



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПОВОЛЖСКИЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ
КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ПКИУПТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

Кафедра «Естественнонаучные и технические дисциплины»



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ПКИУПТ

А.А. Терехова

«12» января 2022 г.

Рабочая программа
Б2.О.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Вид практики учебная
(вид практики указать по учебному плану)

Тип практики ознакомительная практика
(тип практики указать по учебному плану)

Способ проведения практики стационарная; выездная
(стационарная; выездная; выездная (полевая))

Форма проведения практики дискретная
(непрерывная, дискретная)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация производства
продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника Бакалавр
(бакалавр/магистр/специалист)

Форма обучения очная
(очная, заочная, очно-заочная)

Димитровград 2022г.

Программа практики ознакомительной практики разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов».

Программа практики «Ознакомительная практика» разработана к.п.н., доцентом Е.Г.Нелюбиной

Руководитель основной профессиональной образовательной программы к.п.н., доцент

Е.Г. Нелюбина

Рабочая программа дисциплины (модуля) обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины»
Протокол № 1 от 30 августа 2021 года

И.о.заведующий кафедрой «Естественнонаучные и технические дисциплины»
д.т.н., доцент

И.И. Шигапов

Рецензенты:

к.п.н., доцент кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины» ПКИУПТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»

к.т.н., доцент кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины» ПКИУПТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»

Е.Г. Нелюбина

В.В. Власова

Программа практики по получению профессиональных умений и навыков рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

ООО «Антера»

Генеральный директор

В.Н.Павлова

ООО «Столичное питание»

Директор

О.И.Саган

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРС
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1.1. Цели

Основной целью прохождения учебной (ознакомительной) практики бакалавров является знакомство с особенностями

1.2. Задачи

Задачами учебной практики (ознакомительной) являются:

- знакомство с принципами сбора, отбора и обобщения информации, методиками системного подхода для решения профессиональных задач в области организации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- формирование навыков научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений в области инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- знакомство с правовыми нормами и методологическими основами принятия управленческого решения;
- формирование умений разработки планов, определения целевых этапов и основных направлений работ на предприятиях общественного питания;
- освоение методов оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах;
- формирование навыков деловой устной и письменной коммуникации и межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств;
- знакомство с принципами ведения коммуникации на предприятиях общественного питания с учетом культурного многообразия;

2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цикл (раздел) ОП: Б2.О

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Технологии самоорганизации и саморазвития личности	1	УК-6
2	Физическая культура и спорт	1	УК-7
3	Введение в профессию	1	УК-6, ОПК-3
4	Неорганическая химия	1	ОПК-2

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Старославянский язык	3	УК-5
2	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности	3	ОПК-1
3	Органическая химия	3	ОПК-2
4	Физическая и коллоидная химия	4	ОПК-2
5	Философия	4	УК-1, УК-5
6	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4	УК-4
7	Технологическая практика	4	УК-1, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, УК-5, УК-10
8	Пищевая химия	5	ОПК-2
9	Проектирование	5	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3
10	Биохимия	5	ОПК-2
11	Менеджмент	5	УК-2, УК-3
12	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	6	ОПК-1, УК-1
13	Организационно-управленческая практика	6	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, ОПК-1, ОПК-2, УК-6, УК-8, УК-9, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, УК-5

Распределение часов практики

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2	2	2
В том числе в форме практ.подготовки	216	216	216	216
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	214	214	214	214
Итого	216	216	216	216

Сроки проведения практики, виды контроля и формы отчетности

Сроки проведения практики устанавливаются приказом ректора в соответствии с утвержденным календарным графиком. Место проведения практики определяется в соответствии с заключенными договорами о прохождении практики.

Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий и организаций, учреждений и др. Обучающимся предоставляется возможность прохождения практики по их собственной инициативе за пределами населенного пункта местонахождения Университета. При этом обучающийся подает личное заявление с необходимым обоснованием на выпускающую кафедру для согласования с заведующим кафедрой места прохождения практики.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом требований их доступности для данных обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Виды контроля: ЗаО 2 семестр

Формы отчетности: отчет по практике
дневник практики

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Прохождение практики направлено на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

ОПК-1:Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии);

ОПК-1.1: современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы

Недостаточный уровень:

процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации

Пороговый уровень:

современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства

Продвинутый уровень:

системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности

Высокий уровень:

принципы работы процессов и методом, перечисленных ранее

ОПК-1.2: Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии

Недостаточный уровень:

изучать профессиональные задачи

Пороговый уровень:

анализировать профессиональные задачи

Продвинутый уровень:

выбирать и использовать подходящие информационные технологии

Высокий уровень:

выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-1.3: Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности

Недостаточный уровень:

навыками самостоятельной работы с учебной литературой

Пороговый уровень:

основной терминологией и понятийным аппаратом базовых естественнонаучных дисциплин

Продвинутый уровень:

навыками решения базовых задач по естественнонаучным дисциплинам.

