

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
\_\_\_\_\_  
Малявко Г.П.  
«20» мая 2020 г.

**Программа**  
**Производственной практики (научно-исследовательской работы)**

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**

Курс: **4** Семестр: **8**

Объём: **3 (зет.); 108 (час.)**

Продолжительность: **2 недели**

Вид контроля: **зачет с оценкой**

Брянская область  
2020

Программа производственной практики (научно-исследовательской работы) 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 № 10 от «20» мая 2020 г.

Разработчики: \_\_\_\_\_ Исаев Х.М., \_\_\_\_\_ Купреенко А.И.  
*(подпись, Ф.И.О.)* *(подпись, Ф.И.О.)*

Кафедра «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств»

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Исаев Х.М.  
*(подпись, Ф.И.О.)*

Программа производственной практики (научно-исследовательской работы) согласована с учебно-методической комиссией инженерно-технологического института.

Председатель учебно-методической комиссией инженерно-технологического института  
\_\_\_\_\_ Никитин В.В.  
*(подпись, Ф.И.О.)*

Программа производственной практики (научно-исследовательской работы) одобрена на заседании ученого совета инженерно-технологического института «20» мая 2020 г., протокол № 10.

Председатель ученого совета инженерно-технологического института \_\_\_\_\_ Купреенко А.И.  
*(подпись, Ф.И.О.)*

Начальник управления качеством образовательного процесса и учебно-методической работы  
\_\_\_\_\_ Кубышкина А.В.  
*(подпись, Ф.И.О.)*

## 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. Содержание практики.
  6. Порядок подготовки и защиты отчетов по практике.
  7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.
  8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики.
  9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.
- 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.

## ВВЕДЕНИЕ

Являясь частью подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания, производственная практика (научно-исследовательская работа) направлена на профессионально-практическую подготовку обучающихся в реальных условиях будущей деятельности предприятий и организаций.

Программа производственной практики составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата).

Цель производственной практики – является закрепление теоретических и практических знаний на производстве, приобретение студентами навыков планирования и организации научного эксперимента с применением различного оборудования и компьютерных технологий.

Производственная практика является завершающим этапом подготовки бакалавра. Она проводится после окончания курса теоретического обучения непосредственно перед прохождением преддипломной практики и написанием выпускной квалификационной работы.

На практику студенты направляются, зная тему выпускной квалификационной работы, поэтому основные задачи практики каждому студенту уточняются руководителем выпускной квалификационной работы и зависят от выбранной темы

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

Вид практики – производственная практика (научно-исследовательская работа)

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; научно-исследовательские, проектные, изыскательские и конструкторские институты на основе договоров; а также структурные подразделения 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-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;

**Профессиональные компетенции:**

**ПК-24** - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

**ПК-25** - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

**ПК-26** - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением

статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

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-1</b>       | 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 | основы работы в локальных, корпоративных и глобальных сетях; основные пакеты прикладных программ, облегчающие разработку информационно-справочных систем                    | использовать информационно-поисковые системы для нахождения нужной информации; использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований | методами получения, хранения, обработки, передачи информации; технологиями поиска необходимой информации с использованием баз данных интернет ресурсов |
| <b>ПК-24</b>       | способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов   | основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации   | проводить эксперименты по заданной методике; анализировать результаты   | методиками исследований по тематике работы   |
| <b>ПК-25</b>       | способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания   | организацию входного контроля качества мясного сырья, показатели качества   | определять качество основного и вспомогательного мясного сырья  | Информацией отечественного и зарубежного опыта по показателям качества мясного сырья   |
| <b>ПК-26</b>       | способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением  | основные методы экспериментальной работы  | ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований  | данными для составления обзоров по тематике исследований   |

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

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. Для успешного прохождения производственной практики необходимы теоретические знания и умения по предшествующим дисциплинам: «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания»; «Санитария и гигиена питания»; «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Проектирование предприятий общественного питания»; «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»; «Технология мучных и кондитерских изделий»; «Технология продуктов общественного питания»; «Технология продуктов лечебного и профилактического питания»; «Технология блюд национальной кухни»; «Товароведение продовольственных товаров».

