

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ
ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

ПРОГРАММА

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль): Организация производства и обслуживания в
индустрии питания

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Казань 2018

Программа учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составлена Габдрахмановой А.Р., старшим преподавателем кафедры «Товароведения и технологии общественного питания» в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332, и учебным планами (*для 2018 года набора*), утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации.

Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9.

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи учебной практики	4
2. Способ и форма проведения учебной практики	4
3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
4. Место практики в структуре образовательной программы	6
5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях.....	6
6. Содержание практики	7
7. Формы отчетности по практике.....	13
8. Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике	14
9. Перечень учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) и/или научной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики	17
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения информационных справочных систем.....	25
11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	27
12. Особенности прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	27
13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	27
14. Критерии оценки результатов учебной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	34
ПРИЛОЖЕНИЕ А	36
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	40
ПРИЛОЖЕНИЕ В	41

1. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности студентов является основной частью основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) подготовки «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально–практической подготовке студентов.

Цель учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами в процессе обучения, по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, развить практические навыки аналитической работы, а также сбор и обработка материалов для подготовки отчетов.

В соответствии с результатами обучения задачами учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) являются:

- приобретение навыков самостоятельной работы с информационными ресурсами;
- способность осуществлять поиск, хранение и обработку и анализ информации из различных источников и базы данных;
- сбор, анализ и систематизация нормативно-правовых документов, и других материалов, содержащих основу профессиональной деятельности;
- умение грамотно оформлять библиографический список;
- умение представлять полученную информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- овладение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

2. Способ и форма проведения учебной практики

Вид практики – учебная практика

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

Способ проведения – стационарная, выездная.

Форма проведения практик: в дискретной форме - путем чередования в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

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

Процесс прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» направлен на формирование у обучающихся следующих компетенции:

способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)

способность осуществлять поиск, хранение и обработку и анализ информации из различных источников и базы данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК -1)

владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6).

знать:

- правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда;
- предмет и объект выбранного направления подготовки;
- круг своих будущих профессиональных обязанностей;
- методы и методику самообразования;
- критерии профессиональной успешности, методов сбора, обработки и анализа, интерпретации собранной информации.

уметь:

- осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных исследовательских работ;
- пользоваться информационно-правовыми системами;
- систематизировать и обобщать информацию;

- правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных ситуаций и решении практических задач;
- представлять результаты исследования в форме отчета;

владеть:

- навыками работы с нормативно-правовыми актами в сфере технологии общественного питания, методами получения необходимой информации в области профессиональной деятельности, навыками работы на персональном компьютере, навыками поиска, сбора, хранения, анализа, преобразования и передачи данных с использованием сетевых компьютерных технологий.

приобрести опыт:

- соблюдения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
- организации документооборота по производству на предприятии питания.

4. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания является обязательным видом учебной работы и входит в состав учебного цикла вариативной части блока Б2 «Практики».

Для прохождения студентом учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности необходимы теоретические знания, умения и владения навыками, формируемыми предшествующими дисциплинами.

5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях

Общая трудоемкость учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – 108 часа (3 зачетных единицы).

Общая продолжительность учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности составляет 2 недели.

Семестр	Продолжительность	Трудоемкость, ч.(зачетные единицы)
4 семестр	2 недели	108 (3 зач.единицы)
Итого:	2 недели	108 (3 зач.единицы)

Курс	Продолжительность	Трудоемкость, ч.(зачетные единицы)
3 курс	2 недели	108 (3 зач.единицы)
Итого:	2 недели	108 (3 зач.единицы)

6. Содержание практики

Содержание учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности разработано кафедрой товароведения и технологии общественного питания, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) 12.11.2015, №1332.

Перед началом практики заведующим выпускающей кафедрой и/или деканом факультета проводится организационное собрание, на котором рассматриваются следующие вопросы:

- ознакомление студентов с их распределением по объектам практики;
- информация о руководителях практики;
- цели и задачи практики в соответствии с программой практики;
- требования к трудовой дисциплине во время прохождения практики;
- общие указания по соблюдению Правил техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности, действующих Правил внутреннего трудового распорядка в учреждении и проводится вводный инструктаж.

Во время прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обучающийся:

- в полном объеме и в срок выполняет индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;
- ежедневно заполняет дневник практики;
- при изменении базы прохождения практики, иных изменениях ставит в известность руководителя практикой;
- соблюдает действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдает требования охраны труда и пожарной безопасности

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

Процесс организации учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности состоит из 3 этапов:

- 1) подготовительный;
- 2) основной;
- 3) заключительный.

Подготовительный этап включает следующее: Ознакомление с правилами трудового распорядка. Общий инструктаж по проведению практики, техники безопасности, охране труда и пожарной безопасности в институте.

Ознакомление с системой организации и функционирования электронных библиотек и институциональной подписки. Изучение правил, способов и методов, приобретение навыков по научному реферированию статей.

Знакомство с научной проблематикой кафедр товароведения и технологии общественного питания.

Основной этап включает прохождение студентами учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в течение установленного срока. Анализ Сбор материалов для выполнения индивидуального задания. Выполнение индивидуального задания.

Заключительный этап. По итогам практики студенты представляют на кафедру отчет о прохождении практики. Студент должен защитить подготовленный отчет по практике на кафедре.

