

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Утверждаю:
Декан биолого-технологического факультета
К.В. Жучаев



«23» 2018 г.

Программа учебной практики

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

Уровень профессионального образования - бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная / заочная

Курс 1,2/1,2 Семестр 2,4/2,3

Зачет 2,4/2,3 семестр

Новосибирск 2018

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания от 12.11.2015 г. №1332.

Разработчики:



Гарабанова Е.В.

Гаптар С.Л.

Ворожейкина Н.Г.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции «17» 01 2018 г., протокол № 5

Заведующий кафедрой



С.Л. Гаптар

Программа рассмотрена одобрена учебно-методическим советом биолого-технологического факультета

«23» 01 20 18 г., протокол № 1

Председатель учебно-методического совета, д.б.н., профессор



М.Л. Кочнева

ВВЕДЕНИЕ

Программа учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 № 1332.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности относится к вариативной части Блока 2 «Практики» основной образовательной программы бакалавриата и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является формирование у бакалавров профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачами практики по получению первичных профессиональных умений и навыков являются:

- ознакомление с предприятиями общественного питания и работой отдельных производственных цехов, структурой предприятия и приобретение первичных навыков в технологии приготовления кулинарных изделий;
- изучение организационно-производственной структуры предприятия, системы материально-технического снабжения, приобретение первичных навыков в современных методах обслуживания;
- ознакомление с ассортиментом выпускаемой предприятием продукции и нормативно технической документацией, на основании которой выпускается продукция.

2. ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики - учебная практика, тип учебной практики - практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в соответствии с ФГОС ВО.

Способы проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО: стационарный и выездной.

Практика проводится на базе кафедр и лабораторий ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ», а также профильных организаций, с которыми заключены договора на проведение практики.

Практика проводится в следующей форме: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обучающийся будет обладать следующими компетенциями:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК- 7);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК -4);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК – 5);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

Планируемые результаты прохождения практики обучающимися представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Показатели оценивания компетенций	Формируемые компетенции
Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	ОК 7
Умение составлять отчеты, представлять результаты практики по утвержденным формам	ОК 7
Знание правил эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ОПК -4
Знание основных принципов организации производства в предприятиях общественного питания и технологических процессов производства разнообразной продукции общественного питания	ОПК – 5
Знание основных терминов и правил производства продукции общественного питания и обслуживания потребителей предприятий общественного питания	ОПК – 5
Знание организационно-правовых форм и классификации предприятий общественного питания	ОПК – 5
Знание принципов организации продовольственного и материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства	ОПК – 5
Владение навыками обслуживания потребителей и знание основных требования к персоналу	ОПК – 5
Умение изучать и анализировать научно-техническую документацию, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	ОПК – 5
Умение изучать и анализировать научно-техническую документацию, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	ПК-25

4. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) относится к вариативной части Блока 2 «Практики» основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение учебной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин первого курса обучения (первый этап) – «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Научные основы производства продуктов питания», «Маркетинг», «Экономика»; после освоения дисциплин второго курса обучения (второй этап) – «Научные основы производства продуктов питания», «Основы микробиологии», «Общая санитарная микробиология», «Стандартизация», «Правовые основы управления качеством», «Метрология», «Стандартизация, подтверждение соответствия». Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

5. ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится во 2 семестре 1-го курса и 4 семестре 2-го курса (очная форма обучения) и во 2 семестре 1-го курса и в 3 семестре 2-го курса (заочная форма обучения). Общая трудоёмкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц и 216 часов, продолжительностью 4 недели.

Таблица 2. График проведения учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) очная форма обучения

п/п	Разделы практики	Примечание
1	Технология мяса	1 курс, 2 семестр (3 дня)
2	Технология молока	1 курс, 2 семестр (3 дня)
3	Технология хлебобулочных и кондитерских изделий	1 курс, 2 семестр (3 дня)
4	Технология пива и безалкогольных напитков	1 курс, 2 семестр (3 дня)
	Форма контроля	Зачет
5	Технология продукции общественного питания	2 курс, 4 семестр (1 неделя)
6	Организация производства на предприятиях общественного питания	2 курс, 4 семестр (1 неделя)
	Форма контроля	Зачет

Таблица 3. График проведения учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) заочная форма обучения

п/п	Разделы практики	Примечание
1	Технология мяса	1 курс, 2 семестр (3 дня)
2	Технология молока	1 курс, 2 семестр (3 дня)
3	Технология хлебобулочных и кондитерских изделий	1 курс, 2 семестр (3 дня)
4	Технология пива и безалкогольных напитков	1 курс, 2 семестр (3 дня)
	Форма контроля	Зачет
5	Организация производства продукции в предприятиях общественного питания	2 курс, 3 семестр (1 неделя)
6	Организация обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	2 курс, 3 семестр (1 неделя)
	Форма контроля	Зачет

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, или получившие отрицательную характеристику, или неудовлетворительную оценку при защите дневника-отчёта, направляются на практику вторично в свободное от учебы время или проходят практику в индивидуальном порядке.

