

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»
Инженерно-технологический институт



Проректор по учебной
работе и цифровизации
Кубышкина А.В.
« 11 » _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной практики (технологическая практика)

основной профессиональной образовательной программы
высшего образования-программы бакалавриата

Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**
(шифр, полное наименование)

Направленность (профиль) подготовки: **Технология продуктов
общественного питания**

Квалификация выпускника **Бакалавр**

Кафедра, ответственная за проведение практики:
**Технологического оборудования животноводства и
перерабатывающих производств**

Форма обучения: **очная, заочная**

Курс: **1, 2**

Объём: **6** (зет.); **216** (час.)

Продолжительность: **4** недели

Вид контроля: **зачет с оценкой**


Брянская область,
2022

Рабочая программа учебной практики (технологической практики) составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047.


Составлена на основании учебных планов 2021 года набора: направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания, утвержденных Учёным советом Университета от 11 мая 2022 г. протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на расширенном заседании кафедры
Технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств

Протокол № 10 от 11.05.2022 г.

Разработчики:  к.э.н., доц. Исаев Х.М.

(подпись, Ф.И.О.)

 к.б.н., доц. Слезко Е.И.

(подпись, Ф.И.О.)

 главный технолог «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ» Кривоножко В.А.

(подпись, Ф.И.О.)


Кафедра: **Технологическое оборудование животноводства и перерабатывающих производств**

зав. кафедрой  Х.М. Исаев

(подпись, Ф.И.О.)

Рабочая программа учебной практики (технологической практики) согласована с учебно-методической комиссией института.

Председатель учебно-методической комиссией института


 В.В. Никитин

(подпись, Ф.И.О.)

Протокол № 10 от 11.05.2022 г.

Рабочая программа учебной практики (технологической практики) одобрена на заседании совета инженерно-технологического института

Протокол № 10 от 11.05.2022 г.

Председатель совета института  А.И. Купреенко

(подпись, Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ	4
2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ И В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	7
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	9
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	11
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Фонд оценочных средств	13
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Бланк индивидуального задания на практику	17
ПРИЛОЖЕНИЕ 3. Дневник-отчет о прохождении учебной практики	18
ПРИЛОЖЕНИЕ 4. Титульный лист отчета по практике	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 5. образец оформления дневника по практике	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 6. Характеристика руководителя практики от профильной организации	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 7. Рецензия руководителя практики от ФГБОУ ВО Брянский ГАУ	22

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – учебная практика (технологическая практика).

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 (технологическая 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, при прохождении учебной практики у обучающихся должны формироваться следующие компетенции:

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

Содержание компетенций представлено в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к результатам учебная практика (технологическая практика)

Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм,	ИД-1 _{УК-2.1} Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними; ИД-2 _{УК-2.2} Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения

	имеющихся ресурсов и ограничений	соответствия цели проекта; ИД-3 _{УК-2.3} Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм; ИД-4 _{УК-2.4} Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач; ИД-5 _{УК-2.5} Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6.1} Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; ИД-2 _{УК-6.2} Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста; ИД-3 _{УК-6.3} Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста; ИД-4 _{УК-6.4} Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития.
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4.1} Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания; ИД-2 _{ОПК-4.2} Использует физиологические методы для решения технологических процессов производства продукции питания

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

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная практика (технологическая 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. Учебная практика, индекс – Б2.О.02(У) входит в блок (раздел) 2 ОПОП.

Практика предполагает наличие определенных знаний по дисциплинам, связанным с будущей профессиональной деятельностью и изучаемых на 1-м и 2-м курсах: История (история России, всеобщая история, Иностранный язык, Высшая математика, Физика, Информатика и информационные технологии, Механизация, Химия, Философия, Технология продукции общественного питания 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 помогать 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 (технологическая практика) составляет 6 зачетных единиц или 216 часов. Продолжительность практики: 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 (технологическая 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 предьявляет 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 (технологическая практика) 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 (технологическая практика)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный	Ознакомительная лекция по учебной практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	10	УО

2	Ознакомительный	Состав производственных помещений. Ознакомление с организацией технологического процесса в горячем, холодном, мясном и кондитерском цехах.	185,8	ПП
3	Заключительный	Оформление отчета о по результатам практики. Публичное обсуждение результатов практики на кафедре.	20	ПО
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	0,2	УО, ПП, ПО
Итого			216	

Формы текущего контроля:

ПП – практическая проверка; УО - устный опрос; ПО – письменный контроль.

Форма итогового контроля – зачет с оценкой.

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 3, 4).