Примерная тематика индивидуальных заданий Индивидуальные задания для практики (2-й семестр для очной формы обучения, 3 курс для заочной формы обучения)

Этап	Содержание работы	Кол-во часов
Подготовительный	1. Выбор темы научно-исследовательской работы	4
	2. Инструктаж и ознакомительная лекция по порядку проведения НИР	4
	3. Формирование плана и индивидуального задания на НИР, обсуждение с научным руководителем	4
	4. Определение объекта, предмета и методов исследования	6
	<i>итого часов</i>	18
Выполнение научно-исследовательской работы	Задание 1. Для приобретения навыков научно-исследовательской работы ознакомиться: - со статистическими данными в области общественного питания, а также экономики региона (описание национальных кухонь, биохимических процессов, сопровождающих приготовление кулинарных блюд) в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;	9

	- с информационно-поисковыми системами, со справочно-информационными системами всемирной сети «Internet»; - с информационно-поисковыми системами (в т.ч. «Консультант плюс», «Гарант», «Кодекс»), со справочно-информационными системами всемирной сети «Internet»; - с ведением библиографической работы с привлечением современных информационных и коммуникационных технологий (в том числе регистрация в системе Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU).	
	Задание 2. Ознакомиться с организационно-правовой формой предприятия, предоставляемыми услугами и ассортиментом продукции	9
	Задание 3. Знакомство с производственной структурой и особенностями технологического производственного процесса	9
	Задание 4. Изучить экономические показатели предприятия, систему материального поощрения на предприятии	9
	Задание 5. Изучение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	9
	Задание 6. Изучение измерения и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	9
	Задание 7. Изучение организации документооборота по производству на предприятии питания, использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	9
	Задание 8. Выполнение индивидуального задания	9
	итого часов	72
Оформительски й	Подготовка и оформление отчета о научно-исследовательской работе.	9
	итого часов	9
Подготовка к защите и защита отчета о НИР	1.Редактирование отчета после проверки научным руководителем	6
	2.Подготовка доклада о результатах научно-исследовательской работы	2,5
	3.Публичная защита отчета о прохождении производственной практики – научно-исследовательской работы с использованием средств мультимедиа.	0,5
	итого часов	9
Всего часов		108
В том числе контактная работа для очной формы		12
В том числе контактная работа для заочной формы		4

Индивидуальные задания для практики (4-й семестр для очной формы обучения, 4 курс для заочной формы обучения)

Этап	Содержание работы	Кол-во часов
Подготови- тельный	1. Выбор темы научно-исследовательской работы	4
	2. Инструктаж и ознакомительная лекция по порядку проведения НИР	4
	3. Формирование плана и индивидуального задания на НИР, обсуждение с научным руководителем	4
	4. Определение объекта, предмета и методов исследования	6
	итого часов	18
Выполнение научно- исследова- тельской работы	1. Сбор теоретического и/или практического материала (исходя из темы работы)	12
	2. Формирование системы аналитических показателей, на основе группировки данных	12
	3. Проведение расчетов, интерпретации анализируемых данных	20

	(теорий, тенденций и т.п.)	
	4. Систематизация и формулирование выводов по объекту исследования (формирование рекомендаций, экономико-математическое обоснование, формирование доказательств и т.п.)	28
	<i>итого часов</i>	72
Орфмительски й	Подготовка и оформление отчета о научно-исследовательской работе.	9
	<i>итого часов</i>	9
Подготовка к защите и защита отчета о НИР	1.Редактирование отчета после проверки научным руководителем	6
	2.Подготовка доклада о результатах научно-исследовательской работы	2,5
	3.Публичная защита отчета о прохождении производственной практики – научно-исследовательской работы с использованием средств мультимедиа.	0,5
	<i>итого часов</i>	9
Всего часов:		108
В том числе контактная работа для очной формы		12
В том числе контактная работа для заочной формы		4

В соответствии с утвержденной на кафедре примерной тематикой, студентам предоставляется право выбора темы научно-исследовательской работы. Обучающийся может предложить, по согласованию с руководителем практики, свою тему. Повторения тем работ в группе не допускается.

Выбранная тема регистрируется специалистом кафедры, после чего заведующий кафедрой назначает научного руководителя практики.

Обучающийся, совместно с научным руководителем, заполняет задание, которое включает перечень разделов работы, а также календарный план поэтапного выполнения. Для формирования задания студент должен ознакомиться с примерным перечнем основной литературы, со справочными, фактическими и нормативными материалами по выбранной теме.

После выбора индивидуального задания студенту необходимо:

1. Обосновать актуальность и значение темы для выбранной организации, предприятия.
2. Провести анализ и выявить те проблемы, которые требуют решения.
3. На основе результатов исследования сформулировать обобщения, конкретные выводы и выработать предложения.
4. Оформить отчет в соответствии с предъявляемыми к нему требованиями.
5. Представить отчет научному руководителю.
6. Подготовить доклад к защите.

Для консультирования и контроля за сбором материала, а также подготовкой разделов, научным руководителем для студентов назначаются консультации не реже 2 раз в неделю. Допускается проведение руководителем удаленных консультаций с использованием форумов, чатов, социальных сетей, электронной почты, Skype и т.д.

Отчет оценивается в соответствии с содержанием работы и защиты.

Рекомендуется следующая структура отчета:

1. **Титульный лист.** Титульный лист отчета по практике оформляется в соответствии с Приложением Б. На титульном листе студент и руководитель практики заверяют своей подписью содержание отчета по практике.

2. **Содержание.** Содержание отчета должно включать введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения с указанием страниц размещения каждого раздела отчета. Содержание следует предварительно утвердить у руководителя практики.

3. **Введение.** Во введении отражаются цели и задачи практики, сроки и место прохождения, характер выполняемой работы.

4. **Основная часть.** Основная часть отчета содержит анализ и результаты выполнения задания в рамках программы практики. Содержание основной части отчета должно быть разделено на разделы. Основная часть должна всесторонне отражать освоение знаний по направлению обучения.

5. **Заключение** должно отражать аспекты основных этапов исследования, содержать суть важнейших практических предложений.

6. **Список использованных источников**

7. **Приложения.** В приложения выносятся образцы документов, инструкции, формулы, а также аналитические таблицы и рисунки.