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 (технологическая) составляет 3 зачетных единиц или 108 часов (табл. 2).

Таблица 2 - Структура производственной практики

| Курс  | Учебных часов | ЗЕТ |
|-------|---------------|-----|
| 4     | 108           | 3   |
| Итого | 108           | 3   |

Продолжительность: 2 недели. Контактная работа с преподавателем, в том числе получение индивидуального задания, графика практики, ведение дневника, проведение промежуточной аттестации, защита отчета – 2 часа.

### 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание и виды работ, включая самостоятельную работу обучающихся, в период производственной практики «научно-исследовательская работа», формы контроля представлены по соответствующим разделам.

Этот вид практики предполагает использование студентами теоретических знаний в производственной деятельности через критический анализ тех направлений деятельности предприятия, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Производственной практика «научно-исследовательская работа» начинается с составления общей характеристики предприятия, которая помимо прочего включает анализ схемы управления.

Отчет по производственной практики «научно-исследовательская работа» состоит из разделов: обзора литературы по теме выпускной квалификационной работы (не менее 10 источников за последние 10-15 лет издания); подробное описание схемы исследования, объекта, материала и методы исследования в соответствии с утвержденным индивидуальным заданием; подготовленная к опубликованию научная статья, доклад, эссе по теме выпускной квалификационной работы; описание предварительных результатов исследований по теме выпускной квалификационной работы.

Информацию, полученную на производственной практике (научно-исследовательская работа), студенты излагают в соответствии со следующим содержанием:

#### ВВЕДЕНИЕ

- 1 Общая характеристика предприятия
  - 2 Обзор литературы
  - 3 Объекты, методики исследований
    - 3.1 Цель и задачи исследований
    - 3.2 Схема исследований
    - 3.3 Объекты исследований
    - 3.4 Методики исследований качественных показателей сырья и готовых изделий
  - 4 Технологическая часть
    - 4.1 Технология приготовления продуктов питания
    - 4.2 Требования к сырью
    - 4.3 Продуктовые расчеты
  - 5 Стандартизация и метрологическое обеспечение производства
    - 5.1 Значение стандартизации и сертификации
    - 5.2 Схема теххимического контроля сырья и готовой продукции
    - 5.3 Требования ГОСТов к готовым изделиям
  6. Безопасность жизнедеятельности
    - 6.1. Охрана труда и производственная санитария
- Выводы  
Список использованной литературы  
Приложения

## **6. ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И ЗАЩИТЫ ОТЧЕТОВ ПО ПРАКТИКЕ**

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

По результатам производственной практики обучающиеся предоставляют на кафедру отчет.

Примерный объем отчета – 20-25 страниц машинописного текста.

Общие требования к отчету:

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

Структурные элементы отчета:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;

- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Описание элементов структуры отчета.

*Титульный лист отчета.* Титульный лист является первым листом отчета (прил. 3). Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются.

*Содержание.* Содержание – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

*Введение и Заключение.* «Введение» и «Заключение» – структурные элементы отчета. Требования к ним определяются целями производственной практики.

«Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещаются на отдельных листах.

Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы с первой прописной буквы.

*Основная часть.* Основная часть - структурный элемент отчета, требования к которому определяются целями производственной практики.

При прохождении практики в организации основная часть отчета должна заканчиваться обобщением выявленных проблем и предложением возможностей их решения, а также представлением выявленных возможностей роста объемов производства (продаж), снижения издержек производства и обращения, повышения прибыли и рентабельности производства, выработкой предложений по улучшению управления предприятием (его отраслями, структурными подразделениями).

*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 [7], [18, с.5]. 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 отчетно-плановых и учетных документов, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ 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. 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.

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 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 перед специально создаваемой комиссией, в состав которой включаются: заведующий кафедрой, преподаватель (преподаватели) кафедры кормления животных и частной зоотехнии, 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.

