знаний, умений и навыков научно-исследовательской работы в сфере профиля направления профессиональной деятельности, совершенствование умений и навыков использования нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов пищевой продукции, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях по переработке пищевого сырья и предприятий общественного питания.

Тип учебной практики: производственная практика научно-исследовательской работы

Способы проведения производственной практики: стационарная.

Объем производственной практики: 144 часа, 4 з.е., 2 и 2/3 недели на втором курсе.

Производственная практика научно-исследовательская работа проводится непрерывным способом. Непрерывная практика организуется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Производственная практика (Научно-исследовательская работа), как вид работы, призвана реализовать практическое раскрытие (применение, использование) теоретических знаний в конкретных условиях профессиональной деятельности. Ее реализация направлена на приобретение обучающимися профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в научно-исследовательской работе по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

1.2. Цель и задачи практики

Производственная практика научно-исследовательская работа - обязательная часть подготовки бакалавров по направлению подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки – «Технология и организация ресторанного сервиса» (Уровень бакалавриата), предназначена для участия в научно-исследовательской работе студентов в реальных условиях будущей деятельности по выбранному направлению на предприятиях, учреждениях и организациях и получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Производственная практика научно-исследовательской работы - форма учебных занятий на промышленных предприятиях пищевой отрасли,

оснащенных современным технологическим оборудованием, лабораториями и испытательными приборами; научно-исследовательская работа может проводиться в лабораториях на соответствующих кафедрах, которые осуществляют подготовку бакалавров.

Целями производственной практики (Научно-исследовательская работа) являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- приобретение практических навыков в области научно-исследовательской работы в сфере профиля направления профессиональной деятельности,
- совершенствование умений и навыков использования нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов пищевой продукции, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях по переработке пищевого сырья и предприятий общественного питания.

Задачи производственной практики(Научно-исследовательская работа):

- закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- исследование технологических операций производственного процесса для установления их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;
- исследование причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;
- исследование методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- исследование качества технологического контроля по оценке соответствия производимой продукции и услуг установленным нормам;
- исследование соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции с помощью органолептической оценки;
- исследование соответствия качества организации и предоставления услуг предприятия общественного питания установленным нормам;
- исследование соответствия технологических процессах производства пищевой продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования требованиями техники безопасности;
- исследование форм и методов управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания;

- исследование эффективности функционирования системы организации обслуживания и торговли пищевой продукцией на предприятиях индустрии питания;

- исследование процедур приемки, хранения и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции на соответствие требованиям нормативных документов на предприятии индустрии питания;

- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, физиологической и энергетической ценностью,

а также приобретение других практических навыков, предусмотренных учебным планом вуза.

В результате прохождения производственной практики (Научно-исследовательская работа) обучающийся должен приобрести следующие профессиональные компетенции (табл. 1).

1.3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (Научно-исследовательская работа) реализуется в образовательной программе «Технология продукции и организация общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки – «Технология и организация ресторанного сервиса» - в очно-заочной и заочной формах обучения.

Производственная практика (Научно-исследовательская работа) бакалавра базируется на освоении следующих циклов (разделов) образовательной программы и дисциплин, в них входящих:

Гуманитарный, социальный и экономический цикл, дисциплины:

История; Философия; Иностранный язык; Экономика; Правоведение, Социология, Политология, Деловой иностранный язык, Менеджмент, Маркетинг.

Математический и естественнонаучный цикл, дисциплины:

Математика, Физика, Экология, Информатика, Прикладная механика, Неорганическая химия, Органическая химия, Аналитическая химия, Физическая и коллоидная химия, Биохимия, Микробиология,

Профессиональный цикл, дисциплины:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Безопасность жизнедеятельности, Теплотехника, Инженерная и компьютерная графика, Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности, Санитария и гигиена питания, Товароведение продовольственных товаров, Процессы и аппараты пищевых производств, Физиология питания, Оборудование предприятий общественного питания,

Электротехника и электроника, Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов, Пищевые и биологически активные добавки, Системы управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания, Технология продукции общественного питания, Коллоидная химия наночастиц, Технология продукции и организация производства казахской кухни.