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составите	Заглавие	Издательств во, год	Кол-во
ЛП. 1	Н.В. Степычев а	Введение в технологии продуктов питания : Практикум / Н.В. Степычева .— Иваново : Ивановский государственный химико-	Иваново, 2007	ЭБС Руконт
ЛП. 2	Е.Н. Артемова	Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса : учеб. пособие для вузов / О.Г. Владимирова; Е.Н. Артемова .— : Издательский центр "Академия", 2011 .— 177 с.	Издательск ий центр "Академия ", 2011	ЭБС Руконт
ЛП. 3	Т.А. Никифор ова	Оборудование для предприятий общественного питания : учеб. пособие / Д.А. Куликов, С.Г. Пономарев; Оренбургский гос. ун- т; Т.А. Никифорова .— Оренбург : ОГУ, 2012 .— 131 с.	Оренбург : ОГУ, 2012	ЭБС Руконт
6.1.2. Дополнительная литература				

Л2. 1	Т.А. Никифорова	Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1 : конспект лекций / Е.В. Волошин; Оренбургский гос. ун-т; Т.А. Никифорова .— Оренбург : ОГУ, 2015 .— 136	Оренбург, 2015	ЭБС Руконт
Л2. 3	С. В. Зангиева	Введение в технологии питания : учебно-методическое пособие / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2019. — 40 с.	Сочи, 2019	Лань : электронно-библиотечная система
Л2. 4	А. А. Брусенцев	Брусенцев, А. А. Общие принципы переработки сырья и введение в технологию продуктов питания : учебно-методическое пособие / А. А. Брусенцев. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2013. — 97 с.	Санкт-Петербург, 2013	Лань : электронно-библиотечная система
Л2. 5	С.И. Главчева	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С.И. Главчева .— Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2011 .— 404 с. — ISBN 978-5-7782-1766-9 .	Новосибирск, 2011	ЭБС Руконт
Л2. 6	В.Р. Варламов	Современные источники питания : справочник / В.Р. Варламов .— 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ДМК-Пресс, 2009 .— 220 с.	Москва : ДМК-Пресс, 2009	ЭБС Руконт
6.1.3. Методические разработки				
Л3. 1				
Л3.				
Л3.				
Л3.				

6.2. Перечень современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

6.3. Перечень программного обеспечения

ОС Windows 7 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.

MS Office std 2013 (контракт 172 от 28.12.2014 с ООО Альта плюс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.

PDF24 Creator (Работа с pdf файлами, geek Software GmbH). Свободно распространяемое ПО.

Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.

Консультант Плюс (справочно-правовая система) (Гос. контракт №41 от 30.03.2018 с ООО Альянс) Срок действия лицензии – бессрочно.

Техэксперт (справочная система нормативно-технической и нормативно-правовой информации) (Контракт 120 от 30.07.2015 с ООО Техэксперт) Срок действия лицензии – бессрочно.

КОМПАС-3D Viewer V13 SP1 (ЗАО АСКОН). Свободно распространяемое ПО.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 3-126 лаборатория технологического оборудования для переработки продукции растениеводства</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Переносное мультимедийное оборудование: а) ноутбук б) мультимедийный проектор в) экран 2. Телевизор 3. Видеомагнитофон 4. Видеоматериалы 5. Стенды 6. Макеты: Вальцовый станок А1 БЗН, вальцовая дробилка, аспиратор А1-БВЗ, закаточная машина, картофелечистка МОК-250, батарейный циклон, молотковая дробилка ДБ, тестомесильная машина ТММ, тестораскаточная машина, Т1-ХТ2-3-1 тестоокруглительная машина Т1-ХТС, печь ПАПР КТО, рассев ЗРШ4-4М. 7. Плакаты 8. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 3-127 лаборатория технологического оборудования для переработки продукции животноводства</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Переносное мультимедийное оборудование: а) ноутбук б) мультимедийный проектор в) экран 2. Видеоматериалы 3. Стенды 4. Макеты: Сепараторы-сливкоотделители ОСН, насос молочный, пастеризатор ОПД-1, пастеризационно-охладительная установка ОПФ, гомогенизатор А-1ОГМ-5, коптильня горячего копчения, коптильня холодного копчения, шпигорезка ФШГ, шприц вакуумный ФШГ-2, куттер Л-5 ФКМ, измельчитель мяса (мельница) А1-ФКЕ, волчок К6 ФВП 120 5. Плакаты 6. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 3-107 лаборатория процессов и аппаратов</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Переносное мультимедийное оборудование: а) ноутбук б) мультимедийный проектор в) экран 2. Видеоматериалы 3. Стенды 4. Оборудование: лабораторное оборудование,</p>

