

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»  
Инженерно-технологический институт

Профессор, по учебной работе  
Майяко Г.П.  
« 2018 г.



**Программа**

**Производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)**

основной профессиональной образовательной программы  
высшего образования-программы бакалавриата

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Профиль подготовки: **Технология продуктов общественного питания**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Кафедра, ответственная за проведение практики: **Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств**

Форма обучения: **заочная**

Курсы: **3 (3 зет, 108 час);**  
**4 (6 зет, 216 час)**

Объём: **9 (зет.); 324 (час.)**

Продолжительность: **6 недель: Курс: 3 (2 недели); Курс: 4 (4 недели)**

Вид контроля: **Курс: 3, 4 зачет с оценкой,**

Брянская область  
2018

Программа производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) составлена с учетом требований ФГОС ВО, по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания.

Программа одобрена на расширенном заседании кафедры **Технологического оборудование животноводства и перерабатывающих производств**


Протокол № 9 от «19» апреля 20 18 г.

Разработчики:  Исаев Х.М.,  Купреенко А.И.,  Гапонова В.Е.,  Слезко Е.И.

Кафедра «**Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств**»


Зав. кафедрой  Исаев Х.М.

Программа производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) согласована с учебно-методической комиссией инженерно-технологического института.

Председатель учебно-методической комиссией инженерно-технологического института  
 Никитин В.В.

Программа производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) одобрена на заседании ученого совета инженерно-технологического института «19» апреля 20 18 г., протокол № 8.

Председатель ученого совета инженерно-технологического института  Купреенко А.И.

Начальник управления качеством образовательного процесса и учебно-методической работы  
 Кубышкина А.В.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1. Вид практики, способ и форма ее проведения.
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место практики в структуре образовательной программы.
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и в академических часах.
5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.
6. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики.
7. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.
8. Порядок подготовки и защиты отчетов по практике.

Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

Приложение 2. Индивидуальное задание на практику.

Приложение 3. Титульный лист отчета по практике.

Приложение 4. Дневник прохождения практики.

Приложение 5. Характеристика руководителя практики от профильной организации.

Приложение 6. Рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

## 1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

Производственная практика определяется ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания в соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования.

Форма и способ проведения практики определены ОПОП ВО и учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания. Форма проведения практики – дискретная. Способ проведения – стационарная и выездная.

Место проведения производственной практики: в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (профильная организация) на основе договоров, а также структурных подразделениях ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения:

### **Общепрофессиональные компетенции:**

**ОПК-4:** готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

**ОПК-5:** готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

### **Профессиональные компетенции:**

**ПК-1:** способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

**ПК-2:** владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

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

**ПК-4:** готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

**ПК-5:** способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

**ПК-6:** способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

**ПК-27:** способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

**ПК-28:** готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудова-

ния, объемное изображение производственных цехов);

**ПК-29:** готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Содержание компетенций представлено в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к результатам производственной практики

Индекс компетенции	Содержание компетенции	В период прохождения производственной практики обучающиеся должны закрепить теоретический материал, приобрести практические навыки и собрать необходимую информацию, чтобы:		
		знать	уметь	владеть
<b>ОПК-4:</b>	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Основные виды технологического оборудования, используемого на разных классах предприятий; требования безопасности при работе с оборудованием	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования на разных классах предприятий питания
<b>ОПК-5</b>	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	организацию производства и организацию обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	организовывать все фазы производства и организации обслуживания	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания
<b>ПК-1</b>	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	способностью измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
<b>ПК-2</b>	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических па-	основные сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,	современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности предприятий

	раметров оборудования			общественного питания
<b>ПК-3</b>	владением измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;	оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации на предприятии	способностью измерять и оценивать параметры производственного микроклимата;
<b>ПК-4</b>	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	приоритеты в сфере производства продукции питания	выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	способностью обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
<b>ПК-5</b>	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	технологическое оборудование и его мощности	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
<b>ПК-6</b>	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	документооборот по производству на предприятии питания	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	способностью организовывать документооборот на предприятиях общественного питания
<b>ПК-27</b>	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	реконструкции и монтажу оборудование, организацию реконструкции и монтажа оборудования на предприятиях общественного питания	контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

<b>ПК-28</b>	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	информацию в области проектирования предприятий питания	читать план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта
<b>ПК-29</b>	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.	ведущие организации и поставщиков технологического оборудования;	вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования,	способностью оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

В период прохождения производственной практики обучающиеся должны приобрести практические навыки, соответствующие уровню искомой квалификации.

### 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика входит в состав основной образовательной программы и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания и базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин на 2 и 3 курсах:

«Технология продукции общественного питания», «Детали машин и основы конструирования, САПР», «Технология продуктов общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Теплоэнергоснабжение предприятий», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

*По предшествующим дисциплинам:*

«Монтаж, эксплуатация, ремонт технологического оборудования», «Специализированное оборудование предприятий общественного питания», «Холодильное и вентиляционное оборудование», «Основы инженерного строительства», «Экономика предприятий общественного питания».