Таблица 4. Структура и содержание учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) (первый этап)

	Разделы и содержание практик	Трудо- емкость (час.)	Форма текущего контроля	Компетенции
	Инструктаж по технике безопасности. Меры безопасности. Электробезопасность. Пожарная безопасность.	8	роспись практиканта в журнале по технике безопасности	ОК-7, ПК-25
	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материала: <i>По разделу Технология молока</i> а) Классификация продукции молочной промышленности б) Показатели качества молока. Классификационные группы молока в зависимости от вида животного, режимов термической обработки и содержания жира. в) Переработка молока. Этапы технологического процесса переработки, упаковки, маркирования и хранения молока. <i>По разделу Технология мяса</i> а) Классификация продукции мясной промышленности.	90	проверка руководителем практики усвоения материала студентом-практикантом	ОПК-4, ОПК-5, ПК-25

	<p>б) Мясо. Мясо убойных животных. Потребительские свойства и химический состав мяса.</p> <p>в) Разделка мяса на отрубы. Наименование и границы отделения отрубов в соответствии с нормативной документации для убойных животных.</p> <p><i>По разделу Технология хлебобулочных и кондитерских изделий</i></p> <p>а) Классификация и ассортимент продукции, выпускаемой хлебопекарными и кондитерскими предприятиями.</p> <p>б) Основное и дополнительное сырье для предприятий хлебопекарной и кондитерской отрасли: его характеристика</p> <p>в) Условия и сроки хранения готовой продукции</p> <p><i>По разделу Технология пива и безалкогольных напитков</i></p> <p>а) Сырье для предприятий по производству пива и безалкогольных напитков.</p> <p>б) Классификация и ассортимент безалкогольных и алкогольных напитков.</p> <p>в) Правила, сроки и условия хранения напитков.</p>			
	Оформление собранных материалов в виде дневника-отчета	10	Дневник-отчет, заверенный подписью руководителя практики	ОК-7, ОПК-4
	Итого	108	Зачет	

Таблица 5. Структура и содержание учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) (второй этап)

	Разделы и содержание	Трудо- ёмкость (час.)	Форма текущего контроля	Компетенции
	Инструктаж по технике безопасности. Меры безопасности. Электробезопасность. Пожарная безопасность.	8	роспись практиканта в журнале по технике безопасности	ОК-7, ПК-25
	<p>Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материала:</p> <p><i>По разделу Организация производства продукции в предприятиях общественного питания</i></p> <p>а) Перечислить нормативно-</p>	90	проверка руководителем практики усвоения материала студентом-	ОПК-4, ОПК-5, ПК-25

	<p>техническую документацию, применяемую предприятиями общественного питания.</p> <p>б) Изучить технологический процесс производства продукции в предприятии. Функции цехов, участков производства. Бытовые помещения.</p> <p>в) Приготовление продукции собственного производства. Должностные обязанности производственного персонала (основной, вспомогательный), выполняемые в ходе производственной деятельности;</p> <p>г) Контроль качества сырья и готовой продукции в предприятиях общественного питания.</p> <p><i>По разделу организация обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания</i></p> <p>а) Изучить структуру персонала предприятия общественного питания (управленческий, производственный, обслуживающий), взаимоподчинённость работников. Должностные инструкции, порядок их утверждения и квалификационные характеристики основного и вспомогательного обслуживающего персонала.</p> <p>б) Методы и формы обслуживания потребителей в предприятии общественного питания. Должностные обязанности обслуживающего персонала (официанта, бармена, буфетчика), выполняемые в ходе производственно-торговой деятельности.</p> <p>в) Меню предприятий питания и технологические карты приготовления продукции (готовое блюдо, полуфабрикат, другая продукция), выпускаемой данным предприятием общественного питания.</p> <p>г) Контроль качества услуг в предприятиях общественного питания</p>		практикантом	
	Оформление собранных дневника-отчета по практике материалов в виде	10	Дневник-отчет, заверенный подписью руководителя практики	ОК-7, ОПК-4
	Итого	108	Зачет	

6 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

По окончании практики или в течение первых дней занятий в семестре обучающиеся представляют на кафедру технологии и товароведения пищевой продукции дневник-отчет по учебной практике - практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

По результатам прохождения учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) обучающиеся представляют следующие документы:

- Дневник-отчет с заполненными формами рабочего графика (план) проведения практики, заверенный руководителем практики от Новосибирского ГАУ (титульный лист – прил.1, форма дневника – отчета – на сайте БТФ <http://nsau.edu.ru/biotech/abit/spec/>).