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

### Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010.
2. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 320с.
3. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум// А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К. – 2009. – 106 с.
4. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий. – СПб.: РАПП, 2010
5. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010.
6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Академия, 2008.
7. Олейникава А.Я. Магомедов И.В. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. – СПб.: ГИОРД, 2015.
8. 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.
9. 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.

### Дополнительная литература

1. Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания / Голубев В.В., Могильный М.П., Шленская Т.В.- М.: ДеЛи принт, 2002.-590 с.
2. Журналы: «Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Food Technologies», "Food engineering»
3. 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., [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=62572](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62572)
4. 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=62573](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62573) — Загл. с экрана., [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=62573](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=62573)
5. Качмазов Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 224 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=4126](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4126) — Загл. с экрана.
6. Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 667 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=45972](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45972) — Загл. с экрана.

### 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. 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/>
4. 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/>
5. 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/>
6. 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/>
7. 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/>
8. 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/>
9. 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/>
10. 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/>
11. Исаев Х.М. Программа и методические указания по организации и проведению производственной практика 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/>
12. 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/>

### **Периодическая литература по дисциплине «Технология мучных и кондитерских изделий»:**

1. Кондитерское производство.
2. Хлебопечение России.
3. Пищевые ингредиенты, сырье и добавки.
4. Пищевая промышленность.

#### 7.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

##### Программное обеспечение:

Интернет-браузеры:

1. Google Chrome.
2. Mozilla Firefox.
3. Internet Explorer.
4. Opera.

MS Office Standard 2010

##### Интернет-ресурсы:

Единая библиотечная система БГАУ: [www.bgsha.com](http://www.bgsha.com);

Сайт библиотеки БГАУ: [www.bgsha.com](http://www.bgsha.com);  
 База электронных учебно-методических материалов библиотеки БГАУ: [www.bgsha.com](http://www.bgsha.com)  
 Российский общеобразовательный портал <http://www.schol.edu.ru/>  
 Электронная библиотека "Информ-Система" [www.marc.sssu.ru](http://www.marc.sssu.ru).  
 Российская государственная библиотека (РГБ) [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)  
 Центральная научная сельскохозяйственная библиотека [www.cnshb.ru](http://www.cnshb.ru)  
 Российская государственная библиотека для молодежи [www.rgub.ru](http://www.rgub.ru)  
 Государственная публичная научно-техническая библиотека (ГПНТБ) [www.gpntb.ru](http://www.gpntb.ru)

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

В период подготовки и проведения производственной практики (научно-исследовательская работа) 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 - 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.

## **9. 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, включая IT.

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.

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

1. Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике (научно-исследовательская работа)

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Наименование практики: производственная практика

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

**2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках практики<sup>^</sup>**

| Код компетенции | Содержание компетенций   |
|-----------------|--|
| 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-24           | способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов  |
| ПК-25           | способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания  |
| ПК-26           | способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований |

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 | Организационный, подготовительный, этап научно-исследовательской практики: инструктаж                 | ОПК-1, ПК-24, ПК-25, ПК-26 | Собеседование<br>Проверка выполнения работы |                                  | Практическая проверка               |
| 2 | Производственный этап: выполнение запланированной исследовательской и научной работы                  | ОПК-1, ПК-24, ПК-25, ПК-26 | Собеседование<br>Проверка выполнения работы |                                  | Практическая проверка               |
| 3 | Производственный (научно-исследовательский, проектный): обработка полученной информации, исследований | ОПК-1, ПК-24, ПК-25, ПК-26 | Собеседование<br>Проверка выполнения работы |                                  | Практическая проверка               |
| 4 | Подведение итогов, написание и подготовка к защите отчета   | ОПК-1, ПК-24, ПК-25, ПК-26 | Собеседование<br>Проверка выполнения работы | Защита отчета<br>Зачет с оценкой | Письменный контроль<br>Устный опрос |

#### 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 (в динамике за последние 3 календарных года) с целью выполнения программы практики.

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) кафедры 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  
 ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Руководитель практики

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<br>(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.<br>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 индивидуальному заданию \_\_\_\_\_

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

Руководитель практики от университета

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

*Дата*