Отчет и документы к нему подшиваются в следующей последовательности: дневник (приложение А), характеристика (приложение В), текст отчета.

Примерная тематика научно-исследовательской работы студентов

1. Особенности деятельности ресторана, как предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд.

2. История развития мексиканской кухни, ее отличительные черты, применяемые продукты.

3. Возникновение и становление немецкой кухни, ее современное состояние. Разработка ассортимента блюд.

4. Особенности и ассортимент ресторана армянской кухни. История приготовления, ассортимент блюд

5. Отличительные черты национальной грузинской кухни. Характеристика и подготовка сырья к кулинарному производству.

6. Особенности турецкой кухни, ее философичность и отличительные черты, применяемые продукты.

7. История приготовления и классификация супов европейской кухни. Изучение товароведческой характеристики сырья используемого для приготовления супов разных групп.

8. Значение супов в питании человека, товароведная характеристика основных видов сырья для их приготовления. Классификация и ассортимент супов.

9. История китайской кухни. Характеристика общей пищевой и энергетической ценности продуктов питания.

10. Кулинарная продукция, выпускаемая предприятиями общественного питания. Значение первых блюд в питании человека.

11. Отличительные черты национальной литовской кухни. Характеристика и подготовка сырья к кулинарному производству.

12. История происхождения русских холодных супов, их дальнейшее развитие.

13. Пищевая ценность и вкусовые особенности рыбы, ее значение в правильном питании. Товароведческая характеристика морепродуктов как сырья для приготовления блюд.

14. История развития японской кухни и ее особенности. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий японской кухни.

15. Особенности японской кухни, ее философичность и отличительные черты, применяемые продукты. История возникновения и развития культуры суши, его разновидности и причины популярности.

16. Пищевая ценность и вкусовые особенности рыбы. Актуальный ассортимент, технология приготовления и особенности подачи блюд из морепродуктов.

17. Особенности и ассортимент ресторана восточной кухни. Выбор и подготовка сырья.

18. Характеристика национальной марийской кухни, ее философичность и отличительные черты, применяемые продукты.

19. Основы диетического питания. Ассортимент блюд диетического питания: холодные закуски, супы, овощные, рыбные, мясные и сладкие блюда. Меню диетического питания.

20. Особенности английской национальной кухни. История традиции 5-ти часового чая. Традиционные английские блюда, деликатесы, десерты, напитки и вина. Особенности приготовления первых блюд.

21. Возникновение и становление татарской кухни, ее современное состояние. Разработка ассортимента блюд.

22. Пути развития школьного питания на современном этапе. Правила и принципы подбора семидневного рациона школьного питания. Предъявляемые требования к кулинарной обработке продуктов.

23. Особенности китайской кухни, ее философичность и отличительные черты, применяемые продукты.

24. История развития русской кухни, ее отличительные черты, применяемые продукты.

25. Отличительные черты итальянской кухни. Характеристика и подготовка сырья к кулинарному производству.

26. Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов, их пищевая ценность
27. Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, их пищевая ценность
28. Кулинарная продукция из яиц и творога, их пищевая ценность.
29. Блюда и кулинарные изделия из птицы, их пищевая ценность
30. Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания
31. Классификация и ассортимент кулинарной продукции
32. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные изделия
33. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке
34. Технология супов, технологические карты супов.
35. Технология соусов, технологические карты соусов.
36. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. Технология круп, бобовых и макаронных изделий
37. Технология кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов
38. Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика
39. Технология кулинарной продукции из рыбы
40. Технология холодных блюд и горячих закусок
41. Технология блюд из яиц и творога. Пищевая ценность некоторых блюд
42. Технология сладких блюд. Технология напитков.
43. Технология охлажденной быстрозамороженной и консервированной кулинарной продукции
44. Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий
45. Супы, технология приготовления супов, пищевая ценность. Пищевая ценность некоторых блюд
46. Горячие и сладкие блюда, их пищевая ценность
47. Напитки, их пищевая ценность
48. Мучные блюда, их пищевая ценность
49. Холодные и горячие закуски, их пищевая ценность
50. Кулинарная продукция из рыбы и нерыбных продуктов моря, их пищевая ценность

7. Формы отчетности по практике

Обучающийся по окончании практики сдает на кафедру письменный отчет по форме, установленной в программе практики и дневник, подписанный руководителем практики, с характеристикой на практиканта.

Содержание и объем отчета определяются программой практики.

По окончании практики обучающийся защищает отчет по практике, который принимает руководитель практики от института.

При оценке результатов практики учитывается:

- качество и полнота составления отчета по практике;
- качество записей в дневнике практики;
- характеристика, данная обучающемуся руководителем практики;
- ответы на защите отчета по практике.

Отчет о прохождении практики студент обязан предоставить на кафедру для проверки в течение 10 дней после даты окончания практики. В течение следующих 7 дней руководитель практики проверяет его, назначает дату защиты, по результатам которой выставляет окончательную оценку.

Результаты учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) определяются путем проведения промежуточной аттестации, с выставлением зачёта с оценкой - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценивания приведены в пункте 13.1 настоящей программы.

Результаты защиты отчета по учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) проставляются в ведомость и в зачетную книжку студента.

В случае если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку, а после устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

Обучающиеся, не прошедшие практику по уважительной причине, проходят практику по индивидуальному плану.

Обучающиеся, не прошедшие практику при отсутствии уважительной причины или получившие оценку «неудовлетворительно» при промежуточной аттестации по практике, являются лицами, имеющими академическую задолженность.

8. Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике

Результаты учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) студент обобщает в форме письменного отчета. Отчет должен быть написан в организации - базе практики, по содержанию соответствовать требованиям программы практики. С этой целью студент должен ежедневно делать записи в дневнике. Запись в дневнике должна ежедневно подтверждаться подписью руководителя практики.