В период практики обучающийся кратко излагает в дневнике - отчете проделанную им работу в соответствии с рабочим графиком (прил.2, форма Рабочий график (план) проведения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности).

Дневник-отчет заверяется руководителем практики в соответствии с программой учебной практики.

- Характеристика и аттестационный лист,
- Рецензия на дневник-отчет каждого обучающегося.

Рекомендуемые формы документов приведены в приложении.

Дневники-отчеты практики с отметкой ведущего преподавателя о выполнении задания обучающиеся сдают на кафедру руководителя практики от НГАУ, назначенного приказом по университету. Дневники-отчеты регистрируются и после защиты хранятся на указанной кафедре в установленном порядке.

Аттестация по итогам прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – зачет. Оценка по учебной практике выставляется в ведомость и зачетку руководителем учебной практики, назначенным приказом НГАУ, при условии выполнения программы учебной практики по всем дисциплинам и заносится им же в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

Защита дневника -отчета проходит в первую неделю семестра и состоит в ответах на вопросы по существу отчета.

7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

При защите отчета по учебной практике - практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, учитываются результаты обучения по практике (аттестационный лист и характеристика), выполнение индивидуального задания, замечания и пожелания в адрес обучающегося, отмеченные руководителем практики; четкость оформления документов, рецензия на отчет по практике руководителя практики от Новосибирского ГАУ; правильность ответов на заданные вопросы.

Примерные контрольные вопросы для оценки результатов прохождения учебной практики:

1 курс очная форма обучения / 1 курс заочная форма обучения

1. Сырье для предприятий мясной промышленности.
2. Классификация и ассортимент продукции выпускаемой, мясной промышленностью.

3. Мясоперерабатывающее производство и экологические аспекты отрасли.
4. Очистка сточных вод мясоперерабатывающих предприятий и их утилизация.
5. Условия и сроки хранения мясопродукции
6. Сырьё для предприятий молочной промышленности.
7. Классификация продукции молочной промышленности
8. Назначение процессов охлаждения в производстве молочных продуктов.
9. Упаковка и маркировка изделий и тары.
10. Условия и сроки хранения молочных продуктов
11. Сырьё для предприятий хлебопекарной отрасли: его характеристика
12. Правила и условия хранения муки.
13. Классификация и ассортимент выпускаемой хлебопекарной продукции.
14. Условия и сроки хранения готовой продукции, выпускаемой хлебопекарными предприятиями.
15. Классификация кондитерских изделий. Условия и сроки хранения и реализации.
16. Сырьё для предприятий по производству пива и безалкогольных напитков.
17. Правила и условия хранения напитков.
18. Классификация и ассортимент алкогольных напитков.
19. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков.
20. Охрана труда на предприятиях отрасли.

2 курс очная форма обучения / 2 курс заочная форма обучения

1. Основные нормативные и инструктивные документы предприятий общественного питания.
2. Типы и классы предприятий питания.
3. Структура управления предприятием общественного питания.
4. Основные функции специалистов в предприятиях общественного питания.
5. Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции
6. Технология приготовления отдельных изделий.
7. Структура предприятия общественного питания
8. Методы и формы обслуживания потребителей в предприятии общественного питания.
9. Меню. Виды меню. Правила составления.
10. Особенности интерьера торговых и производственных помещений
11. Компонировка торговых и производственных помещений: расстановка и оснащённость торгово-технологическим оборудованием.
12. Контроль качества сырья и готовой продукции.

Критерии оценки итогов учебной практики

Оценка «**зачтено**» выставляется обучающемуся, если он полностью владеет правилами оформления дневника-отчета о практике; применяет полученные в результате прохождения практики умения анализа законодательной и нормативной литературы; владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования, обладает навыками подготовки презентации, доклада и ведения научной дискуссии, имеет положительную характеристику и зачет по аттестационному листу.