Прохождение производственной практики научно-исследовательской работы является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин:

Проектирование предприятий общественного питания, Логистика, Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, Организация мучного и кондитерского производства, Технология производства функциональных продуктов питания, Промышленная технология продукции общественного питания, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания, Введение в профессию, Органическая химия в пищевых биотехнологиях, Физколлоидные и химколлоидные основы пищевых технологий, Химическая защита сельскохозяйственных растений, Технология и организация питания в гостиницах и туристических комплексах, Стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания, Холодильная технология пищевых продуктов, Основы строительства и инженерное оборудование, Метрология, стандартизация и сертификация, Медико-биологические основы БЖД, Менеджмент ресторанных услуг, Технология продукции и организация обслуживания кейтеринговых услуг, Инжиниринг в ресторанном сервисе, Барное дело.

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

Производственная практика (Научно-исследовательская работа) направлена на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

Таблица 1 - Компетенции, приобретаемые в результате прохождения производственной практики научно-исследовательской работы

Профессиональные компетенции:	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением

	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
--	---

В результате прохождения производственной практики научно-исследовательской работы обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать методы химического исследования веществ и их превращений; терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания.
		Уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; определять изменения концентрации растворов при протекании химических реакций; проводить очистку веществ в лабораторных условиях; определять основные характеристики органических веществ; разработать и выполнить исследовательские задания по изучению основных элементов рынка услуг; определить основные тенденции и перспективы развития рынка;
		Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии (неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной), нанотехнологии и биохимии, физики и математики; навыками выполнения химических лабораторных операций; владеет приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований, навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования рынка услуг питания и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать сущность и значение информации в общественном питании; основные источники научно-технической информации в сфере питания;
		Уметь находить научно-техническую информацию из различных источников; использовать электронную почту, режим онлайн диалога, интернет-конференции;
		Владеть методами инновационных информационных связей в общественном питании; методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; навыками использования сети Интернет в целях

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		быстрого поиска информации; методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской деятельности
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	<p>Знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин; методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания; основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов; теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукта, знает методы статистической обработки данных;</p> <p>Уметь планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительных машин для обработки полученных экспериментальных данных; получить адекватную математическую модель; умеет получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций</p> <p>Владеть методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>

1.5. Место проведения практики

Производственная практика (Научно-исследовательская работа) может проводиться стационарным способом. Согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г № 1332, производственная практика (Научно-исследовательская работа) проводится на промышленных предприятиях пищевой отрасли, оснащенных современным технологическим оборудованием, лабораториями и испытательными приборами; научно-исследовательская работа может проводиться в лабораториях на соответствующих кафедрах, которые осуществляют подготовку бакалавров.

Производственная практика (Научно-исследовательская работа) проводится на базе университета (в структурных подразделениях университета) под руководством преподавателей кафедры, либо проводится на базе сторонней организаций. Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Производственная практика (Научно-исследовательская работа) 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.

Базовые предприятия для студентов должны отвечать требованиям специальности и содержанию практики научно-исследовательской работы; 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. 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 и по ООП
1.	<p>Подготовительный этап</p> <p>Задание 1: Ознакомиться с организационно-правовой характеристикой предприятия- базы практики НИР на сайте организации, с целью понимания сути и специфики ее функционирования; изучение правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии.</p> <p>Задание 2: Подготовить индивидуальный план выполнения программы производственной практики научно-исследовательской работы</p> <p>Задание 3: Подбор и изучение основных источников научно-технической информации в сферепитания: справочной, технической, технологической, методической, научной литературы в области производства продукции питания, необходимых для достижения целей практики.</p> <p>Задание 4: подбор методик для выполнения заданий НИР по практике</p>	<p>1-3 день</p> <p>Ознакомление с лабораторией предприятия (кафедры) базы практики, правилами внутреннего трудового распорядка, инструктажем о технике безопасности, противопожарной безопасности; соблюдению санитарных правил. Ознакомление с правилами поведения в лаборатории, обращения с реактивами и приборами, приемами оказания первой помощи. Знакомство с информационно-методической базой практики. Ознакомление с оборудованием и инвентарем для проведения лабораторных анализов; изучение и освоение лабораторных методов определения качества сырья и готовой продукции.</p> <p>Разъяснения студентам цели, задач и содержания практики НИР, требований к оформлению отчетной документации по практике. Составление подробного плана научно-исследовательской работы.</p>	Дневник практики	ПК-24, ПК-25, ПК-26
2.	<p>Исследовательский этап.</p> <p>Работа со справочной, патентной, методической,</p>	<p>4-10 день</p> <p>Проведение стандартных испытаний по определению</p>	Дневник практики	ПК-24, ПК-25,

