

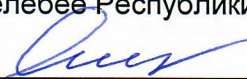


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ

Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

 Л.М. Инаходова

03 июня 2021 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02.01(У) «Учебная практика: проектная практика»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2021
Выпускающая кафедра	Строительство
Кафедра-разработчик	Строительство
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Белебей 2021 г.

Программа практики (далее – ПП) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик ПП:

доцент, к.т.н., доцент

(должность, степень, ученое звание)


(подпись)

А.В. Борисова

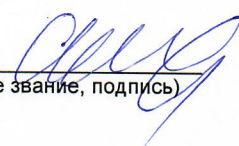
(ФИО)

ПП рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 03 июня 2021 г., протокол № 5.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент

(степень, ученое звание, подпись)


А.А. Цынаева

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной
программы

к.т.н., доцент

(степень, ученое звание, подпись)


А.В. Борисова

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид учебной практики, способ и форма (формы) ее проведения.....	3
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики / НИР, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	3
3. Место учебной практики в структуре образовательной программы.....	3
4. Объем учебной практики в зачетных единицах и ее продолжительность.....	4
5. Содержание практики.....	4
5.1. Содержание лекционных занятий.....	4
5.2. Содержание контактной работы.....	5
5.3. Содержание самостоятельной работы.....	5
6. Формы отчетности по учебной практике.....	5
7. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения учебной практики.....	6
8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении учебной практики, включая перечень программного обеспечения.....	6
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем.....	7
10. Описание материально-технической базы, необходимой при проведении учебной практики.....	7
11. Фонд оценочных средств по дисциплине.....	7
Фонд оценочных средств	
Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)	
Аннотация рабочей программы дисциплины	

1. Вид учебной практики, способ и форма (формы) ее проведения

Вид или тип практики: проектная

Форма проведения практики: рассредоточенная

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики / НИР, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Командная работа и лидерство	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде	31 УК-3.1 Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия 32 УК-3.1 Знать: основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
			УК-3.2 Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды	У1 УК-3.2 Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе У2 УК-3.2 Уметь: применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды

Профессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.8 Способен реализовывать проект инновационного развития сферы общественного питания	32 ПК-2.8 Знать: процедуру внедрения и апробации проектов инновационного развития сферы общественного питания У2 ПК-2.8 Уметь: обосновывать свою позицию, принятые решения для готовности вести переговоры с поставщиками оборудования и проектными организациями В2 ПК-2.8 Владеть: методикой оценки результатов инновационной идеи развития сферы общественного питания на стадии проекта

3. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: **часть, формируемая участниками образовательных отношений.**

Таблица 3

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
УК-3	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Социология и психология социальных коммуникаций		Практико-ориентированный проект
ПК-2	Инновационная экономика и	Органолептический анализ	Практико-ориентированный

	технологическое предпринимательство; Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания; Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания	продуктов общественного питания; Безопасность продуктов общественного питания; Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания; Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания	проект; Упаковочные материалы в общественном питании; Упаковка продуктов общественного питания; Контроль качества продуктов общественного питания; Технологическое оборудование предприятий общественного питания; Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания; Сервис и персонал в общественном питании; Проектирование предприятий общественного питания; НАССР в общественном питании; Производственная практика: преддипломная практика
--	--	---	---

4. Объем учебной практики в зачетных единицах и ее продолжительность

Таблица 4

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 2
Аудиторная контактная работа (всего)	0	0
Внеаудиторная контактная работа, КСР	48	48
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	92	92
создание рабочего пространства с учетом выбранных сред передачи и хранения информации для формирования индивидуального задания учебной практики и отражения результатов выполнения работ	46	46
подготовка к зачету	46	46
Формы текущего контроля успеваемости	отчет по практике, дневник по практике, индивидуальные задания	отчет по практике, дневник по практике, индивидуальные задания
Формы промежуточной аттестации	зачет с оценкой (2)	зачет с оценкой (2)
Контроль	4	4
ИТОГО: час.	144	144
ИТОГО: з.е.	4	4

5. Содержание практики

Таблица 5

№раздела	Наименование раздела практики	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
		ЛЗ	КСР	СРС	Контроль	Всего часов
	зимний семестр, курс 2:					
1.	Подготовительный этап	-	1	22	-	23
2.	Основной этап	-	1	22	2	25
3.	Отчет по практике	-	-	22	2	24
	летний семестр, курс 2					
1.	Подготовительный этап	-	1	22	-	23
2.	Основной этап	-	1	22	2	25
3.	Отчет по практике	-	-	22	2	24
	Итого:	-	4	132	8	144

5.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 6

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

5.2. Содержание контактной работы

Контактная работа реализуется в форме самостоятельной работы обучающегося под руководством преподавателя и (или) при сопровождении руководителя практики.