Оценка «**не зачтено**» выставляется обучающемуся, если он не владеет правилами оформления дневника-отчета по практике; не умеет применять полученные в результате прохождения практики знания для анализа законодательной и нормативной литературы; не владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования; не обладает базовыми навыками подготовки презентации, доклада и ведения научной дискуссии, имеет отрицательную характеристику и не освоил компетенции согласно аттестационному листу.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Недостаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О; <http://nsau.edu.ru/file/126971>: режим доступа свободный

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. Нечаев А.П. Введение в технологии продуктов питания: учебное пособие для вузов. – М.: ДеЛи принт, 2013. – 720 с.
2. Радченко Л.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Учебное пособие – СПб.: «Феникс», 2011. – 373 с. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

Нормативная литература

1. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.
2. 2 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие технические требования.
5. ГОСТ Р 50935—2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
6. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
7. ГОСТ Р 53995—2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

Ресурсы сети "интернет"

1. <http://www.edu.ru/>
2. <http://www.vgosvpo.ru>

3. <http://www.nsau.edu.ru>
4. <http://vak.ed.gov.ru/>
5. <http://tuningrussia.org/>

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

В ходе прохождения учебной практики обучающиеся могут использовать синхронное и асинхронное взаимодействие с преподавателем через сеть ИНТЕРНЕТ.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

При прохождении учебной практики - практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности на базе кафедр и подразделений университета используется материально-техническая база лабораторий Новосибирского ГАУ:

А-7 «Учебно-исследовательская лаборатория быстрого питания «Блинница»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Аппарат блинный «Масленица», Блинница JB-35-2 ERGO, холодильник INDESIT, витрина холодильная Juka-180, кофемашина, микроволновая печь(2 шт), миксер для молочных коктейлей, термопот Sakura, кипяtilьник чай-кофе , весы электронные настольные «Капля», весы CAS SW-11-05, плита электрическая De Luxe, электроплитка, барная стойка, стулья барные(6 шт),32 посадочных мест).

ЛОП 1 «Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная(2 шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстойный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы BT-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT,центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, рН-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места.);

ЛТМ 1 «Учебно-исследовательская лаборатория технологии мяса»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Камера термодымовая КТД-50 с холодильным агрегатом, мясорубка МИМ 600, Куттер EKSI, фаршемешалка Kocateg FMM 03, шприц колбасный AIRHOT SV-3, Ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная(2 шт), машина холодильная низкотемпературная моноблочная MB 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная MM 109 SF, упаковщик вакуумный DZ-400/2T, тележка технологическая ИПКС-117,пила ленточная МПЛ-250, рефрактометр Master-alpha, клипсатор Kocateg Tabletopclipper, весы лабораторные ВК-1500, аппарат Кьельдаля на шлифах, прибор Сокслета 05 КШ 45/40,стол производственный СПЛ (4 шт).

3-120 «Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы»: Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования(Компьютер, холодильник «Апшерон», центрифуга ОПН-8, анализатор качества пива «Колос-1», анализатор качества молока «Клевер-2, афрометр, весы ВК-600, дистиллятор ДВ-4А, колориметр КФК-2МП, микроскоп, шкаф сушильный ЛП-321/35, рефрактометр ИРФ-454Б2М, «Элекс-7»);

3-124 «Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы»: Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования (Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ариометр АСТ-25-15 для сахара, ариометр АСП-1 0-10 для спирта)

3-125 «Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы»: Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования (Инфрапид-61. Центрифуга СМ-6МТ, морозильная камера «NORD» (2 шт.);

3-313 «Учебно-исследовательская лаборатория оценки качества пищевых продуктов»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Стационарный мультимедийный проектор, экран настенный, центрифуга лабораторная «ОКА», центрифуга лабораторная медицинская, микроволновая печь, анализатор качества молока «Лактан 1-4», анализатор качества молока «Соматос», сепаратор, весы лабораторные ВК-300.1, плита электрическая «Мечта», весы настольные электрические, сепаратор, маслобойка)

3-318 «Учебно-исследовательская лаборатория микробиологии и безопасности пищевой продукции»: Аудитория для лабораторных работ (Термостат суховоздушный ТС-80-01-ММ-Ч, водяная многоместная баня УТ-4304Е, рН-метр, весы электронные общего назначения МК_А, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, микроскоп микромед 4 шт., холодильник «Бирюса», облучатель бактерицидный бытовой ОББ-92-У, рециркулятор дезар проточный, дистиллятор, 10 световых микроскопов Levenhuk 720В);

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Биолого-технологический факультет

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой _____ / _____ /

« ____ » _____ г.