	<p>научной литературой, нормативно-правовыми, техническими, технологическими документами, ресурсами Интернета для подготовки к решению задач этапа практики НИР</p>	<p>показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и изготавливаемой готовой продукции питания на соответствие требованиям нормативных документов. Определение основных характеристики органических веществ в составе сырья и готовой продукции. Исследование основных тенденции и перспектив развития рынка услуг общественного питания. Исследование технологических операций производственного процесса для установления их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции. Исследование причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции. Исследование методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий. Исследование процедур приемки, хранения и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции на соответствие требованиям нормативных документов на предприятии- базе практики. Исследования по разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, пищевой ценностью. Исследовательская работа по разработке документации на новые виды кулинарных и кондитерских изделий.</p>		ПК-26
3.	<p>Аналитический этап. Обработка и анализ полученных результатов Практический этап</p>	<p>11-14день Исследование и анализ причин возможных рисков в области качества и безо-</p>	Дневник практики	ПК-24, ПК-25,

	<p>выполнения технологических операций, производственных заданий, и индивидуального задания</p>	<p>пасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение.</p> <p>Исследование и анализ соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции с помощью органолептической оценки. Исследование и анализ соответствия технологических процессов производства пищевой продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования требованиями техники безопасности.</p> <p>Исследование, анализ и оценка качества и безопасности услуг питания и обслуживания потребителей.</p> <p>Исследование и анализ форм и методов управленческой деятельности на предприятии- базе практики.</p>		ПК-26
4.	<p>Завершающий этап. Проведение анализа теоретических и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий. Формирование отчета.</p>	<p>15-16 день Анализ всего материала, полученного в ходе производственной практики научно-исследовательской работы, обобщение результатов, формулировка выводов, предложений по повышению эффективности работы предприятия, его соответствия требованиям экологичности, ресурсосбережения, повышения безопасности производства, безопасности и качества выпускаемой продукции и услуг. Итоговое оформление отчетной документации с учетом знаний, умений и навыков, сформированных в соответствии с компетен-</p>	<p>Дневник практики. Отчет по практике</p>	<p>ПК-24, ПК-25, ПК-26</p>

		<p>циями каждого этапа практики.</p> <p>Участие обучающегося в итоговой конференции.</p> <p>Защита отчетов по производственной практике.</p>		
--	--	--	--	--

3.2. Календарный план-график проведения производственной практики (Научно-исследовательская работа)

Рабочий план-график

Производственная практика (Научно-исследовательская работа)

обучающихся

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

№	Наименование этапов практик и	День (дни) мероприятия	Содержание мероприятия
1.	Подготовительный этап	1-3 день	<p>Ознакомление с лабораторией предприятия (кафедры) базы практики, правилами внутреннего трудового распорядка, инструктажем о технике безопасности, противопожарной безопасности; соблюдению санитарных правил.</p> <p>Ознакомление с правилами поведения в лаборатории, обращения с реактивами и приборами, приемами оказания первой помощи. Знакомство с информационно-методической базой практики.</p> <p>Ознакомление с оборудованием и инвентарем для проведения лабораторных анализов; изучение и освоение лабораторных методов определения качества сырья и готовой продукции.</p> <p>Разъяснения студентам цели, задач и содержания практики НИР, требований к оформлению отчетной документации по практике.</p> <p>Составление подробного плана научно-исследовательской работы.</p>
2.	Исследовательский этап	4-10 день	<p>Проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и изготавливаемой готовой продукции питания на соответствие требованиям нормативных документов.</p> <p>Определение основных характеристики органических веществ в составе сырья и готовой продукции. Исследование основных тенденции и перспектив развития рынка услуг общественного питания. Исследование технологических операций производственного процесса для</p>