Взаимодействие преподавателя со студентами осуществляется в следующих формах:

- Консультационная поддержка преподавателя по месту прохождения практики;
- Онлайн взаимодействие с применением электронных инструментов коммуникаций, текстовых и интерактивных презентаций;
- Синхронная совместная работа преподавателя и обучающегося;
- Асинхронное взаимодействие с использованием обучающих видеоматериалов из цикла «Инновации, технологии и предпринимательство».

Описание разработки программной документации и отражения выполненных работ по практике с использованием цифровых сервисов Google, Trello и (или) АИС Университет представлено в методических рекомендациях.

Таблица 7

№	Наименование раздела	Тема	Содержание работы* (перечень рассматриваемых вопросов темы)	Количество часов / часов в электронной форме
Не предусмотрены учебным планом				

5.3. Содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов предусматривает:

- в 1 семестре ежедневное оформление результатов практики с использованием цифровых сервисов Google и (или) АИС Университет и их представление руководителю практики. Во 2 семестре фиксацию результатов проектной деятельности обучающийся проводит с использованием цифрового сервиса Trello;
- онлайн взаимодействие с применением электронных инструментов коммуникаций, текстовых и интерактивных презентаций.

Таблица 8

Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Количество часов
Зимний семестр, курс 2			
Подготовительный этап	Онлайн инструменты фиксации работ.	Изучение онлайн инструментов фиксации работ и результатов практик. Создание рабочего пространства с учетом выбранных сред передачи и хранения информации для формирования индивидуального задания учебной практики и отражения результатов выполнения работ. Сравнительный анализ известных цифровых инструментов, поиск оптимального набора вариантов для использования в организации работ в рамках учебной практики.	24
Основной этап	Описание результатов выполнения работ.	Оформление результатов выполненных работ в цифровых сервисах Google и (или) АИС Университет.	24
Отчет по практике	Оформление отчета и дневника по практике.	Оформление отчетных документов по практике. Подготовка к зачетному занятию.	24
Летний семестр, курс 2			
Подготовительный этап	Знакомство с проектом.	Ознакомление с аннотацией проекта. Проведение первичного анализа информации.	24
Основной этап	Описание результатов выполнения работ.	Оформление результатов выполненных работ в цифровых сервисах Google, Trello и (или) АИС Университет.	24
Отчет по практике	Оформление отчета и дневника практики.	Оформление отчетных документов по практике, презентационных материалов. Подготовка к зачетному занятию.	24
Итого за семестр:			144
Итого:			144

6. Формы отчетности по учебной практике

Формой отчетности являются письменный отчет и дневник.

Форма отчета предусматривает обязательные к заполнению разделы:

- титульный лист,

- содержание отчета,
- изложение сути пройденной практики: разработка электрической схемы подстанций, расчет основного электрооборудования подстанций.

При прохождении практики в профильной организации заполняется дневник.

Дневник должен содержать:

- титульный лист,
- задание на практику,
- описание выполняемых работ,
- график прохождения практики;
- отзыв руководителя практики.

7. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения учебной практики

Таблица 9

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учеб.-метод. пособие / Н. Б. Еремеева, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 105с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 1650	ЭР	-	+
2.	Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. В. Жиляков, И. Ю. Томус. — Электрон. текстовые данные. — Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2018. — 113 с https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=83722	ЭР	-	+
3.	Салаты в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР: учеб. пособие / Н. В. Макарова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2016. - 137с https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2494	ЭР	+	+
4.	Органолептика пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, И. А. Трубина [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. — 128 с. https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=76045	ЭР	+	+
5.	Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова; под ред. Н. С. Родионова. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 с. https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=64407	ЭР	+	+
6.	Инновационные технологии в пищевой промышленности : сб. / Самар.гос.техн.ун-т; сост. А. В. Зимичев.- Самара, 2009.- 192 с.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu elib 418	ЭР	-	+
7.	Проектирование биохимических предприятий. Практические занятия (7 семестр) : сб.заданий для проведения текущего контроля / Самар.гос.техн.ун-т, Технологии пищевых производств и парфюмерно-косметических продуктов; сост. О. Н. Чечина.- Самара, 2014.- 30 с.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu elib 1764	ЭР	-	+
8.	Бизнес-процессы в пищевой отрасли: учебное пособие / Стрекалова Г.Р., Поливанов М.А., Нуртдинов М.Г., Казанский национальный исследовательский технологический университет: 2017.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 80232	ЭР	-	+

