

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) фе-
дерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образо-
вания «Московский государственный университет технологий и управления имени
К.Г.Разумовского (Первый казачий университет)

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой,
Д.э.н., проф.



Денисова И.П.
«25» мая 2021 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.О.01(У) - ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Вид практики учебная

Способ проведения практики стационарная,

Форма проведения практики непрерывная

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) подготовки
Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализиро-
ванных пищевых продуктов

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная, очно-заочная, заочная

Ростов-на-Дону 2021

Программа ознакомительной практики «Ознакомительная практика» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *разработана*

- на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1047.

- на основании профессиональный стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н.

Программа ознакомительной практики разработана к.т.н., доцентом Щербак Н.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы
к.т.н., доцент кафедры ИПиТЭ

Щербак Н.А.

Программа практики «Ознакомительная практика» обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы»
Протокол № 11 от «25» мая 2021 года

Заведующий кафедрой
«Индустрии питания и товарной экспертизы»

д.э.н., профессор

И.П. Денисова

Программа ознакомительной практики, рецензирована и рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

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



А.П. Сильченко

ФГАОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации (учебная)». Директор, к.х.н.



Е.В. Богатырева

Оглавление

1. Тип ознакомительной практики.....	4
2. Цель ознакомительной практики	4
3. Задачи ознакомительной практики	4
4. Место ознакомительной практики в структуре ОПОП ВО	4
5. Способ и формы проведения ознакомительной практики	5
6. Место, объем и время проведения ознакомительной практики.....	5
7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении ознакомительной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
8. Структура и содержание ознакомительной практики	10
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в ознакомительной практике	14
10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на ознакомительной практике	15
11. Форма промежуточной аттестации (по итогам ознакомительной практики).....	16
12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по ознакомительной практике	16
13. Перечень ознакомительной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики:.....	19
14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения ознакомительной практики	20
Программное обеспечение:.....	21
15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	21
16. Лист регистрации изменений	23

1. Тип ознакомительной практики

Практика ознакомительная – учебная практика.

2. Цель ознакомительной практики

Целью ознакомительной практики является: получение первичных профессиональных умений и навыков.

3. Задачи ознакомительной практики

В соответствии с результатами обучения *задачами данной практики* являются:

Задачами ознакомительной учебной практики являются:

- знакомство с принципами сбора, отбора и обобщения информации, методиками системного подхода для решения профессиональных задач в области организации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- формирование навыков научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений в области инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- знакомство с правовыми нормами и методологическими основами принятия управленческих решений;
- формирование умений разработки планов, определения целевых этапов и основных направлений работ на предприятиях общественного питания;
- освоения методов оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах;
- формирование навыков деловой устной и письменной коммуникации и межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств;
- знакомство с принципами ведения коммуникации на предприятиях общественного питания с учетом культурного многообразия;
- знакомство с основными принципами самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда (тимбилдинг, тайм-менеджмент, самопрезентация, личностный бренд);
- знакомство со средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования в рамках организации режима труда и отдыха на предприятиях питания;
- знакомство с политикой в области противодействия коррупции;
- знакомство с инструментарием процессов, методов поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способов осуществления этих процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- закрепление навыков использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания.

4. Место ознакомительной практики в структуре ОПОП ВО

Ознакомительная практика реализуется в *обязательной части* основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавр)* очной, очно-заочной и заочной формам обучения.

- *Ознакомительная практика* проводится в контактной форме:

1. По очной форме обучения в 2 семестре путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

2. По очно-заочной форме обучения в 4 семестре путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

3. По заочной форме обучения в 4 семестре путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Для прохождения практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: Технологии самоорганизации и саморазвития личности; Основы финансовой грамотности, Основы информационных технологий, Иностранный язык, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Неорганическая химия.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Командообразование и лидерство, Иностранный язык в профессиональной деятельности, Физическая и коллоидная химия, Нутрициология, Основы физиологии питания и диетологии.