			<p>установления их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.</p> <p>Исследование причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции. Исследование методов контроля качества и браковки сырья, полу-фабрикатов и готовых кулинарных изделий. Исследование процедур приемки, хранения и реализации сырья, полу-фабрикатов, готовой пищевой продукции на соответствие требованиям нормативных документов на предприятии- базе практики.</p> <p>Исследования по разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, пищевой ценностью. Исследовательская работа по разработке документации на новые виды кулинарных и кондитерских изделий.</p>
3.	Аналитический этап	11-14 день	<p>Исследование и анализ причин возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение.</p> <p>Исследование и анализ соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции с помощью органолептической оценки. Исследование и анализ соответствия технологических процессов производства пищевой продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования требованиями техники безопасности.</p> <p>Исследование, анализ и оценка качества и безопасности услуг питания и обслуживания потребителей.</p> <p>Исследование и анализ форм и методов управленческой деятельности на предприятии- базе практики.</p>
4.	Завершающий этап	15 и 16 день	<p>Систематизация и аналитическая обработка материалов по результатам исследований, формулировка выводов, предложений по повышению эффективности работы предприятия, его соответствия требованиям экологичности, ресурсосбережения, повышения безопасности производства, безопасности и качества выпускаемой продукции и услуг. Подготовка отчета. Итоговое оформление отчетной документации. Подготовка материалов, фото- и видео отчетов, подготовка текста выступления к итоговой конференции. Подготовка презентаций к итоговой конференции по результатам прохождения практики.</p>

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 быть 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) подписывается 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 производственной практики (Научно-исследовательская работа) 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
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспертизы	Знать методы химического исследования веществ и их превращений; терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания.	Этап формирования знаний
		Уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; определять изменения концент-	Этап формирования умений

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	ментов	<p>рации растворов при протекании химических реакций; проводить очистку веществ в лабораторных условиях; определять основные характеристики органических веществ; разработать и выполнить исследовательские задания по изучению основных элементов рынка услуг; определить основные тенденции и перспективы развития рынка</p> <p>Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии (неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной), нанотехнологии и биохимии, физики и математики; навыками выполнения химических лабораторных операций; владеет приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований, навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования рынка услуг питания и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования</p>	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p>Знать сущность и значение информации в общественном питании; основные источники научно-технической информации в сфере питания;</p> <p>Уметь находить научно-техническую информацию из различных источников; использовать электронную почту, режим онлайн диалога, интернет-конференции;</p> <p>Владеть методами инновационных информационных связей в общественном питании; методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска информации; методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской деятельности</p>	Этап формирования знаний Этап формирования умений Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых	Знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин; методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания; основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов; теоретические и прикладные	Этап формирования знаний

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукта, знает методы статистической обработки данных;	
		Уметь планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительных машин для обработки полученных экспериментальных данных; получить адекватную математическую модель; умеет получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Этап формирования умений
		Владеть методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	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
ПК-24 ПК-25 ПК-26	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции (в процессе консультаций руководителя практики, специалистов базы практики, в ходе самостоятельного выполнения заданий, Формирования системных знаний и умений в сфере особенностей лично-деловых коммуникаций в трудовых коллективах, в области	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.

	решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, которые возникают в реалиях профессиональной деятельности ведения документации и др.)			
ПК-24 ПК-25 ПК-26	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
ПК-24 ПК-25 ПК-26	Этап формирования системы навыков, составляющих профессионально-прикладной базис компетенции (формирование в процессе выполнения индивидуальных заданий, в процессе анализа, систематизации, обработки, обобщения полученных результатов практики)	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 балл). 3. Владение информацией и способность отвечать на вопросы руководителя (1 балл) Максимальная сумма баллов - 5 баллов.
ПК-24 ПК-25 ПК-26	Этап формирования навыков составления отчетной документации по	Отчет по практике, дневник по практике	А) полностью сформирована - 5 баллов Б) частично	Критерии и шкалы оценки: 1. Соответствие содержания отчета

	итогам анализа, обобщения результатов практики, формулирования выводов и разработки рекомендаций		сформирована - 3-4 балла С) не сформирована - 2 и менее баллов	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 производственной практики ((Научно-исследовательская работа) является уровень овладения студентом, установленными в программе практики, компетенциями и отраженными в дневнике и отчете практике, а также в характере защиты студентом отчета на итоговой конференции.

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

Характеристика:

- предприятия общественного питания- базы практики (тип, класс), его правового статуса;
- организационной структуры предприятия, структуры управления;
- техническое оснащение лаборатории – базы практики: оборудование, инвентарь;
- производственной программой предприятия, ассортимента выпускаемой продукции, перечня основных и дополнительных услуг;
- объекты исследования;
- методы исследования;

- нормативно-правовые и технические документы, на соответствие которым проводились исследования;
- результаты исследования процедуры приемки, хранения и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции на соответствие нормативным документам на предприятии – базе практики;
- результаты исследования технологических операций производственного процесса по установлению их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;
- результаты исследования соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции с помощью органолептической оценки (на примере 4-5 блюд);
- результаты проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- результаты исследования причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;
- результаты исследования методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- результаты исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- результаты исследования системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, изготавливаемой на предприятии общественного питания- базе практики;
- результаты исследования средств и методов обеспечения экологичности технических средств и технологических процессов производства продукции питания на предприятии- базе практики;
- результаты исследования и анализ рынка услуг питания;
- обсуждение результатов исследования, выводы и предложения, оформление отчета практики.

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 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 производственной практике (Научно-исследовательская работа) 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 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.
3. Алексеева, М. М. Физико-химические методы исследований / М. М. Алексеева, Т. Н. Романова [Электронный ресурс] : — Электрон. дан. — Самара : РИЦ СГСХА, 2014 ,140 с. — Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/278943>.

Нормативные правовые и технические документы

4. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"
5. ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями на 5 апреля 2016 года) (редакция, действующая с 1 июля 2016 года).
6. Гражданский кодекс Российской Федерации по состоянию на 01.02.17 г. Части 1-4 Издательство: Норматика. Серия: Кодексы. Законы. Нормы: 2017. - 576 с.
7. 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)
8. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
9. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- 10.ГОСТ 31987-2012«Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- 11.СанПиН 2.3.4.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 12.СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 13.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.
- 14.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: Дели Плюс, 2011. – 1008 с.

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 543 с.
17. 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. – 735 с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2012 – 373 с.
3. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учебник для студ. учреждений высш. проф. образования. 2-е изд., перераб. и доп. / Е.А. Рубина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272 с.
4. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
Журналы: «Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Food Technologies», «Food engineering».
5. Годин, А. М. Статистика : учебник / А. М. Годин [Электронный ресурс]: — Электрон. дан. — М. : ИТК "Дашков и К", 2014 .— Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/48108>.
6. Джей, Дж. М. Современная пищевая микробиология / М. Дж. Лесснер, Д. А. Гольден, Дж. М. Джей .— 2-е изд. (эл.) [Электронный ресурс]: — Электрон. дан. — М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014. — с. 388—
Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/321055>
7. Остриков, А. Н. Процессы и аппараты пищевых производств / А. Н. Остриков - [Электронный ресурс]: учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб: ГИОРД, 2012. — 614 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4887.
8. Ромадина, Ю. А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства / Ю. А. Ромадина, А. В. Волкова [Электронный ресурс]: — Электрон. дан. — Самара : РИЦ СГСХА, 2012 — 247 с. — Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/224889>.
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2012 – 373 с.