Текст отчета по практике набирается в Microsoft Word и печатается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А-4, шрифт Times New Roman – обычный, размер 14 пт; междустрочный интервал – полуторный; поля:

левое - 3, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1,0 см; абзац – 1,25 см (отчеты, выполненные в рукописном виде, не принимаются).

Объем отчета (научного реферата) должен быть не менее 15 страниц.

Исходя из указанного объема текста отчета (научного реферата), он должен включать следующие основные структурные элементы и соответствовать основным требованиям, предъявляемым к содержанию отчета (научного реферата) и его структурным элементам:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист является первым листом научного реферата (отчета) (Приложение Б).

Содержание включает введение, перечень вопросов содержащихся в отчете (реферате), выводы и предложения, список использованной литературы, с указанием номеров страниц.

Введение должно быть кратким (1-1,5 страницы). В нём обосновывается актуальность, значимость и необходимость проведения работы. В конце введения необходимо сформулировать цель и задачи выполнения научного реферата, обозначить объект, предмет исследования.

Основная часть.

Данная часть научного реферата позволяет выявить умение студента анализировать и обобщать сведения из литературных источников, а так же способность студента применять на практике теоретические знания. Объем основной части 12-15 страниц.

Заключение должно соответствовать материалу, изложенному в научном реферате. Оно должно содержать выводы и отражать существо научного реферата и его основные результаты. Общий объём заключения 1,0 -1,5 страниц.

Список использованной литературы включает все печатные материалы и сведения полученные из Интернета, которыми пользовался студент при написании научного реферата.

Список использованных источников информации должен быть оформлен в соответствии с ГОСТом.

Литература в списке приводится в следующем порядке: законы РФ, затем подзаконные акты (указы Президента, постановления Правительства РФ, кодексы). Затем перечисляются учебники (книги, монографии, учебные пособия), брошюры, статьи – по фамилии авторов в порядке упоминания.

Источники авторов-однофамильцев располагаются обычно в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются или по алфавиту их названий, или в хронологии их издания. Каждому источнику в списке присваивается по порядку номер, на который дается ссылка в тексте.

Допускается располагать литературные источники в порядке упоминания в тексте при сквозной для всей работы нумерации источников. Литературному источнику присваивается номер при первом упоминании о нем.

В тексте научного реферата при заимствовании материалов из литературных источников на них необходимо делать ссылки в [...], при этом объём авторского текста из одного источника по одному вопросу не должен превышать более половины страницы.

Приложения в общий объём реферата не входят. В приложения выносятся часть второстепенного материала, который при включении в основную часть загромождал бы текст (вспомогательные таблицы, графики, иллюстрации вспомогательного характера и др.).

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

Страницы отчета нумеруют арабскими цифрами, с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер проставляется в центре нижней части листа (выравнивание от центра) без точки в конце номера.

Схемы, рисунки, таблицы и другой иллюстративный материал, расположенный на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц, но не засчитываются в объём работы. Если они не могут быть приведены в варианте компьютерной графики, их следует выполнять черными чернилами или тушью.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется.

Приложения к отчету нумеруются отдельно от основной части отчета, например: Приложение 1, Приложение 2 и т. д.

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте отчета. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста отчета.

Номер следует размещать над таблицей слева без абзачного отступа после слова «Таблица». Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается в одну строку с ее номером через тире.

Рисунки (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

Отчет об учебной практике (научный реферат) студент представляет и защищает в сроки, установленные кафедрой.

9. Перечень учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) и/или научной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Нормативные правовые документы

1. Конституция (Основной Закон) Российской Федерации: принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г. Введена со дня опубликования 25.12.1993г. // Справочная правовая система <Консультант плюс>.

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2014. - 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 19 с.

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 64 с.

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 16 с.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

10. ГОСТ 30389-2013. Услуг общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 47 с.

12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

13. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 64 с.

14. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартиформ, 2015. - 46 с.

15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 № 3326) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] - М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.

Основная литература

1. Абдразаков, Ф.К. Организация производства продукции растениеводства с применением ресурсосберегающих технологий [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Ф.К. Абдразаков, Л.М. Игнатьев - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 112 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/478435>

2. Айзман, Р.И. Физиология человека [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Р.И. Айзман, Н.П. Абаскалова, Н.С. Шуленина. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=429943>

3. Алехина, Н.В. Региональная повседневная культура [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Алехина, Л.Ю. Лепешкина, Н.В. Овсянникова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 263 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/394279>

4. Архипов, А.В. Метрология. Стандартизация. Сертификация [Электронный ресурс]: Учебник / Архипов А.В., Зекунов А.Г., Курилов П.Г.; Под ред. Мишин В.М. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 495 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/881086>

5. Банникова, Н.В. Бизнес-планирование инвестиционных проектов по производству продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебное

пособие / Банникова Н.В., Костюченко Т.Н., Ермакова Н.Ю. - Ставрополь:СтГАУ, 2016. - 99 с. - Режим доступа: <http://zN๑a№๑ium.com/catalog/product/976296>

6. Банникова, Н.В. Бизнес-планирование инвестиционных проектов по производству продукции растениеводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Банникова Н.В., Костюченко Т.Н., Ермакова Н.Ю. - М.:СтГАУ - «Агрус», 2016. - 100 с. - Режим доступа: <http://zN๑a№๑ium.com/catalog/product/975906>

7. Бегунов, А.А. Метрология. Аналитические измерения в пищевой и перерабатывающей промышленности [Текст]: учебник для вузов / А.А. Бегунов. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 440 с.

8. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс]: Учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с. - Режим доступа: <http://zN๑a№๑ium.com/catalog/product/441366>

9. Блохин, Ю.И. Органическая химия в пищевых биотехнологиях [Электронный ресурс]: учебник / Ю.И. Блохин, Т.А. Яркова, О.А. Соколова; под ред. д-ра хим. наук, проф. Ю.И. Блохина. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 252 с. - Режим доступа: <http://zN๑a№๑ium.com/catalog/product/959265>

10. Бобренева, И.В. Подходы к созданию функциональных продуктов питания [Текст]: учебное пособие / И.В. Бобренева. - СПб.: ИЦ Интермедия, 2014. - 180 с.

11. Бредихина, О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебное пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 192 с.

12. Валова, В.Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]/ Валова (Копылова) В.Д., Паршина Е.И. - М.:Дашков и К, 2018. - 200 с. - Режим доступа: <http://zN๑a№๑ium.com/catalog/product/430507>

13. Васюкова, А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://zN๑a№๑ium.com/catalog/product/513905>

14. Васюкова, А.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А.А, Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://zN๑a№๑ium.com/catalog/product/512131>

15. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]: Пособие-справочник / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - Режим доступа: <http://zN๑a№๑ium.com/catalog/product/430422>

16. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и

К°», 2015. — 496 с. - Режим доступа: <http://zNоa№оium.com/catalog.php?booki№fo=513905>

17. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. – Режим доступа: <http://zNоa№оium.com/catalog/product/513905>

18. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. – Режим доступа: <http://zNоa№оium.com/catalog/product/513905>

19. Венецианский, А.С. Технология производства функциональных продуктов питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. - Режим доступа: <http://zNоa№оium.com/catalog/product/615070>

20. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. – 212 с. - Режим доступа: <http://zNоa№оium.com/catalog/product/514571>

21. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. - Режим доступа: <http://zNоa№оium.com/catalog/product/484856>

22. Ганина, В.И. Производственный контроль молочной продукции [Электронный ресурс]: Учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 248 с. <http://zNоa№оium.com/catalog.php?booki№fo=417109>

23. Герасимова, Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов, - 2-е изд. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 224 с. - Режим доступа: <http://zNоa№оium.com/catalog/product/493233>

24. Горбунцова, С.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие / Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с. – Режим доступа: <http://zNоa№оium.com/catalog/product/553478>

25. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: Учебное пособие/Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - Режим доступа: <http://zNоa№оium.com/catalog/product/504888>

26. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - 2-е изд. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. - 400 с.

27. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. -

М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: <http://zNeanoium.com/catalog/product/511978>

28. Еронько, О.Н. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: Учебник / И.С. Масленникова, О.Н. Еронько. - 4-е изд., перераб. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. - Режим доступа: <http://zNeanoium.com/catalog/product/398349>

29. Жуков, В.И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] / Жуков В.И. - Новосиб.: НГТУ, 2013. - 188 с. - Режим доступа: <http://zNeanoium.com/catalog/product/546590>

30. Зимняков, В.М. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин, В.А. Милюткин [и др.]: под ред. В.М. Зимнякова. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 202 с. - Режим доступа: <http://zNeanoium.com/catalog/product/912394>

31. Иванов, В.Г. Неорганическая химия. Краткий курс [Электронный ресурс] / В.Г. Иванов, О.Н. Гева. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с. - Режим доступа: <http://zNeanoium.com/catalog/product/458932>

32. Иванов, В.Г. Органическая химия. Краткий курс [Электронный ресурс]: Учебное пособие/Иванов В. Г., Гева О. Н. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 222 с. <http://zNeanoium.com/catalog/product/459210>

33. Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., - 2-е изд., стереотип. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с. - Режим доступа: <http://zNeanoium.com/catalog/product/894777>

34. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с. - Режим доступа: <http://zNeanoium.com/catalog/product/538703>

35. Кисленко, В.Н. Микробиология [Электронный ресурс]: Учебник / В.Н. Кисленко, М.Ш. Азаев - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 272 с. - Режим доступа: <http://zNeanoium.com/catalog/product/478874>

36. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 257 с. - Режим доступа <http://zNeanoium.com/catalog/product/942738>

37. Комиссаров, Ю.А. Общая электротехника и электроника [Электронный ресурс]: Учебник / Комиссаров Ю.А., Бабокин Г.И. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 480 с. - Режим доступа: <http://zNeanoium.com/catalog/product/487480>

38. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - Режим доступа: <http://zNeanoium.com/catalog/product/397798>

39. Коробкин, В.И. Экология [Текст]: учебник для студентов бакалаврской ступени многоуровневого высшего профессионального образования / В.И. Коробкин, Л.В. Передельский. - Изд. 19-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2014. - 601 с.
40. Коханов, В.Н. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: Учебник / В.Н. Коханов, Л.Д. Емельянова, П.А. Некрасов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 400 с. – Режим доступа: <http://zNоa№iium.com/catalog/product/395770>
41. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://zNоa№iium.com/catalog/product/430222>
42. Кудинов, В.А. Теплотехника [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В.А. Кудинов, Э.М. Карташов, Е.В. Стефанюк. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 424 с. - Режим доступа: <http://zNоa№iium.com/catalog/product/486472>
43. Луканин, А.В. Инженерная биотехнология: процессы и аппараты микробиологических производств [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Луканин А.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 451 с. - Режим доступа: <http://zNоa№iium.com/catalog/product/527535>
44. Ляшков, В. И. Теоретические основы теплотехники [Электронный ресурс]: Учебное пособие /Ляшков В. И. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 328 с. - Режим доступа: <http://zNоa№iium.com/catalog/product/496993>
45. Мартынова, Т.В. Неорганическая химия [Электронный ресурс]: учебник / Т.В. Мартынова, И.И. Супоницкая, Ю.С. Агеева. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 336 с. – Режим доступа: <http://zNоa№iium.com/catalog/product/648408>
46. Митякина, Ю.А. Биохимия [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Ю.А. Митякина. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2017. — 113 с. - Режим доступа: <http://zNоa№iium.com/catalog/product/548297>
47. Мишина, О.Ю. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие / Мишина О.Ю. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Режим доступа: <http://zNоa№iium.com/catalog/product/1007767>
48. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. - Режим доступа: <http://zNоa№iium.com/catalog/product/752579>
49. Муравья, Л.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Муравья Л.А. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 431 с. - Режим доступа: <http://zNоa№iium.com/catalog/product/884004>
50. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]: Учебник / В.М. Позняковский