Прохождение практики обеспечит формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

#### 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ И АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 9 зачетных единиц или 324 часа (табл. 2).

Таблица 2 - Структура производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Курс	Учебных часов	ЗЕТ
3	108	3
4	216	6
Итого:	324	9

Продолжительность: 6 недель. в т.ч. на 3-м курсе в течение 2 недель, и на 4-м курсе в течение 4-х недель. Контактная работа с преподавателем, в том числе получение индивидуального задания, графика практики, ведение дневника, проведение промежуточной аттестации, защита отчета: 2ч – на 3-м курсе и 6ч – на 4-м курсе.

#### Содержание практики

В период подготовки и проведения производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания используются научно-исследовательские и научно-производственные технологии, представленные в таблице 3.

Таблица 3 - Содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента	Трудоемкость, акад. час.	Формы текущего контроля
Структура и содержание производственной практики на 3 курсе				
1	Подготовительный 0,17 недели	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, и соответствие санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура).	9	Практическая проверка
2	Производственный 1,5 недели	Изучение организации работы цеха по производству кулинарной продукции в роли стажера заведующего производством бригадира, начальника цеха (шефа, су-шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции по цехам производства. Изучение работы складских и подсобных помещений. Изучение организации работы холодного, горячего цехов, а так же цеха по производству мучных кондитерских изделий, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства и мучных кондитерских изделий. Изучение инвентаря и оборудования.	79	Практическая проверка
3	Заключительный 0,33 недели	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	18	Практическая проверка



4	В течение всего периода прохождения	Контактная работа с преподавателем, в том числе получение индивидуального задания, графика практики, ведение дневника, проведение промежуточной аттестации, защита отчета	2	Практическая проверка
Итого			108	Зачет с оценкой
Структура и содержание производственной практики на 4 курсе				
1	Подготовительный 0,33 недели	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, и соответствие санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура).	18	Практическая проверка
2	Производственный 3,33 недели	Изучение организации работы цеха по производству кулинарной продукции в роли стажера заведующего производством бригадира, начальника цеха (шефа, су-шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы холодного, горячего цехов, складских помещений, а так же цеха по производству мучных кондитерских изделий, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства и мучных кондитерских изделий. Изучение требований и условий, сроков хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий, контроля, качества кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Изучение основных экономических показателей работы предприятия. Организация работ по технической эксплуатации технологического оборудования. Проведение мероприятий по оценке технического состояния технологического оборудования.	176	Практическая проверка
3	Заключительный 0,33 недели	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	18	Практическая проверка
4	В течение всего периода прохождения	Контактная работа с преподавателем, в том числе получение индивидуального задания, графика практики, ведение дневника, проведение промежуточной аттестации, защита отчета	4	Практическая проверка
Итого			216	Зачет с оценкой
1	В течении всего периода прохождения	Контактная работа с преподавателем, в том числе получение индивидуального задания, графика практики, ведение дневника, проведение промежуточной аттестации, защита отчета	6	Практическая проверка

Всего			324	Зачет с оценкой
-------	--	--	-----	-----------------

## **5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **5.1. Основная литература:**

1. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: учебник// Под ред . А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. - 736с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник//В.А. Домарецкий. – М.: Форум, 2008. - 400с.
3. Ратушный А.С. Технология продуктов общественного питания. Технология блюд, закусок, напитков, мучных, кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев, Г.Н. Ловачев, Т.В. Жубрева, Е.Я. Троицкая, Н.Н. Лучкина, А.Н. Требова, Л.М. Алешина; под ред. д-ра техн., наук, проф. А.С. Ратушного.-М.: Мир, 2004.-416с.
4. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 320с.
5. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. –М.: Изд-во «Академия», 2008.-320 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум// А.Т.Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К. – 2009. – 106 с.
7. Бочкарева, З.А. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть I [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.А. Бочкарева, В.А. Авроров, А.А. Курочкин [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012. — 82 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=62572](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572) — Загл. с экрана.
8. Бочкарева, З.А. Технология продукции общественного питания в вопросах и ответах. Часть II [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.А. Бочкарева, В.А. Авроров А.А. Курочкин [и др.]. — Электрон. дан. — Пенза : ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет), 2012. — 135 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=62572](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572) — Загл. с экрана.

