

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
Учебной практики (по получению первичных профессиональных
умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков
научно-исследовательской 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: **1 Семестр: 2 (3 зет, 108 час);**
2 Семестр: 4 (6 зет, 216 час)

Объём: **9 (зет.); 324 (час.)**

Продолжительность: **6 недель: Семестр: 2 (2 недели); Семестр: 4 (4 недели)**

Вид контроля: **Семестр: 2, 4 зачет с оценкой**

Брянская область
2020

Программа Учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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 оборудования животноводства и перерабатывающих производств**

Протокол № 10 от «20» мая 2020 г.

Разработчики: _____ Исаев Х.М., _____ Купреенко А.И., _____ Гапонова В.Е., _____ Слезко Е.И.
(подпись, Ф.И.О.)

Кафедра «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств»

Зав. кафедрой _____ Исаев Х.М.
(подпись, Ф.И.О.)

Программа Учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) согласована с учебно-методической комиссией инженерно-технологического института.

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

Программа Учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) 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

ВВЕДЕНИЕ

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. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

ПРИЛОЖЕНИЕ А. Фонд оценочных средств

ПРИЛОЖЕНИЕ Б. Бланк индивидуального задания на практику

ПРИЛОЖЕНИЕ В. Дневник-отчет о прохождении учебной практики

ПРИЛОЖЕНИЕ Г. Титульный лист отчета по практике

ПРИЛОЖЕНИЕ Д. образец оформления дневника по практике

ПРИЛОЖЕНИЕ Е. Характеристика руководителя практики от профильной организации

ПРИЛОЖЕНИЕ Ё. Рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ВВЕДЕНИЕ

Большое внимание в подготовке бакалавров с направлением подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания уделяется различного вида практикам. Среди них особое место занимает учебная практика, направленная на получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. Учебная практика должна дать первое представление о будущей сфере профессиональной деятельности, способствовать формированию профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии, осознание социальной значимости своей будущей профессии. Эффективность учебной практики достигается соответствующей организацией практики, учебно-методическим, информационным и материально-техническим обеспечением.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности).

Учебная 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.

Учебная практика проводится на учебной и учебно-производственной базе кафедры «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств» (ауд. 3-126; 3-127; 3-107, УПК-1, УПК-2 а также на производственной базе кафедры – Учебно-производственном комбинате ОП БГАУ).

Учебно-методическое и повседневное руководство практикой осуществляется преподавателем вуза в соответствии с утвержденной программой.

Перед прохождением практики студент обязан получить инструктаж о порядке прохождения практики и необходимую документацию. Инструктаж студентов проводит кафедра, ответственная за практику.

На месте прохождения практики со студентами проводится инструктаж по технике безопасности.

Во время прохождения практики и по ее окончании студент-практикант обязан:

- знать и выполнять правила техники безопасности;
- ежедневно производить запись в дневнике учебной практики о характере выполненных работ;
- по окончании практики оформить отчет об учебной практике и сдать зачет.

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

На основании учебного плана подготовки бакалавров с направлением подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания, утвержденного учёным советом вуза от 19. 04. 2018 г. протокол № 8 при прохождении учебной практики у обучающихся должны формироваться следующие компетенции (или их части):

ОПК-5 - готовность 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 компьютеры;

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-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.

Содержание компетенций представлено в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к результатам учебная практика

Индекс компетенции	Содержание компетенции	В период прохождения учебной практики обучающиеся должны закрепить теоретический материал, приобрести практические навыки и собрать необходимую информацию, чтобы:		
		знать	уметь	владеть
ОПК-5	готовность 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	участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	готовностью к участию во всех фазах организации производства
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	способы использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	способами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютер	современные информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютер	управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютер	владеть современными информационными технологиями
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запы-	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	измерять и оценивания параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