Высокий уровень:

навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий

ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1: Знает фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа

Недостаточный уровень:

отсутствуют знания о фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа

Пороговый уровень:

Сформированы базовые знания о фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа

Продвинутый уровень:

Обширные знания о фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа

Высокий уровень:

Знания о фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа

ОПК-2.2: Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

Недостаточный уровень:

находить базовые знания в области естественнонаучных дисциплин производства продуктов питания

Пороговый уровень:

использовать научных обзоров, публикаций, рефератов и библиографий по тематике проводимых исследований

Продвинутый уровень:

решать научные задачи в связи с поставленной целью и в соответствии с выбранной методикой

Высокий уровень:

практический опыт исследований в конкретной области профессиональной деятельности.

ОПК-2.3:

Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

Недостаточный уровень:

методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Пороговый уровень:

методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Продвинутый уровень:

навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

Высокий уровень:

методами организации эффективной совместной работы при проведении теоретических и экспериментальных исследований.

УК-1:Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1: Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач

Недостаточный уровень:

знает основы критического анализа и синтеза информации

Пороговый уровень:

знает процедуры критического анализа и синтеза информации, источники информации, требуемой для проведения исследований

Продвинутый уровень:

знает возможности обработки собранной информации для решения профессиональных задач

Высокий уровень:

знает приемы решения профессиональных задач на основе результатов, полученных в результате анализа и обработки собранной информации

УК-1.2: Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности

Недостаточный уровень:

умеет находить способы систематизации разнородных данных, процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий

Пороговый уровень:

умеет осуществлять эффективные процедуры анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий в профессиональной деятельности

Продвинутый уровень:

умеет оценивать соответствие способов решения задач поставленной цели проекта

Высокий уровень:

уметь принимать эффективные решения профессиональных задач на основе результатов, полученных в результате проведения исследований

УК-1.3: Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

Недостаточный уровень:

владеть приемами выбора методов установления причинно-следственных связей

Пороговый уровень:

владеть приемами выбора методов установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них

Продвинутый уровень:

владеть методиками постановки цели и определения способов ее достижения

Высокий уровень:

владеть методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях

УК-11:Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

УК-11.1: Знает перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции и их общих положений; понятие состава коррупционного правонарушения и ответственность за его совершение

Недостаточный уровень:

понятие состава коррупционного правонарушения и ответственность за его совершение

Пороговый уровень:

значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, формы его проявления в различных сферах общественной жизни

Продвинутый уровень:

перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции и их общих положений

Высокий уровень:

знает российское законодательство, а также антикоррупционные стандарты поведения, уважение к праву и закону

УК-11.2: Умеет ориентироваться в системе противодействия коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики коррупции и борьбы с ней

Недостаточный уровень:

выявлять признаки коррупционного поведения

Пороговый уровень:

исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям

Продвинутый уровень:

правильно анализировать, толковать и применять нормы права в различных сферах социальной деятельности, а также в сфере противодействия коррупции.

Высокий уровень:

Осуществлять социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания и сформированной правовой культуры

УК-11.3: Владеет навыками применения мер по профилактике коррупции

Недостаточный уровень:

взаимодействием в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции

Пороговый уровень:

способами профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней

Продвинутый уровень:

навыками выявления признаков коррупционного поведения и его пресечения

Высокий уровень:

знаком с действующими правовыми нормами, обеспечивающими борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности

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-2.1: Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

Недостаточный уровень:

неполный перечень действующих правовых норм и ограничений

Пороговый уровень:

достаточное количество необходимых для осуществления профессиональной деятельности правовых нормы.

Продвинутый уровень:

действующие правовые нормы и ограничения, оказывающие регулирующее воздействие на проектную деятельность

Высокий уровень:

УК-6.3: Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

Недостаточный уровень:

Владеет практическим опытом накопления квалификаций на основе профессиональных стандартов индустрии

Пороговый уровень:

Владеет практическим опытом получения дополнительного образования, изучения дополнительных образовательных программ

Продвинутый уровень:

Владеет навыками выстраивания гибкой профессиональной траектории, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда

Высокий уровень:

Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

УК-7:Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-7.1: Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни

Недостаточный уровень:

мало информации про физические упражнения и здоровый образ жизни

Пороговый уровень:

виды физических упражнений;

Продвинутый уровень:

роль и значение физической культуры в жизни человека и общества

Высокий уровень:

научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни

УК-7.2: Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни

Недостаточный уровень:

применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья

Пороговый уровень:

применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности

Продвинутый уровень:

использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни

Высокий уровень:

использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни

УК-7.3: Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования

Недостаточный уровень:

Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма.