### **5.2. Дополнительная литература:**

1. Усов, В. В. Русская кухня. Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда: учеб. пособие для СПО / В. В. Усов. - М.: Академия, 2007. - 400 с. - (Основы кулинарного мастерства). - ISBN 978-5-7695-2939-9(в пер.)
2. Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов : учеб. пособие для вузов / [Е. В. Литвинова, А. И. Шилов, Л. С. Большакова ; под ред. Е. В. Литвиновой]. - М.: Академия, 2006. - 384 с. - (Высшее профессиональное образование. Пищевое производство). - ISBN 5-7695-2687-4(в пер.).
3. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Ч. 4 / под общ. ред. В. Т. Лапшиной. - 3-е изд., изм. и доп. - М. : Хлебпродинформ, 2006. - 784 с. - ISBN 5-93109-097-5(в пер.).
4. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Извлечения Сб. технических нормативов: Ч. 5.: сб. технических нормативов. Ч. 5 / под ред. В. Т. Лапшиной. - М. : Хлебпродинформ, 2009. - 448 с. - ISBN 978-5-93109-113-6(в пер.).
5. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6(в пер.)
6. Скурихин, И. М. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / И. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - М. : ДеЛи принт, 2008. - 276 с. - ISBN 978-5-94343-122-7(в пер.).

7. Донченко, Л. В. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории : учеб. пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 296 с. - ISBN 5-94343-109-8(в пер.).
8. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум// А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К. – 2009. – 106 с.
9. Анфимова, Н. А. Кулинария : учеб. для НПО / Н. А. Анфимова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 400 с. - ISBN 978-5-7695-8783-2(в пер.).
10. Гладкова, И.А. Кухня народов мира. Ч.1: учебное пособие/ И.А. Гладкова. – изд-во ЛКИ, 2011. – 81с.
11. Гладкова, И.А. Кухня народов мира. Ч.2: учебное пособие/ И.А. Гладкова. – изд-во ЛКИ, 2011. – 73с
12. Выпускная квалификационная работа (ориентированная на проектный вид профессиональной деятельности). Учебно-методическое пособие по выполнению выпускной квалификационной работы (ориентированной на проектный вид профессиональной деятельности) направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания / А.И. Купреенко, Х.М. Исаев, В.И. Чащинов, В.Е. Гапонова, Е.И. Слезко – Брянск: Изд. Брянского ГАУ, 2017. – 65 с. электронная версия

### **5.3. Методические разработки:**

1. Курочкин, А.А. Оборудование предприятий общественного питания в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.А. Курочкин, Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, Г.В. Шабурова. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 57 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374947/>
2. Холодильная техника и технология в вопросах и ответах: учебное пособие / А.А. Курочкин, А.И. Купреенко, Х.М. Исаев, П. К. Воронина. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 90 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374945/>
3. Методическое пособие для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология блюд национальной кухни» / Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2017. – 189 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374802/>
4. Теоретический курс по дисциплине «История развития перерабатывающих отраслей»: Методическое пособие / Е.И. Слезко, Х.М. Исаев. – Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2015. – 58 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/112896/>
5. Слезко Е.И., Исаев Х.М., Мамченко Т.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пос. – Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 44 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99763/>
6. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Методические указания к лабораторным занятиям по дисциплине «Технология продуктов детского и диетического питания»: Метод. пос.– Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 53 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99762/>
7. Слезко Е.И, Исаев Х.М., Мамченко Т.В. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Технология продуктов лечебного, профилактического и функционального питания»: Метод. пос.– Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2015. – 103 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99761/>
8. Слезко Е.И, Байдаков Е.М., Исаев Х.М. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Барное дело»: Методическое пособие.– Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 36 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99760/>
9. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Куличенко А.И. Методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»: Метод. пос. для практ. занятий – Брянск: Изд. БГАУ, 2015. -48 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/99759/>
10. Гапонова, В.Е. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ./В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев. –Брянск: Брянский ГАУ, 2015. – с.20. <http://www.bgsha.com/ru/book/113600/>
11. Гапонова, В.Е. Физиология питания: учебно-методическое пособие по лабораторным работам/ В.Е. Гапонова, Х.М. Исаев, Издательство: Брянский ГАУ, 2015. – 51 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/113599/>

12. Слезко, Е. И. Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Продукты питания в отечественной и зарубежной истории» / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 27 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/433281/>
13. Курочкин, А.А. Специализированное оборудование предприятий общественного питания в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.А. Курочкин, Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, Г.В. Шабурова. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2017. – 54 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/374950/>
14. Рябичева, А.Е. Микробиология: учебно-методическое пособие / А.Е. Рябичева, Х.М. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянского ГАУ, 2015. - 172 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/88999/>
15. Исаев Х.М. Программа и методические указания по организации и проведению производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности / Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, В.Е. Гапонова, Е.И. Слезко. - Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2016 - 34 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/432918/>
16. Производственная программа различных типов предприятий общественного питания: учебно-методическое пособие к составлению производственной программы для выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания / Х. М. Исаев, А. И. Купреенко, А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко. Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 57 с. <http://www.bgsha.com/ru/book/433283/>

#### **5.4. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

##### **5.4.1. Перечень программного обеспечения**

Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian  
 Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian  
 Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian  
 Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart  
 Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart  
 Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart  
 Офисное программное обеспечение OpenOffice  
 Офисное программное обеспечение LibreOffice  
 Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11  
 Программа для просмотра PDF Foxit Reader

##### **5.4.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»  
 Профессиональная справочная система «Техэксперт»  
 Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>  
 Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>  
 Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>  
 Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>  
 Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>  
 Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

При осуществлении образовательного процесса используются информационные технологии, охватывающие ресурсы (компьютеры, программное обеспечение и сети), необходимые для управления информацией (создание, хранение, управление, передача и поиск информации):

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (ноутбук, проектор, экран, USB-накопители и т.п.);
- коммуникационные средства (проверка домашних заданий и консультирование посредством электронной почты, личного кабинета студента и преподавателя);
- организационно-методическое обеспечение (электронные учебные и учебно-методические материалы, компьютерное тестирование, использование электронных мультимедийных презентаций при проведении практических занятий);
- программное обеспечение;
- среда электронного обучения ФГБОУ ВО Брянский ГАУ <http://moodle.bgsha.com>.