10. 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.
11. Сажин, С. Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред / С. Г. Сажин - [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012., 440 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4134.
12. Сысоев, В. Н. Оборудование перерабатывающих производств / В. Н. Сысоев С. А. Толпекин, [Электронный ресурс]: — Электрон. дан. — Самара: РИЦ СГСХА, 2014, 256 с. — Режим доступа: <http://www.rucont.ru/efd/231953>.
13. 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.

7. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», используемых при проведении производственной практики (Научно-исследовательская работа)

- <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 "Рукопт" 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 научно-исследовательских заданий, изучение необходимых материалов в ходе самостоятельной работы. В ходе производственной практики (Научно-исследовательская работа) 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 научно-исследовательской деятельности характеризует его как будущего компетентного и квалифицированного специалиста. Самостоятельная работа в период практики включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

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

Во время производственной практики научно-исследовательской работы деятельностью студентов руководит преподаватель кафедры, назначенный согласно приказу. Перед руководителем стоят следующие задачи: ознакомить практикантов с целью и задачами практики, отчетной документацией; подготовить практиканта к целостному выполнению учебных работ, заданий практики; распределить обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность; обеспечить условия для прохождения практики; осуществлять контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики; выявить затруднения и проблемы практикантов в ходе выполнения учебных заданий для внесения корректив в работы.

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

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

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

Подготовка к практической работе в организации заключается в следующем. С целью обеспечения успешного практического обучения студент должен целенаправленно и системно готовиться к прохождению практики, поскольку она является важнейшей формой организации учебного

процесса. Обучающемуся следует: внимательно прочитать индивидуальное задание по практике и программу практики; ознакомиться с методическими рекомендациями выполнения индивидуального задания; записать возможные вопросы, которые будут заданы руководителю практики.

Подготовка к самостоятельной работе. При подготовке к самостоятельной работе во время проведения практики следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки к выполнению заданий, на работу во время практики по получению умений и опыта научно-исследовательской деятельности, обработку полученных результатов.

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

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

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, З, Й, О, Ч, Ы, Ь). 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 России www.culina-russia.ru
4. Федерация рестораторов и отельеров <http://www.frio.ru>
5. Ресторанная жизнь России <http://menu.ru/>
6. Все рестораны и гостиницы <http://www.allcafe.info>
7. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;

1. 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru.
2. Автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7;
3. Программный продукт «Общепит 8»;
4. Портал индустрии гостеприимства и питания;
5. Портал гостинично-ресторанного бизнеса.
6. Библиотека ГОСТов [Электронный портал]: Режим доступа: www.vsegost.com
7. Издательство "Пищевая промышленность" Режим доступа: <http://www.foodprom.ru>
8. ЕДИНОЕ ОКНО Доступа к информационным ресурсам [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>
9. Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.twirpx.com/>.
10. Гости. Нормативные документы. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://Gostheer.ru>
11. Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань» URL: <http://e.lanbook.com/>
12. Электронно-библиотечная система «IPRbook» URL: <http://www.iprbookshop.ru/>
13. Электронно-библиотечная система «Руконт + Ростехагро» URL: <http://www.ckbib.ru/>
14. Электронно-библиотечная система «Гарант» URL: <http://www.garant.ru/>
15. Журнал о российском рынке продовольствия. Режим доступа: <http://www.foodmarket.spb.ru> Food Market .
16. 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 научно-исследовательской работы, 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 производственной практики (Научно-исследовательская работа) 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 производственной практики научно-исследовательская работа)

В процессе организации научно-исследовательской практики руководителем от выпускающей кафедры и руководителем от предприятия (организации) должны применяться современные образовательные и научно-производственные технологии, в том числе образовательные: личностно-ориентированная технология; технология дифференцированного обучения и воспитания; технология проблемного обучения и воспитания; другие технологии: дистанционная форма консультаций во время прохождения этапов практики и подготовки отчета; компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии: системный подход; логический подход (объективность, всесторонность); стратегии повышения качества; инновационные методы; глобальный подход; стандартизированный подход; функциональный подход.