Пороговый уровень:

Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности.

Продвинутый уровень:

Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.

Высокий уровень:

Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций				
Дескрипторы компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы	2. Пороговый: компетенции сформированы	3. Продвинутой: компетенции сформированы	4. Высокий: компетенции сформированы
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания				
Выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику. Не подготовлен отчет по практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой. В процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.	Выполнено 60%-69% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на практику. Структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой. Обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от кафедры, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.	Выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов. Структура отчета соответствует рекомендуемой. В процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от кафедры. В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.	Выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику. Структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы. В процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от кафедры. В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.	
Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Этапы и разделы практики /вид работы/	Семестр	Часов	Прак. подг.	Компетенции	Вид отчетности
	Раздел 1. Содержание ознакомительной практики					
1.1	Аналитический этап Выполнение индивидуального задания. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений	2	71	71	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-7.1,УК-7.2,УК-7.3,УК-	Дневник практики

	совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения. /Ср/				11.1,УК-11.2,УК-11.3,ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3	
1.2	Подготовительный этап Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. Знакомство с целями и задачами практики. Решение организационных вопросов. /Ср/	2	72	72	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-7.1,УК-7.2,УК-7.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3	Дневник практики
1.3	Завершающий этап Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики. /Ср/	2	71	71	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-7.1,УК-7.2,УК-7.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3	Дневник практики; отчет о прохождении практики
1.4	Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики. /СРП/	2	2	2	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-7.1,УК-7.2,УК-7.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3	
1.5	Подготовка и проведение зачета с оценкой /ЗаО/	2	0	0	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-4.1,УК-4.2,УК-	Дневник практики, отчет о прохождении практики

					4.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-7.1,УК-7.2,УК-7.3,УК-11.1,УК-11.2,УК-11.3,ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3
--	--	--	--	--	---

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

5.1. Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Формой аттестации практики является зачет с оценкой. По итогам зачета обучающемуся могут быть выставлены оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Текущий контроль при проведении практики осуществляется руководителем практики посредством контроля выполнения обучающимися индивидуального задания, направленного на формирование компетенций и достижение планируемых результатов обучения, предусмотренных программой практики.

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам прохождения практики завершается дифференцированным зачетом и проводится:

- для очной и очно-заочной форм обучения - не позднее чем через месяц после ее окончания, в случае проведения практики в летний период - до 15 сентября;

- для заочной формы обучения - в первую неделю очередной сессии, следующей за проведением практики.

В течение всего периода прохождения практики, обучающиеся по программам магистратуры ведут дневник практики.

По итогам практики обучающиеся обязаны представить руководителю практики от Университета (филиала) отчет о прохождении практики по установленной форме.

5.2. Варианты индивидуальных заданий на практику

Учебным планом не предусмотрено

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРС

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

Л.1.1	Ратушный А.С., Баранов Б.А. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 241 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=393847
Л.1.2	Васюкова А. Т., Славянский А. А., Куликов Д. А., Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2021. - 496 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952
Л.1.3	Чердниченко Л.Е. Питание как часть национальной культуры народов [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 163 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=363747

7.1.2. Дополнительная литература

Л.2.1	Куткина М. Н., Елисеева С. А., Симакова И. В., Ирина О. И. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. - 672 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619038
Л.2.2	Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 196 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/186005
Л.2.3	Гайворонский К.Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 469 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=388041
Л.2.4	Маюрникова Л. А., Кокшаров А. А. Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2021. - 80 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/186363
Л.2.5	Мрыхина Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2022. - 417 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=389717

Л.2.6	Чернов В.А., Баканов М.И. Экономический анализ: торговля, общественное питание, туристический бизнес [Электронный ресурс]: Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям. - Москва: Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 639 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=341618
Л.2.7	Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости. 4-е изд., перераб. и доп. [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "КУРС", 2018. - 270 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=329185
Л.2.8	Чередниченко Л.Е. Питание как часть национальной культуры народов [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 163 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=351760
Л.2.9	Васюкова А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: проектно-конструкторская и технологическая документация. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 208 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621936
Л.2.10	Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 348 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/206630