Ознакомительная практика является процессом закрепления теоретических знаний, умений и навыков, а также формировании: универсальных компетенций (УК), общепрофессиональных компетенций (ОПК) и определенные самостоятельно профессиональные компетенции (ПКС).

5. Способ и формы проведения ознакомительной практики

Способ проведения практики: стационарная.

Формы проведения практики: дискретная.

Практика проводится в форме контактной работы (2 ч – индивидуальные консультации с преподавателями) и в форме самостоятельной работы обучающихся.

6. Место, объем и время проведения ознакомительной практики

Общая трудоемкость практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности для очной, заочной форм обучения составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Время проведения практики 2 семестр для очного отделения и 4 семестр для заочного отделения. По окончании практики студент составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от высшего учебного заведения. Отчет о практике должен содержать задание на практику, выданное руководителем в первый день практики, и сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Институт создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Института и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест ознакомительной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные

рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Объем практики:

Вид практики	курс			семестр			ЗЕТ	Количество часов	Количество недель
	ОФО	О-ЗФО	ЗФО	ОФО	О-ЗФО	ЗФО			
Ознакомительная практика	1	2	2	2	4	4	6	216	4

Учебная практика проводится на базе Института под руководством преподавателей кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы». По заявлению студента учебная практика может проводиться на базе сторонней организации. Учебная практика проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего ОПОП 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.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении ознакомительной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-11; ОПК-1; ОПК-2

Категория универсальных компетенций	Код универсальной компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Знать: принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Владеть: навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
Разработка и реализация проектов	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели	УК-2.1 Знать: необходимые для осуществления про-

		и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>фессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения</p> <p>УК-2.2</p> <p>Уметь:</p> <p>анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ</p> <p>УК-2.3</p> <p>Владеть:</p> <p>методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах</p>
Коммуникация	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1</p> <p>Знать:</p> <p>принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации.</p> <p>УК-4.2</p> <p>Уметь: применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию.</p> <p>УК-4.3</p> <p>Владеть:</p> <p>методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1</p> <p>Знать:</p> <p>основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации</p> <p>УК-5.2</p> <p>Уметь:</p> <p>вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных</p> <p>УК-5.3</p> <p>Владеть:</p> <p>практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разно-</p>

			гласий и конфликтов в межкультурной коммуникации
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Знать: основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда УК-6.2 Уметь: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории УК-6.3 Владеть: способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности
	УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1 Знать: виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни УК-7.2 Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни УК-7.3 Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования
Гражданская позиция.	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-11.1 Знать: перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции и их общих положений; понятие состава коррупционного правонарушения и ответственность за его совершение УК-11.2 Уметь: ориентироваться в системе противодействия коррупции; находить эффективные

			<p>решения в профессиональной деятельности с целью профилактики коррупции и борьбы с нею</p> <p>УК-11.3 Владеть: навыками применения мер по профилактике коррупции</p>
--	--	--	--

Категория общепрофессиональных компетенций	Код общепрофессиональной компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	<p>ОПК-1.1 Знать: процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы</p> <p>ОПК-1.2 Уметь: выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии</p> <p>ОПК-1.3 Владеть: навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, ин-</p>

			струментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности
Естественно-научные принципы и методы	ОПК-2.	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-2.1 Знать: фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа</p> <p>ОПК-2.2 Уметь: использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов</p> <p>ОПК-2.3 Владеть: методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания</p>

8. Структура и содержание ознакомительной практики

Общая трудоемкость ознакомительной практики составляет 6 зачетных единиц 216 часа.