12.ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОГОВОР № _____
на проведение производственной практики (Научно-исследовательская работа) 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. Рьжковой, 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

Предметом настоящего договора является совместная деятельность Сторон по организации и проведению производственной практики(Научно-исследовательская работа) студентов института в 20__/20__ учебном году.

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

1.2. 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 производственной практики(Научно-исследовательская работа) 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 производственной практикой (Научно-исследовательская работа)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 производственной практики (Научно-исследовательская работа)и выполнения ими индивидуальных заданий.

2.6. Дать характеристику работы каждого студента - практиканта и качества подготовленного им отчета по окончании производственной практики (Научно-исследовательская работа).

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 производственной практики (Научно-исследовательская работа), указанным в п. 2.1, настоящего Договора.

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

3.3. Перед отправкой на производственную практику (Научно-исследовательская работа) 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 производственной практики (Научно-исследовательская работа) студентов, методическую помощь в организации и проведении 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:

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**

ОРГАНИЗАЦИЯ:

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:

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.

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 производственной практики (Научно-исследовательская работа)

Кафедра «Технологии и товароведение»

Наименование подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Профиль подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса»

Курс

Группа

ФИО обучающегося

Вид практики - производственная (Научно-исследовательская работа)

Тип практики - практика научно-исследовательской работы

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.

Кафедра «Технологии и товароведения»

**Дневник производственной практики
(Научно-исследовательская работа)**

Студента (Ф.И.О.): _____

Направления подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Профиль подготовки: «Технология и организация ресторанного сервиса»

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

Индивидуальное задание

Содержание индивидуального задания на практику (Научно-исследовательская работа)
Ермоловой А.Н.

1. Задание.

Провести исследование технологических операций производственного процесса по установлению их влияния на формирование качества и обеспечение безопасности мясных полуфабрикатов и готовой мясной продукции в ресторане «Паулинг» в г.Ростове-на-Дону.

2. Рекомендации по выполнению индивидуального задания:

- 1) ознакомиться с технологической документацией;
- 2) ознакомиться с правилами работы на оборудовании для обработки мясного сырья, изготовления мясных полуфабрикатов и готовой мясной продукции;
- 3) исследовать ключевые операции технологического процесса, влияющие на безопасность и качество изготавливаемой продукции,
- 4) исследовать органолептические показатели качества мясных полуфабрикатов, готовой мясной продукции на соответствие требованиям нормативных документов,
- 5) сделать выводы о эффективности технологических операций производственного процесса по формированию качества и обеспечению безопасности мясных полуфабрикатов и готовой мясной продукции в ресторане «Паулинг» г.Ростове-на-Дону.

Планируемые результаты практики научно-исследовательской работы
(необходимо указать компетенции):

ПК-24,25,26

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.

**Методические указания к составлению отчета о прохождении
производственной практики (Научно-исследовательская работа)**

1) В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики научно-исследовательской работы 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 «Основы научных исследований», «Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания», выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

2) **Объем отчета** (основной текст) – 20-25 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 производственной практики (научно-исследовательская работа) отчет по практике будет строиться по-разному.

В отчете обязательно должны быть отражены:

– Общая характеристика места прохождения практики: специализация организации (предприятия) и подразделения (департамента, управления, отдела, цеха), тип организации (тип производства), назначение и характер услуг, производимой продукции, 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 производственной практики (Научно-исследовательская работа) 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 ресторанного сервиса» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015г. №1332	Протокол заседания кафедры № 1 от «29» августа 2017 года	«29»августа 2017г.
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. <i>Например, 01.09.2013 г. вступил в силу новый Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»</i>	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. <i>Например, переход с ФГОС ВПО на ФГОС ВО (ФГОС 3+), но не переход с ГОС ВПО на ФГОС ВПО</i>	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