	ленности 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	приоритеты в сфере производства продукции питания и обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	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	новыми технологическими процессами 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	показатели производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	методикой оценки и планирования внедрения инноваций в производство
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	способы организации документооборота по производству на предприятии питания	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	умением обобщать и анализировать законодательные и нормативные документы при решении технических задач
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	способы проведения исследований по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	анализировать результаты экспериментов	способами проведения исследований по заданной методике
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	способы изучения и анализ научно-технической информации	анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	научно-технической информацией, отечественным и зарубежным опытом по производству продуктов питания
ПК-26	способностью измерять и составлять описание	способы измерения и составления опи-	измерять и составлять описание	статистическими методами и сред-

проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	сание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	ствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
--	---	---	--

В период прохождения учебной практики обучающиеся должны приобрести практические навыки, соответствующие уровню требуемой квалификации.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) 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. Учебная практика, индекс – Б2.В.01(У) входит в блок (раздел) 2 ОПОП.

Практика проводится во 2 и 4-м семестре и предполагает наличие определенных знаний по дисциплинам, связанным с будущей профессиональной деятельностью и изучаемых на 1-м и 2-м курсах: История, Иностранный язык, Культурология, Информатика и информационные технологии, Химия и является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания.

Знания, умения и навыки, полученные в результате прохождения учебной практики должны помочь при освоении целого ряда технологических дисциплин, изучаемых на 3-м и 4-м курсах, при проведении последующих практик и формирования соответствующих профессиональных компетенций.

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

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

Таблица 2. Трудоемкость учебной практики

Курс (семестр)	Учебных часов	ЗЕТ
1 (2)	108	3
2 (4)	216	6
Итого	324	9

Продолжительность практики: 6 недель: Курс: 1 (2 недели); Курс: 2 (4 недели)

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

В ходе учебной практики студенты должны получить первичное представление об основном технологическом оборудовании, используемом на предприятиях общественного питания. В процессе прохождения практики можно выделить три этапа: подготовительный этап, ознакомительный этап и заключительный этап.

На стадии ознакомительного этапа обучающимся проводится ознакомительная беседа о цели и задачах учебной практики, осуществляется общее знакомство с материальной базой и местом проведения учебной практики. Проводится инструктаж по технике безопасности, в т. ч. вводный инструктаж по технике безопасности на рабочих местах.

Практика осуществляется, в виде экскурсии на базе учебно-производственного комбината ОП БГАУ.

Учебная практика состоит из следующих этапов: теоретические знания, экскурсии на базе учебно-производственного комбината ОП БГАУ, самостоятельной работы студентов и написания итогового отчета о прохождении ознакомительной практики по технологии переработки.

Самостоятельная работа студентов заключается в последовательном сборе и обработке материалов, полученных на теоретических занятиях, работа в библиотеке и с электронными базами данных.

На каждом этапе проведения практики студенты получают конкретные задания от руководителя практики. Текущий контроль в процессе прохождения практики осуществляется в виде устного опроса, тестирования, а также по заполнению соответствующего раздела отчета по практике. По итогам практики студент предъявляет отчет, по результатам защиты которого выставляется зачет с оценкой.

Практика носит ознакомительный характер, при ее проведении используются образовательные технологии в форме лекций, экскурсий и самостоятельной работы студентов.

Перед началом учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно исследовательской деятельности преподаватель – руководитель читает лекции, на которых объявляет цели, задачи, содержание, общий порядок прохождения практики и учет ее выполнения.

Руководитель практики проводит инструктаж о необходимых мерах по технике безопасности на предприятиях общественного питания.

Таблица 3 - Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента	Трудоемкость, акад. час	Итоговая форма аттестации	Примечание	Формы текущего контроля
Учебная практика 1 курс, 2 семестр						
1	подготовительный 0,5 неделя	Ознакомительная лекция по учебной практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	18		1 курс, 2 семестр	Практическая проверка
2	Ознакомительный 1 неделя	Ознакомление с санитарными требованиями. Ознакомление с учебно-производственным комбинатом Брянского ГАУ. Ознакомление с санитарными требованиями. Организация материально-технического снабжения складского хозяйства Брянского ГАУ.	72		1 курс, 2 семестр	Практическая проверка
3	Заключительный 0,5 недели	Оформление отчета о по результатам практики. Публичное обсуждение результатов практики на кафедре.	18		1 курс, 2 семестр	Практическая проверка
4	В течении всего периода прохождения	Контактная работа с преподавателем, в том числе получение индивидуального задания, графика практики, ведение дневника, проведение промежуточной аттестации, защита отчета	50		1 курс, 2 семестр	Письменный контроль Устный опрос
Итого	2	Доклад, сообщение, информационный материал	108	Зачет с оценкой	1 курс, 2 семестр	Письменный контроль Устный опрос
Учебная практика 2 курс, 4 семестр						