**Рабочий график (план) проведения учебной практики
(практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе
первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)**

Студента _____ курса _____ группы _____

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(уровень бакалавриата); Профиль Технология и организация ресторанного дела

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики: с « ____ » _____ г.

по « ____ » _____ г.

**Планируемые работы учебной практики
(практики по получению первичных профессиональных умений и навыков)**

№ п/п	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении (нужное подчеркнуть)
1.	Ознакомительный этап	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа, индивидуальное задание	<i>выполнено не выполнено</i>
2.	Выполнение индивидуального задания	В течение прохождения практики	Соответствующий раздел отчета	<i>выполнено не выполнено</i>
3.	Подготовка отчета по практике	В течение последнего месяца практики	Отчет по практике	<i>выполнено не выполнено</i>
3.	Аттестация по итогам практики	1-2 дня до завершения практики	Характеристика - оценочное заключение, аттестационный лист	<i>выполнено не выполнено</i>
4.	Защита отчета по практике на кафедре	Согласно программе практики	Рецензия на отчет; Ведомость	<i>выполнено не выполнено</i>

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____ / _____ /
(подпись)

Практикант _____
(подпись студента)

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____ группы _____
(Ф.И.О.)

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата); профиль Технология и организация ресторанного дела

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

период прохождения практики _____

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
2	Уровень практической подготовки	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
5	Способность работать в коллективе	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
6	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
7	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>

Результаты обучения по практике
- достаточный уровень, не достаточный уровень
(нужное подчеркнуть)

Заключение: индивидуальное задание выполнено:
(в полном объеме, неполном объеме, не выполнено)
(нужное подчеркнуть)

Рекомендуемая оценка (зачтено или не зачтено) - _____

Замечания и пожелания в адрес обучающегося _____

Руководитель практики _____/Ф.И.О./

Дата, подпись

Печать

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики - учебная практика

Тип учебной практики - Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Семестр: _____ учебной группы _____,
Ф.И.О. студента

проходившего(ей) учебную практику по направлению подготовки _____

_____ 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(уровень бакалавриата); профиль Технология и организация ресторанного дела

в организации _____

наименование организации

в объеме _____ час. с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Уровень сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (ОК, ОПК, ПК)

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
	Умение составлять отчеты, представлять результаты практики по утвержденным формам	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)	Знание правил эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)	Знание основных принципов организации производства в предприятиях общественного питания и технологических процессов производства разнообразной продукции общественного питания	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
	Знание основных терминов и правил производства продукции общественного питания и обслуживания потребителей предприятий общественного питания	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
	Знание организационно-правовых форм и классификации предприятий общественного питания	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
	Знание принципов организации продовольственного и материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
	Владение навыками обслуживания потребителей и знание основных требования к персоналу	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>

Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)	Умение изучать и анализировать научно-техническую документацию, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
---	--	--

Уровень сформированности компетенций (нужное подчеркнуть):

Высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, недостаточный уровень.

Заключение: аттестуемый(ая) _____ компетенциями
овладел (а) / не овладел (а)

Руководитель практики от профильной организации _____

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата ____ 20 ____ г.

Рецензия на отчет

по учебной практике

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

студента _____ группы БТФ _____ (ФИО)

Направление _____ 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(уровень бакалавриата)

профиль Технология и организация ресторанного дела

№	Критерии оценки	Оценка (зачтено или не зачтено)
1.	Формальные критерии:	
1.1.	Соблюдение структуры отчета	
1.2.	Правильность оформления	
1.3.	Грамотность изложения материала	
2.	Содержание отчета:	
2.1.	Полнота изложения материала	
2.2.	Наличие анализа материала	
2.3.	Наличие и корректность ссылок на нормативные документы, источники литературы	
2.5.	Выполнение индивидуального задания	
	Оценка за отчет	

Руководитель от ФГБОУ ВО

Новосибирского ГАУ _____ / _____ /
(подпись)

Дата _____

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА Технологии и товароведения пищевой продукции

ДНЕВНИК-ОТЧЕТ

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

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

(уровень бакалавриата)

профиль Технология и организация ресторанного дела

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики с _____. _____. 20____ г. по _____. _____. 20____ г.

Выполнил: студент _____ группы

ФИО

Проверил: руководитель практики

ученая степень, ученое звание

ФИО

Новосибирск 20 _____