При осуществлении образовательного процесса информационно-коммуникационные технологии используются для подготовки отчета и выполнения самостоятельной работы.

При организации самостоятельной работы современные информационные и коммуникационные технологии используются для обращения к электронным образовательным ресурсам.

В период подготовки и проведения производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания используются научно-исследовательские и научно-производственные технологии, представленные в таблице 4

Таблица 4 - Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

Этапы практики	Технологии
Подготовительный этап	<p><i>Научно-исследовательские технологии:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение проблемы, объекта и предмета исследования, постановка исследовательской задачи;</li> <li>- разработка инструментария исследования.</li> </ul>
Выполнение программы практики	<p><i>Научно-производственные технологии:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>инновационные технологии</i> изучаемые и анализируемые обучающимися в ходе практики;</li> <li>- <i>эффективные традиционные технологии</i> изучаемые и анализируемые практикантами в ходе практики;</li> <li>- <i>консультации ведущих преподавателей</i> по использованию в производстве научно-технических достижений.</li> </ul> <p><i>Научно-исследовательские технологии:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наблюдения, измерения, фиксация результатов;</li> <li>- сбор, обработка, анализ и предварительная систематизация фактического материала;</li> <li>- использование информационно-аналитических компьютерных программ и технологий;</li> <li>- прогноз развития ситуации (функционирования объекта исследования).</li> </ul>

Заключительный этап	<p><i>Научно-исследовательские технологии:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систематизация фактического материала;</li> <li>- обобщение полученных результатов;</li> <li>- формулирование выводов и предложений по программе практики и индивидуальному заданию;</li> <li>- консультации руководителя практики;</li> <li>- оформление и защита отчета о практике.</li> </ul>
---------------------	--

*Научно-производственная технология* представляет собой инновационную технологию, разработанную на основе современных достижений науки и передового опыта и используемую при производстве товаров или услуг.

*Научно-исследовательская технология* - это система методов, инструментов и процедур получения новых знаний об объекте и предмете исследования.

## **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Материально-техническое обеспечение производственной практики определяется материально-техническими возможностями принимающей организации. При этом важно, чтобы эти возможности позволяли использовать в период практики современные образовательные и научно-исследовательские технологии.

Университет располагает информационно-библиотечным центром, обладающим научными изданиями по проблемам управления предприятием, к которым обеспечен доступ каждому обучающемуся. В библиотеке и компьютерных классах университета имеется возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к системе обучающихся. Имеется доступ к информационным справочным и поисковым системам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями научной литературы и специализированных периодических изданий, а также официальными, справочно-библиографическими изданиями.

Компьютерные классы имеют необходимый комплекс программных средств и обеспечивают предоставление необходимого рабочего времени для подготовки различных проектов и заданий по практике.

Для прохождения производственной практики необходимо производственное оборудование и сырьевая база предприятий:

- доготовочный цех;
- заготовочный цех;
- мясо-рыбный цех;
- овощной цех;
- горячий цех;
- холодный цех;
- складские помещения и т.д.

Материально-техническое обеспечение практики включает прохождение производственной практики на предприятиях имеющих высокий уровень механизации производства, работающих по прогрессивным технологиям, использующим рациональные формы организации труда и выпускающих широкий ассортимент кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.

Учебные аудитории УПК-1; УПК-2 для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещение для самостоятельной работы: Читальный зал университета; компьютерный класс 3-218, имеют необходимый комплекс программных средств и обеспечивают предоставление необходимого рабочего времени для подготовки различных проектов и заданий по практике.

Материально-техническое обеспечение профильных организаций согласно договорам.

## 8. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ЗАЩИТЫ ОТЧЕТОВ ПО ПРАКТИКЕ

Прохождение практики осуществляется в соответствии с учебным планом и утвержденной программой практики, и завершается составлением отчета о практике и его защитой.

Содержание практики предполагает получение студентами профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в профильных организациях и учреждениях.

Перед началом практики проводится организационное собрание, на котором студенты знакомятся с её целями, задачами, содержанием и организационными формами.

Студентам выдается индивидуальное задание на прохождение практики с указанием перечня работ, содержание которого определяется спецификой организации – базы практики.