1	подготовительный 0,5 неделя	Ознакомительная лекция по учебной практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	18		2 курс, 4 семестр	Практическая проверка
2	Ознакомительный 3 неделя	Состав производственных помещений. Ознакомление с организацией технологического процесса в горячем, холодном, мясном и кондитерском цехах.	180		2 курс, 4 семестр	Практическая проверка
3	Заключительный 0,5 недели	Оформление отчета о по результатам практики. Публичное обсуждение результатов практики на кафедре.	18		2 курс, 4 семестр	Практическая проверка
4	В течении всего периода прохождения	Контактная работа с преподавателем, в том числе получение индивидуального задания, графика практики, ведение дневника, проведение промежуточной аттестации, защита отчета	100		2 курс, 4 семестр	Письменный контроль Устный опрос
Итого	4	Доклад, сообщение, информационный материал	216	Зачет с оценкой	2 курс, 4 семестр	Письменный контроль Устный опрос
	В течении всего периода прохождения	Контактная работа с преподавателем, в том числе получение индивидуального задания, графика практики, ведение дневника, проведение промежуточной аттестации, защита отчета	150		1 курс, 2 семестр, 2 курс, 4 семестр	Письменный контроль Устный опрос
Итого за 1 курс 2 семестр, 2 курс 4 семестр			324			

*Формы и методы текущего контроля:
практическая проверка;
устный опрос.*

На каждом этапе проведения практики студенты получают конкретные задания от руководителя практики. Текущий контроль в процессе прохождения практики осуществляется в виде устного опроса, тестирования, а также по заполнению соответствующего раздела отчета по практике. По итогам практики студент предъявляет отчет, по результатам защиты которого выставляется зачет с оценкой.

В конце каждого цикла работ по практике обучающийся дает письменный ответ на поставленные вопросы. В конце практики обучающийся составляет и защищает отчет (приложение В, Г).

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

6.1. Основная литература	
№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания
1	Артемова Е. Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учеб. пособие / Артемова Е. Н., Владимиров О. Г. - М. :Академия, 2011. - 176 с.
2	Артемова Е.Н Основы технологии продукции общественного питания учебное пособие / Е.Н. Артемова.-2-е изд., перераб. и доп.- М.:КНОРУС, 2008.-336с.
3	Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум : учеб.пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 120 с.
4	Елхина, В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование : учеб.для вузов / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 416 с.
5	Кирпичников, В. П. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2. Тепловое оборудование : учеб.для вузов / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 496 с.
6	Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Изд-во «Академия», 2008.-320 с.
7	Могильный М. П. Справочник работника общественного питания / М. П. Могильный, Шленская Т. В., Могильный А. М.; под ред. М. П. Могильного. - 2-е изд., испр., перераб. - М. :ДеЛи плюс, 2011. - 656 с.
8	Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 3. Торговое оборудование : учеб.для вузов / Т. Л. Колупаева, Н. Н. Агафонов, Г. Н. Дзюба, А. Н. Стрельцов. - М.: Академия, 2012. - 304 с.
9	Смирнов А. В. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Куляков Г. В., Калишина Н. Н. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 136 с.
10	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 — Загл. с экрана.
11	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 — Загл. с экрана.
12	Общая технология продуктов питания : метод. указания к лаб. работам / М. М. Разин, М. К. Герасимов, Казан. гос. технол. ун-т .— Казань : КГТУ, 2001.: http://rucont.ru/efd/292620
6.2. Дополнительная литература	
1	Введение в технологию продуктов питания: Учебное пособие. Лабораторный практикум / Г.М. Мелькина, О.М. Аношина, Л.А. Сапронова и др.; - М.: КолосС,2007.-255с. – (учебное пособие для студентов высших учебных заведений).
2	Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания / Голубев В.В., Могильный М.П., Шленская Т.В.- М.: ДеЛипринт, 2003.-590 с.
3	Ершов В. Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. Ч. 1. Комплексная механизация технологических процессов : учеб.пособие для вузов / В. Д. Ершов. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 224 с.
4	Ершов В. Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. Ч. 2. Комплексная механизация погрузочно-разгрузочных и транспортных работ : учеб.пособие для вузов / В. Д. Ершов. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 200 с.
5	Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учеб.пособие для вузов / М. П. Могильный, Калашникова Т. В., Баласанян А. Ю. - М. : Академия, 2005. - 176 с.
6.3. Методические разработки	
1	Гапонова В.Е. Технология продукции общественного питания: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ студентами очной формы обучения направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». / Гапонова В.Е. Исаев Х.М., Слезко Е.И. - Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2016. – 48 с.