- М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. – Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/460795>

51. Позняковский, В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промышленности [Электронный ресурс]: Учебник / Под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М.:ИНФРА-М, 2014. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/367398>

52. Потаев, Г.А. Архитектурно-ландшафтный дизайн: теория и практика [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Потаев Г.А., Мазаник А.В., Нитиевская Е.Е., - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/478843>

53. Потаев, Г.А. Ландшафтная архитектура и дизайн [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.А. Потаев - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 400 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/509812>

54. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

55. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/php?bookInfo=520513>

56. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров /А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>

57. Родин, А.В. Современные холодильники. Устройство и ремонт [Текст] [Электронный ресурс]: Практическое пособие / Под ред. Родин А.В. - М.:СОЛОН-Пр., 2016. - 112 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/910743>

58. Родин, В.В. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Родин, Э.В. Горчаков, В.А. Оробец. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. – 156 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/515033>

59. Романова, Н.К. Индивидуальное питание [Текст]: учебное пособие/ В.П. Коростелева, Н.К. Романова, Е.Ю. Тарасова. – Казань, 2013. – 172 с.

60. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>

61. Семенов, Ю.П. Теплотехника [Электронный ресурс]: Учебник / Ю.П.Семенов, А.Б.Левин - 2 изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 400 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/470503>

62. Сидоренко, О.Д. Микробиология [Текст]: учебник / О.Д. Сидоренко, Е.Г. Борисенко, А.А. Ванькова, Л.И. Войно. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 286 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/912637>

63. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с. - Режим доступа: <http://zNcaNcium.com/catalog/product/405422>
64. Теплов, В.И. Физиология питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. - Режим доступа: <http://zNcaNcium.com/catalog/product/935857>
65. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с. - Режим доступа: <http://zNcaNcium.com/catalog/product/512140>
66. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Г. Федцов, - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с. - Режим доступа: <http://zNcaNcium.com/catalog/product/430602>
67. Фридман, А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс] / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 656 с. - Режим доступа: <http://zNcaNcium.com/catalog/product/415065>
68. Хворостов, Д.А. 3D Studio Max + V-Ray. Проектирование дизайна среды [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Д.А. Хворостов. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 272 с. - Режим доступа: <http://zNcaNcium.com/catalog/product/460461>
69. Щеникова, Н.В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. - Режим доступа: <http://zNcaNcium.com/catalog/product/469955>

Дополнительная литература

1. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания [Текст] / Е.Д. Аграновский и др. – М.: Экономика, 2016. – 142 с.
2. Артемова, Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: Учеб.пособие для студ.вузов [Текст] / Е.Н. Артемова. - 2-е изд. перераб.и доп. - М.: Кнорус, 2014. – 334 с.
3. Белова, С.К. Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий [Текст]: учебное пособие / С.К. Белова; ГОУ ВПО РЭА им. Г.В. Плеханова, Каф. технологии и организации предприятий питания. – М.: Компания Спутник+, 2015. – 110 с.
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учеб. пособие для студ. вузов [Текст]/ А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К, 2014. – 328 с.
5. Емельянова, Т.В., Кравченко В.П. Экономика общественного питания: учебное пособие [Текст]/ Т.В. Емельянова. - Мн.: Высшая школа, 2015. – 383 с.

6. Ерохина, Л.И. Управление персоналом на предприятиях сферы сервиса: учеб. Пособие [Текст] / Л.И. Ерохина, С.Д. Кукина. - Тольятти: Тольятт.гос. ин-т сервиса, 2016. - 109 с.

7. Зайко, Г.М., Джум, Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие [Текст]/ Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2014. – 557с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие [Текст]/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа–М, ИНФРА–М, 2014. – 416 с.

9. Корнюшко, Л.М. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник [Текст]/ Л.М. Корнюшко. – СПб: ГИОРД, 2014. – 228 с.

10. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания [Текст]/ А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2014. – 416 с.

11. Матюхина, З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для нач. проф. образования [Текст]/ З.П. Матюхина. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2015. – 272 с.

12. Никуленкова, Т. Т., Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]/ Т.Т. Никуленкова. — М.: КолосС, 2014. — 247 с.

13. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: Физико–химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [Текст]/ А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, В.А. Баранов. – 2–е изд. – М.: «Мир», 2015. – 351 с.

14. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для студ. вузов [Текст]/ И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. - СПб.: Троицкий мост, 2014. – 232 с.

15. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие [Текст]/ В.Г. Федцов. - Ин-т рус. предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса. - 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2015. – 247 с.

16. Шленская, Т.В. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: учебное пособие для студ. вузов / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 288 с.

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения информационных справочных систем

В ходе проведения учебной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студентами используются:

1) Программное обеспечение:

— Microsoft Office;

— Интернет - браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

— Консультант + версия проф.- справочная правовая система

2) Интернет-ресурсы:

1. <http://www.rospotreb№adzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].

2. <http://docs.c№td.ru> / электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс].

3. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

4. <http://www.i№etersta№dart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

5. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

6. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

7. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

8. www.ko№for.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].

9. <http://www.z№aytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

10. <http://www.falshivkam.№et/> На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

11. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора

12. <http://www.pitportal.ru/director/10893.html> - Все для общепита в России

13. <http://ytech№olog.ru/books.html> - Я Технолог

14. <http://www.gara№ot.ru/> - Информационно-правовой портал компании Гарант.