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении учебной практики, включая перечень программного обеспечения

При проведении занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 10

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения
-------	----------	--	---------------------------------	----------------------

		распространяемое)		(иностранное или отечественное)
1.	LibreOffice Writer	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	LibreOffice Impress	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
3.	LibreOffice Calc	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
4.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
5.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
6.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 11

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	http://www.iprbookshop.ru/
2	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	https://elib.samgtu.ru/
3	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/

10. Описание материально-технической базы, необходимой при проведении учебной практики

Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ:

- методический кабинет (ауд. 9).

КСР проводятся, в том числе, с применением средств электронной почты и электронной образовательной среды университета СамГТУ.

11. Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

**Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
обучающихся по программе практики**

Б2.В.02.01(У) Учебная практика: проектная практика

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2021
Выпускающая кафедра	Строительство
Кафедра-разработчик	Строительство
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой, зачет с оценкой

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов)

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Командная работа и лидерство	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде	31 УК-3.1 Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия 32 УК-3.1 Знать: основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
			УК-3.2 Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды	У1 УК-3.2 Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе У2 УК-3.2 Уметь: применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.8 Способен реализовывать проект инновационного развития сферы общественного питания	32 ПК-2.8 Знать: процедуру внедрения и апробации проектов инновационного развития сферы общественного питания У2 ПК-2.8 Уметь: обосновывать свою позицию, принятые решения для готовности вести переговоры с поставщиками оборудования и проектными организациями В2 ПК-2.8 Владеть: методикой оценки результатов инновационной идеи развития сферы общественного питания на стадии проекта

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства	
	Раздел 1,2,3	Промежуточная аттестация
	Дневник практики, отчет по практике, индивидуальные задания	Вопросы к зачету с оценкой
УК-3.1	31 УК-3.1 32 УК-3.1	31 УК-3.1 32 УК-3.1
УК-3.2	У1 УК-3.2 У2 УК-3.2	У1 УК-3.2 У2 УК-3.2
ПК-2.8	32 ПК-2.8 У2 ПК-2.8 В2 ПК-2.8	32 ПК-2.8 У2 ПК-2.8 В2 ПК-2.8

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы.

2.1. Формы текущего контроля успеваемости

Примеры индивидуальных заданий:

Задание 1:

Изучить гигиенические требования к качеству питьевой воды и источникам водоснабжения, изложенным в ГОСТе 2874-82 «Вода питьевая» и ГОСТе 2761-84 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения»:

- Ознакомиться с методами лабораторного анализа воды;
- Освоить навыки решения ситуационных задач по данной теме.

Задание 2:

Изучить гигиенические требования, которые предъявляются к проектированию и размещению помещения на предприятиях общественного питания.

Задание 3:

Изучить гигиеническое нормирование экзогенных химических веществ в почве, основные источники загрязнения патогенными микроорганизмами.

2.2. Формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация представлена в виде сдачи дневника и отчета по практике, защиты отчета в форме собеседования и получения зачета с оценкой.

2.2.1. Список вопросов для зачета с оценкой (зимний семестр)

1. Опишите систему органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
2. Назовите структуру и задачи государственной санитарно-эпидемиологической службы России, в чем заключается суть предупредительного и текущего санитарного надзора в области гигиены питания.
3. Какая ответственность устанавливается за нарушение санитарного законодательства?
4. Опишите нормативную базу в области гигиены питания.
5. Функциональные зоны предприятий общественного питания и их значение.
6. Какое оптимальное количество посадочных мест необходимо для пивного бара, диетической столовой, кафетерия, закусочной общего типа и ресторана.
7. Опишите набор производственных помещений. Какие из них используются при производстве кондитерских изделий с кремом и без крема.
8. Назовите особые требования, которые предъявляются к помещениям кондитерских цехов.
9. Перечислите гигиенические требования, которые предъявляются к проектированию и размещению помещения на предприятиях общественного питания.