2	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/
3	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/

Журналы:

1. «Питание и общество»,
2. «Вы и Ваш ресторан»,
3. «Ресторанный бизнес»,
4. «Ресторатор»,
5. «FoodTechnologies»,
6. "Foodengineering»

6.2 ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ"

Единая библиотечная система БГАУ: www.bgsha.com;

Сайт библиотеки БГАУ: www.bgsha.com;

База электронных учебно-методических материалов библиотеки БГАУ: www.bgsha.com

Российский общеобразовательный портал <http://www.schol.edu.ru/>

Электронная библиотека "Информ-Система" www.marc.sssu.ru.

Российская государственная библиотека (РГБ) www.rsl.ru

Центральная научная сельскохозяйственная библиотека www.cnshb.ru

Российская государственная библиотека для молодежи www.rgub.ru

Государственная публичная научно-техническая библиотека (ГПНТБ) www.gpntb.ru

6.3 ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Интернет-браузеры:

1. Google Chrome.
 2. Mozilla Firefox.
 3. Internet Explorer.
 4. Opera.
- MS Office Standard 2010

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Включает прохождение учебной практики на современных предприятиях централизованного производства с полным технологическим циклом производства, использующих в своей работе высокотехнологичное оборудование.

Для проведения учебной практики и по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно исследовательской деятельности необходимо следующее материально-техническое обеспечение: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), холодильник «Снежинка», макет посудомоечной машины, макет тестомесильной машины, макет картофелеочистительной машины, взбивальная машина универсальная кухонная машина УКМ-П (полный комплект), кофеварка Эспрессо Bork С 700, кофемолка Bork, тестомес Н20, мясорубка MFC 23, печь СВЧ ELENBRG MS1710d, слайсер 220, сушка для фруктов ELENBRG, макет универсальный привод, макет плита кухонная, макет соковыжималка, овоскоп И11А, овощерезка MFC, весы PH, хлебопечь ELENBRG BM 3100, наглядные пособия и плакаты, фризер для мягкого мороженого STARFOOD BQ108Y1, вафельница электрическая Poller Grin GES 40, миксер Moulinex HM 6151, флипат Rocada RD – 616, блендер погружной 5КНВ358EER, Kitchen Aid, насос высоковакуумный, ротационный вакуумный насос, стерилизатор ГП-40 МО, установка МОК-2, баня лабораторная 1 местная без плитки, насос Камовского, штативы для фронтальных работ ШФР, плитка электрическая «Термия», регулятор температур, микроамперметр, вольтметр, центрифуга СМ-12, термостат 153 л., MIR 262, стерилизатор ГП-40 МО, прибор ОХЛ, микроскопы стереоскопические МБС-10, мешалка магнитная

MS202A DAIHAN, весы электронные OhausSPU, вальцевый станок, вальцевая дробилка, aspirator, рассев, закаточная машина, картофелечистка, батарейный циклон, молотковая дробилка, тестомесильная машина, тестораскаточная машина, тестоокруглительная машина, сушильная печь, печь ПАПР КТО, рассев, взбивальная машина, барная стойка, ледогенератор, мельница для льда, барный пестик для коктейлей, бокал irishcoffe, бокал Маргарита-Citation, бокал irishcoffePunsh, бокал для бренди Bistro, бокал для вина Bistro, бокал пивной, бокал-флюте, ведро для шампанского с круглыми ручками декантер VIN, джиггер, емкость для льда, емкость для сока с лейкой, коктейльная рюмка Citation, кружка пивная, кувшин мерный, ложка барменская, нож для снятия цедры, открывалка для бутылок, открывалка для консервных банок с механизмом открывалка для шампанского Италия, линия производства и выпуска ягод протертых с сахаром, столы производственные.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно исследовательской деятельности

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно исследовательской деятельности.