Курс 1 (ОФО), 2 курс –ЗФО, 2 курс –О-ЗФО				
Разделы (этапы) ознакомительной практики	Трудоёмкость			Форма текущего контроля
	Зач. ед.	Часов Всего	Кол-во недель, дней	
Общая трудоемкость по Учебному плану	6	216	4	
1. Подготовительный этап	0,75	40	1	Список литературы
2. Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) этап	1,5	120	2	Промежуточный отчет
3. Обработка и анализ полученных результатов	0,75	40	0,5	Представление результатов

4. Формирование отчета	1	16	0,5	Защита отчета
Вид контроля	Зачет с оценкой (по уч. плану)			

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.	<p>Подготовительный этап</p> <p>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.</p> <p>Задание 2: подготовка индивидуального плана выполнения программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.</p> <p>Задание 3: подбор и изучение источников, необходимых для прохождения практики.</p>	<p>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 ознакомительной практике.</p>	Дневник практики	УК-1; УК-2; УК-4;
2.	<p>Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский)</p> <p>Проводится изучение, анализ технологических процессов производства продукции и основного и вспомогательного технологического оборудования, используемого при приготовлении и отпуска готовой продукции</p>	<p>Необходимо изучить: способы и методы обработки сырья; приготовления полуфабрикатов; технологии приготовления сложных блюд и требования к качеству, условиям хранения и реализации; организацию рабочего места в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах; изучение посуды, инвентаря; подготовку продуктов; Рекомендуется ознакомиться с регламентами, стандартами или техническими условиями, согласно которым осуществляется производство тех или иных продуктов, оценить способы, которыми</p>	Дневник практики	УК-5; УК-6; УК-7; УК-11; ОПК-1; ОПК-2

		контролируется соответствие технологического процесса нормативной документации.		
3.	Формирование отчета	Итоговое оформление отчетной документации. Обязательное участие обучающегося в итоговой конференции. Защита отчетов по ознакомительной практике. Студенты выступают с сообщениями по результатам своей работы, вносят предложения по совершенствованию организации и содержанию ознакомительной практики.	Дневник практики. Отчет по практике	УК-5; УК-6; УК-7

На подготовительном этапе обучающийся должен ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов.

Основной этап практики начинается с прохождения инструктажа по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности, а также ознакомления с правилами внутреннего трудового распорядка. Далее обучающийся приступает к выполнению заданий.

Задание 1. Изучить нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию общественного питания.

Задание 2.

1. Изучить оборудование предприятий общественного питания.

2. Изучить технологические процессы обработки сырья и производства кулинарной продукции.

3. Ознакомиться с технологическими характеристиками процессов производства кулинарной продукции.

4. Получить навыки обработки сырья для приготовления сложных кулинарных блюд, приготовления и отпуска первых блюд, гарниров, вторых блюд из мяса, птицы, рыбы, приготовления и отпуска холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и кондитерских изделий.

Индивидуальное задание.

На заключительном этапе осуществляется подготовка отчета по практике, т.е. оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета.

Подготовка и защита отчета по практике

Отчет по ознакомительной практике является основным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики, в котором отражается его текущая работа в процессе прохождения практики.

В отчет следует включить все аналитические и справочные сведения, описанные в предыдущем разделе. В обязательном порядке в приложения к отчету необходимо разместить копии документов организации, на основе которых осуществляются расчеты, а также подтверждающие описательную часть отчета.

Формы отчетности по практике

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к научно-педагогическим работникам Института, организующей проведение практики (далее - руководитель практики).

Руководитель практики от института:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающегося.

Отчетные документы по практике:

- индивидуальное задание;
- рабочий график (план) проведения практики;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики;
- письменный отчет по практике;
- оформленное направление на практику.

Отчет по практике

Ориентировочный объем отчета составляет 20-25 страниц. В данный объем не входят приложения и список использованных источников. По согласованию с руководителем практики от института объем отчета может быть увеличен.

Исходя из указанного объема, отчет должен включать следующие основные структурные элементы и соответствовать основным требованиям, предъявляемым к содержанию отчета и его структурным элементам:

Введение

- цель, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

Основную часть

- описание работы в процессе практики;
- описание практических задач, решаемых обучающимся за время прохождения практики;

Заключение

- необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;
- дать предложения по совершенствованию и организации работы на практике;
- сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя проведенного вида практики.

Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

Текст отчета оформляется на страницах стандартного листа (формат А4) через полуторный межстрочный интервал. Размер шрифта – 14 (Times New Roman), цвет – черный. Стандартные размеры полей составляют: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм.). Все листы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последнего без пропусков и повторений. Первой страницей считается титульный лист, на котором номер страницы не ставится. Номер страницы указывается без точки непосредственно

ственно под текстом, в центре нижнего поля страницы. Последним листом работы нумеруется последний лист списка использованных источников и литературы. По окончании отчет подписывается автором с указанием инициалов и фамилии, а также даты завершения работы над отчетом.

Список использованных источников помещают непосредственно после основного текста перед разделом «Приложения».

Список имеет следующую структуру:

1. Нормативно-правовые акты, использовавшиеся при написании работы.
2. Литература
3. Справочные и информационные издания
4. Адреса Интернет-ресурсов

Литература, справочные и информационные издания указываются в алфавитном порядке. В списке необходимо указывать фамилию и инициалы автора (авторов) источника, его название, место издания, название издательства, год опубликования и количество страниц.

Приложения включают в себя рисунки, графики, диаграммы, иллюстрирующие содержание отчета и пр.

Отчет должен быть четким, убедительным, кратким, логически последовательным. Отчет готовится в течение всей ознакомительной практики. Для его оформления в конце практики отводятся два дня. По ходу изложения материала следует приводить необходимые примеры, таблицы и расчеты. Весь графический и другой дополнительный и достаточно объемный материал (например, инструкции, документы и т.п.) нужно расположить в конце отчета в виде приложений.

Все отчетные документы по результатам прохождения практики предоставляется руководителю практики от института.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Института. В ходе защиты оцениваются:

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от института;
- 3) отчет о прохождении практики;
- 4) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации.

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от института.

В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в ознакомительной практике

При организации практики используются следующие образовательные технологии:

- информационно-коммуникационные технологии (у студентов имеется возможность получать консультации руководителя практики непосредственно и посредством электронной почты);
- проектировочные технологии (планирование этапов работы и определение в соответствии с целями и задачами);
- развивающие проблемно-ориентированные технологии (постановка и решение проблемных задач, допускающих различные пути их разработки; «междисциплинарное» обучение, предполагающее при решении профессиональных задач использование знаний из разных научных областей, группируемых в контексте конкретной решаемой задачи; основанное на опыте контекстное обучение, опирающееся на реконструкцию профессионального опыта специалиста базы практики в контексте осуществляемых им направлений деятельности);
- лично ориентированные обучающие технологии (выстраивание для практиканта индивидуальной образовательной траектории на практике с учетом его научных интересов и профессиональных предпочтений; определение студентом путей профессионального самосовершенствования);
- рефлексивные технологии (позволяющие практиканту осуществлять самоанализ научно-практической работы, осмысление достижений и итогов практики).

10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на ознакомительной практике

Перед прохождением практики, обучающиеся знакомятся с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Для руководства практикой, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Института.

Руководитель практики от Института:

- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- организывает и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;
- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;
- своевременно информирует руководство Института о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу
- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;
- несет ответственность за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;
- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;
- комплекзует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков на кафедру.

Тема индивидуального задания выбирается руководителем практики с учетом возможностей базы практики, и должна быть внесена в задание на практику и в дневник обучающегося перед началом практики.

Самостоятельная работа в период проведения практики включает:

- консультирование обучающихся руководителями практики 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 данных, полученных в результате работы;
- своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики и представление ее руководителю практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

11. Форма промежуточной аттестации (по итогам ознакомительной практики)

Формой промежуточной аттестации ознакомительной практики является «зачет с оценкой».