Совместный рабочий график проведения практики представлен в приложении 1Б Порядка организации и проведения практик обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

В период практики обучающиеся обязаны систематически вести дневник практики (прил. 4), в котором отмечают характер и содержание выполняемой работы, отражают участие в производственной и общественной жизни подразделения и организации в целом, записывают замечания по организации работы, а также предложения по ее улучшению. Записи в дневнике должны показать умение обучающегося разобраться в проблемах управления на предприятии. Дневник студент регулярно дает на просмотр руководителю практики от предприятия, который делает свои замечания, а после завершения практики подписывает его, удостоверяя печатью предприятия. После окончания практики прилагается к отчету и сдается на проверку руководителю.

Руководителем практики от выпускающей кафедры, совместно с руководителем практики от профильной организации, осуществляется контроль прохождения обучающимися производственной практики и выполнения ее программы.

Результаты практики обучающиеся отражают в отчете, который должен соответствовать выданному индивидуальному заданию, быть оформлен в соответствии с методическими указаниями. К отчету прилагается дневник. Примерный объем отчета – 25-30 страниц машинописного текста, с учетом приложений, рисунков, графиков и таблиц. Отчет оформляется на стандартной бумаге (форма А4).

### **Общие требования к отчету:**

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Краткое содержание отчета:

Введение.

1. Общая характеристика предприятия;

2. Организационная форма хозяйствования. Производственная структура предприятия: наличие производственных цехов (заготовочный и доготовочный цех, мясо-рыбный, овощной, горячий, холодный), складских и вспомогательных помещений.

3. Описание производственной программы предприятия. Организация снабжения предприятия сырьем (качество сырья, поставщики сырья). Организация обслуживания посетителей. Характеристика производственных цехов и их оборудования.

4. Техничко-экономические показатели производственной деятельности предприятия (продукция собственного производства и покупная, численность рабочих, производительности труда, рентабельность и др.).

5. Безопасность жизнедеятельности

5.1. Охрана труда и производственная санитария

5.2. Охрана окружающей среды

Заключение  
Список используемой литературы  
Приложение (дневник)

### **Введение**

#### **1. Общая характеристика предприятия.**

Студент должен изучить и представить в отчете краткую организационно-экономическую характеристику предприятия: тип предприятия, класс, количество мест в зале, местонахождение предприятия, обслуживаемый контингент потребителей, формы и методы обслуживания, виды дополнительных услуг, дневной и месячный товарооборот перспективы развития. В предприятиях социальной сети определить процент охвата питанием рабочих, учащихся, студентов.

Указать, имеется ли сертификат предприятия.

Изучить в районе расположения данного предприятия рациональное размещение сети общественного питания, ее специализацию. Сделать выводы технико-экономического обоснования исследуемого предприятия.

#### **2. Организационная форма хозяйствования. Производственная структура предприятия:**

Наличие производственных цехов (заготовочный и доготовочный цех, мясо-рыбный, овощной, горячий, холодный), складских и вспомогательных помещений.

Ознакомиться с производственной структурой предприятия. Перечислить, что входит в структуру производства, нарисовать схему предприятия с указанием всех помещений, показать на схеме движение сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Указать недостатки и разработать предложения по компоновке помещения, а при необходимости - по реконструкции предприятия.

Необходимо отразить профессиональный и квалификационный состав производственных бригад, представить квалификационную характеристику производственных работников. Привести график выхода на работу производственных работников на один день и неделю. Провести анализ графиков выхода на работу.

#### **3. Описание производственной программы предприятия.**

Дать характеристику торговой группы помещений, проанализировать взаимосвязь торговой и производственной группы. Изучив соответствующие нормативные документы: ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» проанализировать: соответствует ли по уровню обслуживания предприятие – база практики основным требованиям, предъявляемым к предприятиям соответствующего типа и класса.

При самообслуживании определите тип выбранной раздаточной линии, характеризуйте ее.

При обслуживании официантами укажите:

- количественный и квалифицированный состав бригады официантов;
- количество мест, обслуживаемых официантом или бригадой официантов;
- как распределены обязанности в звеньях;
- как складывается процесс обслуживания потребителей.
- недостатки и достоинства метода.

Раскрыть концепцию ресторана, кафе, бара включая ключевые составляющие: зонирование, разнокалиберная мебель, кухня, способы обслуживания клиентов, дизайн ресторана, карта вин, предоставляемые услуги посетителям.

Проанализировать соответствие уровня обслуживания требованиям ГОСТа 32692-2014 Услуги общественного питания «Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

#### **4. Технико-экономические показатели производственной деятельности предприятия.**

Дать анализ имеющейся на предприятии нормативной документации, регламентирующей производственно-торговый процесс (ГОСТы, сборники рецептур, технико-технологические карты, ТУ, ТИ и стандарты предприятия и др.).

Принять участие в контроле за соблюдением технологии приготовления пищи, норм вложения сырья, разнообразием ассортимента, соблюдением санитарно-гигиенического режима, условий и сроков хранения и реализации полуфабрикатов и готовой продукции.



Отразить в отчете использование программных продуктов управления производством, виды используемых модулей.

Ознакомиться с видами контроля за деятельностью предприятия, порядком их проведения и имеющейся на предприятии документацией, фиксирующей проверки контролирующих организаций.