15. www.co№sulta№ot.ru – Справочная правовая система Консультант Плюс

16. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

17. <http://www.gastro№om.ru> – Сайт журнала «Гастроном»

18. <http://www.dbfood.ru/> - Классификатор государственных стандартов для пищевой промышленности

19. <http://www.horesa.ru/> - Разделовный Портал Индустрии гостеприимства и

питания

20. <http://docs.c№td.ru/>- Электронный фонд правовой и нормативно-

технической документации.

21. Restora№off.Ru - Информационно-поисковой портал о ресторанном бизнесе

22. <http://elibrary.ru/> – крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования.

23. <http://www.edu.ru/> – федеральный образовательный портал

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

Для проведения практики необходимы специальные помещения, обеспеченные всем необходимым оборудованием для полноценного прохождения практики в конкретной организации и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет".

Все объекты должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-производственных работ.

12. Особенности прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Прохождение учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в Казанском кооперативном институте с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

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

Система оценки качества прохождения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация.

Текущий контроль может проводиться в форме собеседования, предварительной проверки материалов отчета по практике.

Промежуточная аттестация по итогам учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) проводится на выпускающей кафедре и по итогам аттестации бакалавру выставляется зачёт в форме дифференцированного зачета в виде защиты отчетов по практике.

13.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

13.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОК-7 ОПК-1 ПК-3 ПК-6	Знает предмет и объект выбранного направления подготовки; круг своих будущих профессиональных обязанностей; методы и методику самообразования; критерии профессиональной успешности, методов сбора, обработки и анализа, интерпретации собранной информации; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; знает нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформирована система знаний о предмете и объекте выбранного направления подготовки; круге своих будущих профессиональных обязанностей; методе и методике самообразования; критериях профессиональной успешности, методе сбора, обработки и анализа, интерпретации собранной информации	В целом сформирована система знаний о предмете и объекте выбранного направления подготовки; круге своих будущих профессиональных обязанностей; методе и методике самообразования; критериях профессиональной успешности, методе сбора, обработки и анализа, интерпретации собранной информации	Фрагментарные, не систематизированные знания о предмете и объекте выбранного направления подготовки; круге своих будущих профессиональных обязанностей; методе и методике самообразования; критериях профессиональной успешности, методе сбора, обработки и анализа, интерпретации собранной информации	Отсутствие знаний о предмете и объекте выбранного направления подготовки; круге своих будущих профессиональных обязанностей; методе и методике самообразования; критериях профессиональной успешности, методе сбора, обработки и анализа, интерпретации собранной информации	2-5
<i>Практические показатели</i>						
ОК-7 ОПК-1 ПК-3 ПК-6	способен осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных исследовательских работ; пользоваться информационно-правовыми системами; систематизировать и обобщать информацию; правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных ситуаций и решении практических задач; представлять	Сформировано умение осуществлять поиск информации по заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения	В целом сформировано умение осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для	Частично сформировано умение осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных исследовательских работ; пользоваться	Не сформировано умение осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных	2-5

	<p>результаты исследования в форме отчета; умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>конкретных исследовательских работ; пользоваться информационно-правовыми системами; систематизировать и обобщать информацию; правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных ситуаций и решении практических задач; представлять результаты исследования в форме отчета; умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p>	<p>проведения конкретных исследовательских работ; пользоваться информационно-правовыми системами; систематизировать и обобщать информацию; правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных ситуаций и решении практических задач; представлять результаты исследования в форме отчета; умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>информационно-правовыми системами; систематизировать и обобщать информацию; правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных ситуаций и решении практических задач; представлять результаты исследования в форме отчета; умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p>	<p>исследовательских работ; пользоваться информационно-правовыми системами; систематизировать и обобщать информацию; правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных ситуаций и решении практических задач; представлять результаты исследования в форме отчета; умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p>	
--	---	---	---	--	--	--

<i>Владеет</i>						
<p>ОК-7 ОПК-1 ПК-3 ПК-6</p>	<p>Владеет навыками работы с нормативно-правовыми актами в сфере технологии общественного питания, методами получения необходимой информации в области профессиональной деятельности, навыками работы на персональном компьютере, навыками поиска, сбора, хранения, анализа, преобразования и передачи данных с использованием сетевых компьютерных технологий. Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. Владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>В полном объеме владеет навыками работы с нормативно-правовыми документами в сфере технологии общественного питания, методами получения необходимой информации в области профессиональной деятельности, навыками работы на персональном компьютере, навыками поиска, сбора, хранения, анализа, преобразования и передачи данных с использованием сетевых компьютерных технологий. Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,</p>	<p>В целом владеет навыками работы с нормативно-правовыми документами в сфере технологии общественного питания, методами получения необходимой информации в области профессиональной деятельности, навыками работы на персональном компьютере, навыками поиска, сбора, хранения, анализа, преобразования и передачи данных с использованием сетевых компьютерных технологий. Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата,</p>	<p>Фрагментарные, бессистемное владение навыками работы с нормативно-правовыми документами в сфере технологии общественного питания, методами получения необходимой информации в области профессиональной деятельности, навыками работы на персональном компьютере, навыками поиска, сбора, хранения, анализа, преобразования и передачи данных с использованием сетевых компьютерных технологий. Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>Не владеет навыками работы с нормативно-правовыми документами в сфере технологии общественного питания, методами получения необходимой информации в области профессиональной деятельности, навыками работы на персональном компьютере, навыками поиска, сбора, хранения, анализа, преобразования и передачи данных с использованием сетевых компьютерных технологий. Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации,</p>	2-5

		уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест		освещенности рабочих мест	
--	--	--	--	--	------------------------------	--

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	13-15	высокий
хорошо	10-12	хороший
удовлетворительно	7-9	достаточный
неудовлетворительно	6 и менее	недостаточный

13.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики

По окончании практики студент сдает дифференцированный зачет с определением балла. Дата и время зачета устанавливаются деканатом в соответствии с графиком учебного процесса. Основанием для допуска студента к зачету по практике является полностью и аккуратно (без исправлений) оформленная требуемая документация.