12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по ознакомительной практике

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

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин и практик в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными знаниями, умениями и навыками и (или) опытом профессиональной деятельности, которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации.

Учебная практика является промежуточным этапом формирования компетенций УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-11; ОПК-1; ОПК-2, которые далее формируются как при изучении дисциплин, так и в период прохождения производственной и преддипломной практики.

Итоговая оценка уровня сформированности компетенций УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-11; ОПК-1; ОПК-2, определяется в период государственной итоговой аттестации.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых при прохождении ознакомительной практики, описание шкал оценивания

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от института. В ходе защиты оцениваются:

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики;

- 3) отчёт о прохождении практики;
- 4) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации;

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике.

В процессе защиты отчёта о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

Показателями оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении ознакомительной практики.

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
<ul style="list-style-type: none"> – выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; – не подготовлен отчет по практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики 	<ul style="list-style-type: none"> – выполнено 60%-69% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на практику; – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики 	<ul style="list-style-type: none"> – выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; – структура отчета соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практи- 	<ul style="list-style-type: none"> – выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; – в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики; – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практи-

		ки	тики.
Оценка «неудовлетворитель- но»	«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «хорошо»	«зачтено» с оценкой «отлично»

Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по производственной практике

оценка	Показатели и критерии оценки практических заданий
«отлично»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, свободно использует его при анализе задачи, строго придерживается логики анализа и решения задачи, использует научную лексику, может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
«хорошо»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, использует его (иногда при подсказке преподавателя) при анализе задачи, в целом соблюдает логику анализа и решения задачи, старается использовать профессиональную терминологию; не всегда осознает и может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
«удовлетворительно»	обучающийся выделяет необходимые для анализа параметры задачи (иногда с подсказкой преподавателя), привлекает необходимый теоретический материал, но затрудняется в его использовании при анализе задачи, частично прибегает к ненаучной лексике, испытывает затруднения при формулировке решения
«неудовлетворительно»	обучающийся не выделяет необходимых для анализа параметров задачи, не реагирует на подсказки преподавателя, испытывает серьезные затруднения в привлечении теоретических знаний, необходимых для анализа условия задачи

Задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций на этапе прохождения ознакомительной практики

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Формируемые компетенции
1.	Подготовительный этап	
1.1	Ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получить направление на практику, индивидуальное задание, совместный график (план) проведения практики. Решение организационных вопросов	УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-11; ОПК-1; ОПК-2
2.	Основной (рабочий) этап	
2.1	Пройти инструктаж и ознакомиться с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.	УК-7; УК-11;
2.2	Задание 1. Представить (и отразить в отчете) характеристику объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, права и ответственность предприятия. Познакомиться с учредительными документами	ОПК-1; ОПК-2

	предприятия. Изучить комплекс законодательных актов, регулирующих деятельность предприятия	
2.3	Задание 2. Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. Провести анализ организационной структуры управления. Определить организационную форму, соответствие ее целям и задачам предприятия. В отчете по практике указать состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие, отразить общие принципы управления конкретного предприятия, специфику отрасли, в которой функционирует предприятие	ОПК-1; ОПК-2
3.	Подготовка и защита отчета по практике	УК-1; УК-2; УК-4

13. Перечень ознакомительной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики:

Основная литература:

1. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183485>
2. Лисин, П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple : учебное пособие для вузов / П. А. Лисин. — 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-7416-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159518>.
3. Лисин, П. А. Системный анализ сбалансированности продуктов питания (идеи, методы, решения) : монография / П. А. Лисин. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-89764-663-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113359>.
4. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания : учебное пособие / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>.
5. Организация питания детей и подростков: учебное пособие / М. Н. Куткина, Е. П. Линич, Н. В. Барсукова, А. А. Смоленцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-2437-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213158>.
6. Варфоломеев, Ю. М. Санитарно-техническое оборудование зданий : учебник / Ю. М. Варфоломеев, В. А. Орлов ; под общ. ред. проф. Ю. М. Варфоломеева. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 249 с. - ISBN 978-5-16-012602-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1222806>.
7. Варфоломеев, Ю. М. Отопление и тепловые сети : учебник / Ю. М. Варфоломеев, О. Я. Кокорин. - изд. испр. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 480 с. - ISBN 978-5-16-005405-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055566>.
8. Комков, В. А. Энергосбережение в жилищно-коммунальном хозяйстве : учебное пособие / В. А. Комков, Н. С. Тимахова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 204 с. - ISBN 978-5-16-006849-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1195621>.
9. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 518 с. - ISBN 978-5-394-03473-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093494>.
10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/512131>.

11. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013 <http://znanium.com/catalog/product/389895>.

12. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/999911>.

13. Ратушный А.С., Технология продукции общественного питания. Учебник для бакалавров М, Дашков, М, 2017 ЭБС Знаниум. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>.

14. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>

15. Масленникова И.С., Еронько О.Н Безопасность жизнедеятельности ИНФРА 2014 ЭБС Знаниум. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/398349>.

16. Рубина Е. А., Малыгина В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария : учебн. пособие / Е. А. Рубина, В. Ф. Малина. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>.

17. Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. Маркетинг : учеб. пособие /М. : ИНФРА-М, 2018. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939196>.

Дополнительная литература:

1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебное пособие / Канивец И.А. - Мн.:РИПО, 2019. <https://znanium.com/read?id=347012>

2. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - М.:Прометей, 2016. - 168 с. <https://znanium.com/read?id=278730>

3. Физиология питания: Учебное пособие Бакалавриат / Теплов В.И., Боряе В.Е. - М.: Дашков и К, 2017. <https://znanium.com/read?id=358141>

4. Основы автоматизированного проектирования: Учебник/Под ред. А.П.Карпенко - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. <http://znanium.com/bookread2.php?book=477218>

5. Еремеева, Н. Б. Методы исследования продуктов общественного питания: учебное пособие / Н. Б. Еремеева. - Самара : АСИ СамГТУ, 2017. — 121 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/127806>

6. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. <http://znanium.com/catalog/product/502139>.

7. Ковалев, Куткина, Кравцова Технология приготовления пищи. Электронный учебник. <http://gigabaza.ru/doc/153735-pall.html>.

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.. Режим чтения : <http://cafemars.ru/bookinfo-vp-zolin/vp-zolin-tekhnologicheskoe-oborudovanie-predpriyatij-obshchestvennogo-pitaniya>.

9. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов Электронный учебник <http://www.studfiles.ru/preview/1098752/> Режим чтения <http://pandia.ru/text/78/014/14909.php>.

10. Тексты документов на сайте КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС Режим доступа <http://www.consultant.ru/document>.

14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения ознакомительной практики

Учебная практика проводится на базе предприятий: ООО Аквариум, кафе Тайна, ООО Экстрим, ООО Старый Замок; ООО «ЭвересГрупп» - кафе «Городская крепость», АО Санаторий Анапа, АО Санаторий Заполярье.

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

Программное обеспечение:

Наименование разработки в электронной форме	Доступность	Срок действия договора
Электронно-библиотечная система (ЭБС) «Znanium.com»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет http://znanium.com	Контракт с ООО «Знаниум» № 0373100036521000007 от 13.07.2021 г. с 23.07.2021 г. по 22.07.2022 г.
Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет https://e.lanbook.com/	Договор с ЭБС «Лань» № 84/20 от 21.12.2020 г. с 22.12.2020 г. по 21.12.2021 г.
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет http://biblioclub.ru/	Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн» № 581-12/20 от 23.12.2020 г. С 18.01.2021 г. по 17.01.2022 г.

15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:
- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.

- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1	Программа Ознакомительной практики рассмотрена и утверждена решением кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки – 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047	Протокол заседания кафедры № 11 «25» мая 2021	«25» мая 2021