Отразить в отчете наличие программы по безопасности продукции в соответствии с ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 2200-2007 для индустрии питания».

### **5. Безопасность жизнедеятельности.**

Включает в себя изучение вопросов охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности. При прохождении производственной практики студентам необходимо составить для производства данной продукции перечень опасных участков работы, дать характеристику опасности для работающих на этих участках и выполнить анализ всех служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности. По мере необходимости обосновать и разработать конкретные мероприятия по совершенствованию системы защиты работников данного предприятия.

#### **5.1. Охрана труда и производственная санитария.**

Обратить внимание на научную организацию труда (НОТ) рабочих и инженерно-технических рабочих (ИТР). Мероприятия по комплексной системе управления качеством (основные принципы и положения, стандарты по контролю за качеством сырья и готовой продукции, стандарты по анализу продуктов и устранению брака, контролю транспортировки и реализации).

#### **5.2. Охрана окружающей среды.**

Заключается в полной характеристике источников загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продукции. Кроме того, студенты дают характеристику очистных сооружений и средств защиты окружающей среды, мероприятий по рациональному природопользованию, существующих на данном предприятии. Устанавливают эффективность системы охраны окружающей среды и соответствие современному уровню. При необходимости разрабатывают мероприятия по ее совершенствованию.

**Заключение.** Содержит заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

**Список использованных источников.** Список использованных источников - структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при изучении теоретических аспектов раскрываемых проблем. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках, например [5], [12, с.6]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

**Приложения** представляют собой собранный за период практики материал, а также заполненные формы нормативно-технологических документов, графический материал, таблицы большого формата, проектный материал и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху справа страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают арабскими цифрами.

Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами, графиками. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также выводы и заключения. В конце отчета обучающиеся указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Дневник и отчет должны быть полностью закончены на месте практики и там же представлены для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

Оформленный и заверенный практикантом отчет о прохождении практики проверяется руководителем практики от кафедры.

Отчеты о прохождении производственной практики защищаются студентом перед специально создаваемой комиссией, в состав которой включаются: заведующий кафедрой, преподаватель (преподаватели) кафедры ТОЖ и ПП, ответственные за проведение практики, а также могут быть приглашены представитель (представители) профильной организации.

**Защита отчетов проводится в специально отведенное время и включает:**

- краткое сообщение автора (7-10 минут) об объекте исследования, результатах практики, проведенных исследованиях и конкретных предложениях по совершенствованию деятельности предприятия (учреждения) в рамках темы с использованием презентации;

- вопросы к автору отчета и ответы на них;
- отзыв руководителя.

Основной формой контроля по итогам производственной практики является **зачет с оценкой**.

По итогам защиты отчета обучающемуся выставляется оценка с учетом указанных ниже критериев:

Оценка **«отлично»** ставится, если:

- обучающийся логично и чётко излагает свои позиции;
- обучающийся показывает умения и навыки, полученные им в ходе прохождения практики, последовательность изложения и правильность выводов, изложенных в отчете о практике, аккуратность и правильность оформления отчета о практике, умение подтвердить знание любого теоретического положения или практического расчета, содержащихся в отчете о практике;

- обучающийся демонстрирует правильные ответы на поставленные вопросы;
- обучающийся может привести необходимые примеры;
- на отчет дана положительная рецензия;
- соблюден календарный график сдачи на кафедру и защиты отчета о практике;
- при построении ответов обучающимся соблюдаются нормы русского языка.

Оценка **«хорошо»** ставится, если обучающийся знает и понимает теоретические положения или практические расчеты, содержащиеся в отчете о практике, но допускает небольшие недостатки при ответе на вопросы, в оформлении работы, а также имеется положительная рецензия, возможно с некоторыми незначительными замечаниями, которые должны быть устранены к моменту защиты отчета.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если:

- обучающийся знает и понимает основные теоретические положения работы не в полной мере;
- обучающийся отвечает на вопросы недостаточно четко и точно;
- обучающийся допускает некоторые ошибки в практических расчетах, содержащихся в отчете о практике, и при построении ответов на вопросы;
- не в полной мере устранены недостатки, отмеченные рецензентом;
- иногда нарушаются нормы русского языка.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если:

- обучающийся обнаруживает незнание большей части программы практики или совсем не ориентируется в ней;
- обучающийся отвечает на вопросы бессистемно, неуверенно, неправильно;
- обучающийся не соблюдает календарные сроки сдачи и защиты отчета по практике на кафедру;
- имеется отрицательная рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ;
- не устранены недостатки и замечания.

Положительная оценка записывается руководителем практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ на титульном листе отчёта по практике, а также в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

Обучающийся, не защитивший отчёт по практике в установленный срок по неуважительной причине, а также получивший во время защиты неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность.