	<p>шкаф сушильный, центрифуга СМ-12, стерилизатор ГП-40 МО, микроскопы стереоскопические МБС-10, мешалка магнитная MS202A DAIHAN, весы электронные Ohaus SP 5. Приборы: регулятор температур, микроамперметр, вольтметр, термостат 153 л., MIR 262, прибор ОХЛ, U, анализатор влажности зерна, вискозиметр Брукфильда DV2TRV 6. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лабораторного и практического типа – Кабинет сервисного обслуживания на предприятиях общественного питания УПК</p>	<p>Характеристика лаборатории: 1. Переносное мультимедийное оборудование а) ноутбук б) мультимедийный проектор в) экран 2. Видеоматериалы 3. Стенды 4. Оборудование: барная стойка, барные стулья, ледогенератор, джиггеры, шейкеры, емкости для льда, диспенсер для сока, кофеварка Эспрессо Bork С 700, кофемолка Bork, мельница для льда, холодильник, посуда для бара, лабораторное оборудование 5. Плакаты 6. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания</p>	<p>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Характеристика лаборатории: 1. Стенды 2. Макеты: картофелеочистительная машина 3. Оборудование: ванна моечная ВМ-2/530, вытяжка ЗВП 8/7, картофелечистка МОК-300, плита индукционная IN3500 indokor, плита промышленная электрическая ПМЭ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 комфорков, без духового шкафа) Гомсельмаш, столы разделочные производственные, фритюрница BECKERS FB 4, шкаф жарочный ШЖЭП 1, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF035TG, полка кухонная для тарелок ПКТ -600 Atesy, комбайн ELENBRG FP-700 (кухонный), вафельница Roller Grin, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), блендер погружной 5КНВ358EER, KitchenAid, холодильник «Снежинка», сковорода D 26 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукционная Luxstahl Германия, сковорода D 24 см Н 5 см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, тройное дно, индукция кт119, ложка столовая «Milan», доска разделочная 45x30x1,3 см пластик белая, котел 50л, 40 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, стеллаж СТ 100/4, ТТМ -1, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик синяя, тарелка</p>

	<p>мелкая «Sam & Squito classic» 10,75// 27 см, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 6,5// 16,5 см, нож столовый «Milan», тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 8// 20 см, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик коричневая, ложка столовая «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, вилка столовая «Milan», нож столовый 2,5 «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, котел 25л, 32 см нержавеющая сталь, тройное дно Luxstahl Германия, миска 20 см 1,5 л нержавеющая сталь, ложка чайная 13 см «Marselles» Luxstahl, вилка чайная 20 см «Marselles» нержавеющая сталь Luxstahl, тарелка мелкая «Sam & Squito classic» 7,5// 19 см, рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, доска разделочная 45x30x1,3 см пластик зеленая, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, миска 26 см 3 л нержавеющая сталь, миска 30 см 5 л нержавеющая сталь</p> <p>4. Плакаты</p> <p>5. Методические и наглядные пособия</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</p>	<p>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя</p> <p>Характеристика аудитории: 15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.</p> <p>Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. LibreOffice – Свободно распространяемое ПО. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019) 1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</p>

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной практике (технологическая практика)

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология продуктов общественного питания

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике (технологическая практика).

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 (технологическая практика)

Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой

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

Код компетенции	Содержание компетенций
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и возможностей
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

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	УК-2 УК-6 ОПК-4	Собеседование Проверка выполнения работы		Раздел в отчете

2	Ознакомительный	УК-2 УК-6 ОПК-4	Собеседование Проверка выполнения работы		Раздел в отчете
3	Заключительный	УК-2 УК-6 ОПК-4	Собеседование Проверка выполнения работы	Защита отчета (презентация) Зачет с оценкой	Устно, письменно

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 (технологическая практика) 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 с оценкой:

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 высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной</p>

	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 (технологическая практика) 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 (технологическая практика) 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 (шейся) 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 ЗИ-__ 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 _____
 (шифр, полное наименование) (полное наименование)

 (Ф.И.О.)

Место практики _____
 (название профильной организации)

Руководитель практики от профильной организации _____
 (Ф.И.О.)

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

Начало практики: _____ 201__ года

Окончание практики: _____ 201__ года

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от профильной организации _____ / _____
 М. П. (подпись) (Ф.И.О.)

- руководитель практики от университета _____ / _____
 (подпись) (Ф.И.О.)

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Характеристика

профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения
_____ практики

(наименование практики)

Ф.И.О обучающегося _____

Сроки проведения практики _____

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

Вывод: _____

Руководитель практики от профильной организации

_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

Дата

М. П.

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ РЕЦЕНЗИИ НА ОТЧЕТ

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

_____ (наименование института)

Кафедра « _____ »
(наименование кафедры организации практики)

РЕЦЕНЗИЯ

на отчёт по _____ практике
(наименование практики)

Студента _____ курса, группы _____ направления подготовки _____,
(шифр, наименование)
направленность _____, форма обучения: очная/ очно-заочная/ заочная
(наименование)

_____ (Ф.И.О. студента)

Положительные стороны: _____

_____ Недостатки, включая стиль и грамотность написания, соответствие программе практики и
индивидуальному заданию _____

Предполагаемая оценка отчета: _____

Руководитель практики от университета

_____/_____
(подпись) (Ф.И.О.)

Дата