Во время защиты (в форме свободного собеседования) студент должен уметь анализировать проблемы, решения, статистику, которые изложены им в отчете и в дневнике; обосновать принятые им решения, их законность и эффективность, отвечать на все вопросы по существу отчета.

При защите отчета по учебной практике учитываются:

- соответствие отчета предъявляемым требованиям;
- уровень владения материалом;
- ответы на вопросы при защите отчетов по практике.

Типовые контрольные вопросы при защите отчетов:

1. Какова социальная роль профессии технолога общественного питания?
2. Отметьте особенности работы в коллективе во время прохождения практики.
3. Каким образом Вы осуществляли поиск, анализировали информацию, необходимую для написания отчета по пройденной практике?
4. Совершенствование технологических процессов производства продукции питания. Приведите конкретный пример рационализации технологического процесса.
5. Способы реализации технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
6. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования (теплового, механического, холодильного, нейтрального) в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.
7. Правила эксплуатации технических средств для измерения основных параметров технологических процессов. Приведите конкретный пример технологической ситуации.
8. Правила эксплуатации технических средств для измерения свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Приведите конкретный пример технологической ситуации.
9. Методы организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания. Приведите конкретный пример технологической ситуации.
10. Правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Каким образом данные правила и нормы осуществлялись на базе практики? Какие инструменты/оборудование необходимы для этого?

11. Методы измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. Каким образом данные измерения осуществлялись на базе практики? Какие инструменты/оборудование необходимы для этого?

12. Организация документооборота по производству на предприятии питания

13. Нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания. Какими документами пользуется технолог в ходе своей работы?

13.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

На предприятии (организации) практикой руководит один из специалистов, на кафедре - назначенный преподаватель. Руководители обеспечивают выполнение программы практики, осуществляют помощь и контроль. До выхода на практику студенты должны получить на кафедре дневники, пройти инструктаж о порядке прохождения практики и правилах написания и защиты отчета. Во время прохождения практики студент обязан:

1. Соблюдать режим, принятый в организации, где проводится практика;
2. Выполнять работу, предусмотренную программой практики;
3. Ежедневно заполнять дневник практики;
4. Заполнять приложенные к отчету бланки первичных документов с использованием информации за предшествующий год.

По окончании практики:

- составить письменный отчет;
- заполнить дневник практики, где обязательно должны быть отметки (даты, подпись, печати) о прибытии (убытии) студента;
- получить письменную характеристику в дневнике от руководителя по месту прохождения практики, подписанную и заверенную печатью.

Защита отчетов по практике осуществляется в соответствии с графиком, установленным кафедрой. Отчет по практике составляется непосредственно в организации. К оформлению отчета студент должен приступить после общего ознакомления с организацией. В отчете излагаются все вопросы, предусмотренные программой практики. Все документы (характеристика, дневник, отчет), утвержденные руководителем практики от организации и заверенные печатью, студент сдает на кафедру в установленные сроки.

14. Критерии оценки результатов учебной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является дифференцированный зачет.

Оценка результатов учебной практики проводится по следующим критериям:

Оценка «отлично» ставится, когда студентом:

- продемонстрирован высокий уровень общекультурных и общепрофессиональных компетенций;
- выполнен в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы в соответствии с заданием практики;
- проявлены самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, самоорганизации;
- оформлен отчет в соответствии с требованиями.

Оценка «хорошо» ставится, когда студентом:

- в целом продемонстрирована сформированность общекультурных и общепрофессиональных компетенций;
- выполнено полностью задание на практику, однако допущены незначительные недочеты при написании отчета, в основном технического характера.

Оценка «удовлетворительно» ставится, когда студентом:

- продемонстрирована сформированность отдельных общекультурных и общепрофессиональных компетенций;
- допущены существенные недочеты в составлении отчета.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, когда студентом:

- не продемонстрирована сформированность общекультурных и общепрофессиональных компетенций;
- не выполнено задание практики;
- студент представил небрежно оформленный отчет по учебной практике.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ДНЕВНИК

прохождения _____ практики
студента _____ курса _____ группы
специальность/направление, профиль

_____ факультет _____

_____ (фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: _____
(название организации)

Сроки прохождения практики: _____

1. Студент _____	_____	_____
(Ф.И.О.)		(подпись)
2. Руководитель практики от института	_____	_____
(должность)	(Ф.И.О.)	(подпись)
3. Руководитель практики от предприятия, организации	_____	_____
(должность)	(Ф.И.О.)	(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ

о _____ практике студента
(указать вид практики)

_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
направление/специальность _____

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

название организации

адрес организации

название отдела

в качестве кого проходил практику студент

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ _____
РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ _____

от института _____
фамилия, имя, отчество, должность

от организации (предприятия) _____
фамилия, имя, отчество, должность

201__

40

ПРИЛОЖЕНИЕ В

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ХАРАКТЕРИСТИКА студента-практиканта

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

Направление

подготовки/Специальность _____ шифр

_____ наименование

группа _____ курс _____ форма обучения _____

с _____ 201 ____ г. по _____ 201 ____ г.

на _____

(наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

_____ под руководством

_____ (фамилия, имя, отчество, должность, руководителя от предприятия)

прошел(а) _____ практику

(вид практики: учебная/педагогическая/научно-исследовательская)

1. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции:

Наименование и шифр профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
	низкий	средний	высокий
ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию			
ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий			
ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест			
ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			

*отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента:

Оценка по результатам практики, с учетом защиты отчета по практике

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

« _____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики _____
(подпись) (должность, ученая степень, Ф.И.О.)