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Наименование практики: производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках практики:

Код компетенции	Содержание компетенций
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

### 3. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования:

№ п/п	Контролируемые модули, разделы	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций		Способ контроля
			текущий контроль по практике	итоговый контроль по практике	
1	Подготовительный, этап	ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2	Собеседование Проверка выполнения работы		Раздел в отчете
2	Производственный этап	ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Собеседование Проверка выполнения работы		Раздел в отчете
3	Заключительный этап Подведение итогов, написание и подготовка к защите отчета.	ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-27, ПК-28, ПК-29	Собеседование Проверка выполнения работы	Защита отчета Зачет с оценкой	Устно, письменно

### 4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов

*Итоговый контроль по практике.* Руководителем практики от выпускающей кафедры совместно с руководителем практики от принимающей организации осуществляется контроль прохождения обучающимися производственной практики и выполнения ее программы.

В ходе прохождения производственной практики обучающийся должен собрать и проанализировать информационно-документальный материал с целью выполнения программы практики.

Источники информации для изучения и анализа деятельности предприятия:

- данные бухгалтерской отчетности, не являющиеся коммерческой тайной;
- устав, учредительный договор, протоколы учредительного собрания и другие организационные документы, регламентирующие деятельность организации;
- данные бизнес-плана предприятия;
- нормативно-технологическая документация предприятия (ТТК, Сборники рецептур, тех-

нологические карты, ГОСТы)

- руководящие документы, методики, стандарты, и другие документы, регламентирующие деятельность конкретных отделов и подразделений предприятия;
- кадровые документы – приказы, таблицы, должностные инструкции и др.;
- данные статистической отчетности;
- материалы проверок государственной налоговой службы, внебюджетных фондов, прочих ревизий;
- сметы, калькуляции важнейших видов продукции;
- нормативно-правовые документы по деятельности организации, в т.ч. законы и другие подзаконные акты;
- данные тематических публикаций в сторонних источниках.

Основными методами получения необходимой информации являются мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения; консультации с руководителями практики от кафедры и от предприятия; работа в библиотеке; анализ, обработка и систематизация полученных данных.

По результатам производственной практики обучающиеся предоставляют отчет, который представляет собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрируется таблицами, схемами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также выводы и заключения. В конце отчета обучающиеся указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Дневник и отчет должны быть полностью закончены на месте практики и там же представлены для оценки и отзыва руководителю практики от организации.

Отчет по результатам прохождения практики сдается на кафедру технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, ответственную за проведение практики в срок, установленный графиком прохождения практики для регистрации и проверки.

Основной формой проверки и оценки отчёта по практике выступает его защита, целью которой является определение навыков у обучающегося по всестороннему обоснованию теоретического и практического материала практики и к глубокому пониманию выполненной работы.

К защите допускается обучающийся, предоставивший отчёт по практике, выполненный и оформленный в установленном порядке, имеющий характеристику руководителя практики от профильной организации и рецензию на отчет руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

Отчеты о прохождении производственной практики защищаются перед специально создаваемой комиссией, в состав которой включаются: заведующий кафедрой, преподаватель (преподаватели) технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств, ответственные за проведение практики, а также могут быть приглашены представитель (представители) профильной организации.

Комиссию возглавляет председатель, отвечающий перед директором Инженерно-технологического института за организацию приема отчетов и аттестацию обучающихся по результатам прохождения производственной практики.

Основной формой контроля по итогам производственной практики является зачет с оценкой.

По итогам защиты отчета обучающемуся выставляется оценка с учетом указанных ниже критериев:

«Отлично» - обучающийся логично и чётко излагает свои позиции; показывает умения и навыки, полученные им в ходе прохождения практики, последовательность изложения и правильность выводов, изложенных в отчете о практике, аккуратность и правильность оформления отчета о практике, умение подтвердить знание любого теоретического положения или практического расчета, содержащихся в отчете о практике; демонстрирует правильные ответы на поставленные вопросы; может привести необходимые примеры; на отчет дана положительная рецензия; соблюден календарный график сдачи на кафедру и защиты отчета о практике; при построении ответов обучающимся соблюдаются нормы русского языка.

«Хорошо» - обучающийся знает и понимает теоретические положения или практические расчеты, содержащиеся в отчете о практике, но допускает небольшие недостатки при ответе на вопросы, в оформлении работы, а также имеется положительная рецензия, возможно с некоторыми незначительными замечаниями, которые должны быть устранены к моменту защиты отчета.

«Удовлетворительно» - обучающийся знает и понимает основные теоретические положения работы не в полной мере; отвечает на вопросы недостаточно четко и точно; допускает некоторые ошибки в практических расчетах, содержащихся в отчете о практике, и при построении ответов на вопросы; не в полной мере устранены недостатки, отмеченные рецензентом; иногда нарушаются нормы русского языка.

«Неудовлетворительно» - обучающийся обнаруживает незнание большей части программы практики или совсем не ориентируется в ней; отвечает на вопросы бессистемно, неуверенно, неправильно; не соблюдает календарные сроки сдачи и защиты отчета по практике на кафедру; имеется отрицательная рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ; не устранены недостатки и замечания.