1. Паспорт фонда оценочных средств по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно исследовательской деятельности.

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Наименование практики: Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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-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 компьютер
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-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	Подготовительный, этап	ОПК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Собеседование Проверка выполнения работы		Практическая проверка
2	Ознакомительный этап	ОПК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Собеседование Проверка выполнения работы		Практическая проверка
3	Подведение итогов, написание и подготовка к защите отчета.	ОПК-5 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-24 ПК-25 ПК-26	Собеседование Проверка выполнения работы	Защита отчета Зачет с оценкой	Письменный контроль Устный опрос

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

Итоговый контроль по практике

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно исследовательской деятельности во 2 и 4 семестре является зачет с оценкой. Зачет по практике служит для оценки работы студента в течение всего периода прохождения практики и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Вопросы предполагают контроль общих методических знаний и умений, способность студентов проиллюстрировать их примерами, индивидуальными материалами, составленными студентами в течение практики.

По итогам зачета с оценкой выставляется оценка по шкале порядка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Вопросы к зачету:

1. Вводный инструктаж на рабочем месте.
2. Санитарные требования учебно-производственного комбината Брянского ГАУ.
3. Характеристика учебно-производственного комбината Брянского ГАУ.
4. Материально-техническое снабжение складского хозяйства Брянского ГАУ.
5. Состав производственных помещений учебно-производственного комбината Брянского ГАУ.
6. Организация технологического процесса в горячем, холодном, мясном и кондитерском цехах на учебно-производственном комбинате Брянского ГАУ.
7. Организация рабочего места учебно-производственном комбинате Брянского ГАУ.
8. Приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов на учебно-производственном

комбинате Брянского ГАУ.

9. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции, условиями ее реализации на учебно-производственном комбинате Брянского ГАУ.

10. Характеристика линии по производству и выпуску ягод протертых с сахаром на учебно-производственном комбинате Брянского ГАУ.

Критерии и шкала оценивания прохождения студентами практики:

- пороговый («оценка «удовлетворительно»)
- стандартный (оценка «хорошо»)
- эталонный (оценка «отлично»).

Критерии оценки на зачете по практике

Критерии оценки	Оценка в четырехбальной системе
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	Отлично
<p>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.</p>	Хорошо
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	Удовлетворительно
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	Неудовлетворительно

Шкала оценивания

Критерии	В рамках формируемых компетенций студент демонстрирует:
Пороговый	<ul style="list-style-type: none"> - знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; - несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения заданий (не выполнены); - низкий уровень мотивации учения. <p>Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, который выполнил в срок и на</p>

	высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики того или иного курса, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру.
Стандартный	Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации учения Оценка « хорошо » ставится студенту, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте.
Эталонный	Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации учения. Оценка « отлично » ставится студенту, который выполнил программу практики, проявил глубокие знания теории и умения применять ее на практике.

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 учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно исследовательской деятельности 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.

Итоговая аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений навыков научно исследовательской деятельности требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета с оценкой.

Зачет проводится после завершения прохождения практики в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (путем собеседования по вопросам). Оценка по результатам зачета с оценкой - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Каждая форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения студентами знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

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)

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

Кафедра «Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств»

ДНЕВНИК - ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

(вид практики)

студента группы И-__ курса 2 направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
профиль Технология продуктов общественного питания
(код и наименование)

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Руководитель практики _____
(фамилия, имя, отчество, должность)

Отчет выполнил _____
(дата, подпись)

Отчет защищен оценкой _____
(дата, 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 _____
 (цифр, 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.

**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