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства

7.2.1	Microsoft Windows 7
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard

7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет

7.3.1	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "Znanium.com". Режим доступа: https://znanium.com/
7.3.4	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
7.3.5	Вся биология: научно-образовательный портал
7.3.6	"Электронная библиотека учебников"

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.	Материально-техническое обеспечение университета:
8.1.1	Адрес: 109029, г. Москва, ул. Талалихина, д.31: аудитория 9-102 - Лаборатория "Учебная пекарня" Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Трибуна; Доска меловая; Печь конвекционная Revent - 1; Столы производственные СП-1500; Весы электронные SW -05; Взбивальная машина Electrolux; Стол производственный с моечной ванной СПВ; Ванная двух секционная ВМ-2; Посудомоечная машина Electrolux; Стеллаж производственный С-1000; Шкаф холодильный Desbu; Шкафы витрина; Шкафы лабораторные; Шкафы с полками книжные; Чаша для взбивальной машины; Венчики; Сито; Формы для кексов; Скалки; Формы для бисквита; Терка; Форма перфорированная; Форма для хлеба; Совок; Сырье для проведения занятий: Мука, специи, сахар, какао, варенье, джем, натуральные образцы (крупы, макароны, мука); Ковш; Йогуртница; Блендер
8.1.2	Адрес: 109029, г. Москва, ул. Талалихина, д.31: аудитория 9-103 - Кабинет организации ресторанного дела Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Стеклопосуды и керамическая посуда; Шкафы книжные; Мягкая мебель; Барная стойка, барные стулья; Ресторанный инвентарь; Холодильник Everlasting, Столовые приборы, Образцы меню, Шкафы витринные, Самовары, Чайник электрический, Кофемашина DeLonghi, Столы демонстрационные, Стол банкетный .

8.1.3	Адрес: 109029, г. Москва, ул. Талалихина, д.31: аудитория 9-104 - Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Учебная аудитория для проведения занятий лабораторного и практического типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Пароконвектоматы; Картофелечистка ambsre; Слайсеры; Тестомесильные машины на 10 литров; Низкотемпературный прилавок Fagor; Столы производственные СП-1500; Плиты Ascobloc четырех конфорочные; Секции – вставки Ascobloc; Мармиты Ascobloc; Фритюрница Ef-40; Морозильные камеры; Овощерезка CL-30; Микроволновая печь Daewoo; Фритюрница; Кухонный комбайн Braun; Электрические чайники; Хлебопечка; Блендер; Миксер; Стеллаж производственный; Кофемашинa; Мойки; Бойлер; Стеллажи для образцов; Шкафы для хранения инвентаря; Мясорубка; Вытяжки, Доски разделочные деревянные, Доски разделочные пластиковые, Кухонная посуда (сковороды, кастрюли, половники, дуршлаки), Столовые приборы, Набор ножей, Ковши, Тёрки, Скалки, Весы электрические, Плиты электрические двухконфорочные, Доска меловая, Демонстрационный стол с муляжами тортов, Шкаф для хранения средств индивидуальной защиты (халаты), Тостер, Гриль- печь, Соковыжималка, Образцы продуктов для проведения лабораторных работ, Противень.
8.1.4	Адрес: 109029, г. Москва, ул. Талалихина, д.31: аудитория 9-302 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещение для самостоятельной работы обучающихся : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Доска меловая; Учебно-наглядные пособия; Раковина; 68рабочих мест обучающихся оснащенные ПЭВМ с подключением к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета, Лабораторный стол, Принтер.

9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррективы как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования

10. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1	Утверждена и введена в действие решением кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины»	Протокол заседания кафедры № <u>5</u> от « <u>22</u> » января 20 <u>15</u> года	22.01.2015
2	Актуализирована в связи с выходом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавриат), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № <u>1332</u> и введена в действие решением кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины»	Протокол заседания кафедры № <u>4</u> от « <u>01</u> » декабря 20 <u>15</u> года	22.12.2015
3	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № <u>6</u> от « <u>12</u> » февраля 20 <u>16</u> года	12.02.2016
4	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № <u>6</u> от « <u>16</u> » января 20 <u>17</u> года	16.01.2017
5	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № <u>6</u> от « <u>20</u> » февраля 20 <u>18</u> года	20.02.2018
6	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № <u>6</u> от « <u>18</u> » января 20 <u>19</u> года	18.01.2019
7	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № <u>6</u> от « <u>15</u> » января 20 <u>20</u> года	15.01.2020
8	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № <u>1</u> от « <u>30</u> » августа 20 <u>21</u> года	30.08.2021
9	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Естественнонаучные и технические дисциплины»	Протокол заседания кафедры № <u>6</u> от « <u>12</u> » января 20 <u>22</u> года	13.01.2022