Общая оценка выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и в зачетной книжке обучающегося.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

##### 5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по производственной практике проводится в форме текущей и итоговой аттестации.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся при собеседовании и по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по производственной практике требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания в форме зачета с оценкой.

Зачет проводится после завершения прохождения практики в объеме рабочей учебной программы. Оценка по результатам зачета - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

**БЛАНК ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Брянский государственный аграрный университет»

\_\_\_\_\_ (наименование института)

Кафедра « \_\_\_\_\_ »

(наименование кафедры организации практики)

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА \_\_\_\_\_ ПРАКТИКУ**  
 (наименование практики)

Выдано студенту(ке) \_\_\_\_\_ курса, обучающемуся (щейся) по направлению подготовки  
 \_\_\_\_\_, направленность \_\_\_\_\_  
 (шифр, полное наименование) (полное наименование)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Руководитель практики: \_\_\_\_\_  
 (ученая степень, должность, Ф.И.О. руководителя практики от университета)

**Индивидуальное задание на прохождение практики**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

*(отражаются содержание, планируемые результаты практики; основные направления работ обучающегося в процессе прохождения практики, соответствующие компетенциям, предусмотренным программой практики по соответствующим направлениям подготовки)*

Начало практики: \_\_\_\_\_ 201\_\_ года  
 Окончание практики: \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

Задание выдал \_\_\_\_\_  
 (ученая степень, должность, Ф.И.О., подпись руководителя практики от университета)

Задание принял \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О., подпись обучающегося)

Согласовано:

Руководитель практики от

Руководитель практики

ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

от \_\_\_\_\_

(наименование профильной организации)

\_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

\_\_\_\_\_ /Ф.И.О./

(подпись)

М. П. (подпись)



**ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЕТА**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ**

**«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

---

*(наименование института)*

**Кафедра «\_\_\_\_\_»**

*(наименование кафедры проведения практики)*

**ОТЧЕТ**

о прохождении \_\_\_\_\_ практики

*(наименование практики)*

Студента \_\_\_\_\_  
*(Ф.И.О.)*

Группа \_\_\_\_\_

Направление подготовки: \_\_\_\_\_

Направленность: \_\_\_\_\_

Руководители практики

от профильной организации:

\_\_\_\_\_/ Ф.И.О./ \_\_\_\_\_  
*(должность) (подпись) М. П.*

от университета:

\_\_\_\_\_/ Ф.И.О./ \_\_\_\_\_  
*(должность) (подпись)*

Отчет представлен \_\_\_\_\_  
*(дата, № регистрации)*

Допущен к защите \_\_\_\_\_  
*(дата, подпись)*

Результаты защиты \_\_\_\_\_  
*(дата, подпись)*

Брянская область 201\_\_ г.

**ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ДНЕВНИКА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Брянский государственный аграрный университет»

**Дневник прохождения практики**

Студента(ки) \_\_\_\_\_ курса, обучающегося (щейся) по направлению подготовки  
\_\_\_\_\_, направленность \_\_\_\_\_  
(шифр, полное наименование) (полное наименование)

(Ф.И.О.)

Место практики \_\_\_\_\_  
(название профильной организации)

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Дата	Содержание практики	Результат работы
Согласно рабочего графика (Приложению №1 к Договору об организации и проведении практики)	Знакомство с организацией, изучение документов и специфики работы организации	1. Ознакомился с принципами работы организации (предприятия). Узнал об обязанностях сотрудников. 2. Изучил рабочие, технические и правоустанавливающие документы организации и т. д.
.....		
	Оформление отчётной документации по итогам прохождения практики	

Начало практики: \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

Окончание практики: \_\_\_\_\_ 201\_\_ года

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

М. П. (подпись) (Ф.И.О.)

- руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись) (Ф.И.О.)

**ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ****Характеристика**

профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения  
\_\_\_\_\_ практики

(наименование практики)

Ф.И.О обучающегося \_\_\_\_\_

Сроки проведения практики \_\_\_\_\_

*В характеристике практиканта должны быть отражены сведения о его навыках и умениях, уровне его профессиональной подготовки, об уровне освоения компетенций, объеме и качестве выполненных им поручений за период прохождения практики или НИР в соответствии с программой практики.*

Вывод: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)

Дата

М. П.

**ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ РЕЦЕНЗИИ НА ОТЧЕТ**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ

«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

\_\_\_\_\_

(наименование института)

Кафедра «\_\_\_\_\_»

(наименование кафедры организации практики)

**РЕЦЕНЗИЯ**

на отчёт по \_\_\_\_\_ практике

(наименование практики)

Студента \_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_ направления подготовки \_\_\_\_\_,

(шифр, наименование)

направленность \_\_\_\_\_, форма обучения: очная/очно-заочная/заочная

(наименование)

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

Положительные стороны: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Недостатки, включая стиль и грамотность написания, соответствие программе практики и индивиду-  
альному заданию \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предполагаемая оценка отчета: \_\_\_\_\_

Руководитель практики от университета

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(подпись)

(Ф.И.О.)

Дата