2.2.2. Список вопросов для зачета с оценкой (летний семестр)

1. Какова продолжительность пребывания в оздоровительных учреждениях разливные периоды времени года?
2. Какие продукты должно в себя включать меню в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей? Что включает в себя завтрак, обед и ужин?
3. По каким показателям проводится оценка эффективности питания при контроле за организацией детского питания?

4. Как должна распределяться калорийность в течении дня? Как распределено соотношение белков, жиров, углеводов?
5. Назовите продукты и блюда, которые необходимо исключить из рациона бортового питания?
6. Опишите особые требования, предъявляемые к работникам вагонов-ресторанов на поездах дальнего рейса.
7. Основные психологические факторы и механизмы создания высокоэффективных самоуправляемых команд.
8. Перечислите общие для группы (команды) задачи (цели).
9. Назовите причины делегирования полномочий руководителей организаций питания.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по практике

Таблица 5

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Задания по темам	в течение практики (письменно-устно)	Экспертный	по пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Отчет по практике	по окончании практики (письменно)	Экспертный	по пятибалльной шкале	отчет по практике
3.	Дневник по практике	по окончании практики (письменно)	Экспертный	по пятибалльной шкале	дневник практики
4.	Промежуточная аттестация – зачет с оценкой	по окончании практики (письменно-устно)	Экспертный	По пятибалльной шкале	зачетная ведомость, зачетная книжка

3.2. Критерии и шкалы оценивания результатов прохождения практики во время промежуточной аттестации

Критерии оценки и шкала оценивания отчета по практике, дневника по практике

Таблица 6

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	выставляется студенту, если он исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«Хорошо»	выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Знает наиболее важные закономерности
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Знает перечень наиболее важных категорий, основные направления взаимодействия указанных категорий. Умеет определять смысл. Владеет основными методами способами и средствами получения, хранения, переработки информации.
«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания отчета руководителем практики

1. Соответствие содержания отчета заданию на практику;
2. Логичность и последовательность изложения материала; анализ и обобщение информационного материала;
3. Наличие и обоснованность выводов;
4. Правильность оформления (соответствие стандарту, структурная упорядоченность, ссылки, цитаты, таблицы, правилам компьютерного набора текста и т.д.);
5. Постановка проблемы, теоретическое обоснование и объяснение её содержания;
6. Объем исследованной литературы, Интернет-ресурсов не менее 10 источников;
7. Описание выявленных маркетинговых проблем предприятия (только для внешней практики);

8. Практическая пригодность рекомендаций по решению маркетинговых проблем предприятия, разработанных студентом (*только для внешней практики*);
9. Наличие презентации результатов прохождения практики в формате PowerPoint;
10. Грамотность, аргументированность устного доклада при защите результатов учебной практики;
11. Своевременность представления отчета по практике.

Оценка **«отлично»** выставляется при выполнении 9-10 критериев и четкости, правильности и аргументированности ответов на вопросы собеседования.

Оценка **«хорошо»** выставляется при выполнении 7-8 критериев и небольшой погрешности в четкости, правильности и аргументированности ответов на вопросы собеседования.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при выполнении 5-6 критериев и значительной погрешности в четкости, правильности и аргументированности ответов на вопросы собеседования.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется если выполнено менее 5 критериев и ответы на вопросы были даны неаргументированно, не по существу.

Дневник практики

Оценка **«отлично»** выставляется если:

- 1) дневник заполняется аккуратно, своевременно, грамотно;
- 2) виды работ представлены в соответствии с требованиями программы практики, носят описательный характер, логически обосновываются.

Оценка **«хорошо»** выставляется если:

- 1) дневник заполняется аккуратно, своевременно, грамотно
- 2) виды работ представлены не полно, не профессиональным языком.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется если:

- 1) дневник заполнен неаккуратно, не своевременно;
- 2) записи краткие, не соответствуют требованиям программы.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется если:

- 1) дневник не оформлен, не сдан.

Оценка за зачет с оценкой определяется на основании следующих критериев:

- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;
- систематизированные, глубокие и полные знания по всем вопросам ознакомительной практики;
- точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение материала в виде научной публикации;
- выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации;
- высокий уровень сформированности компетенций, заявленных в практике;
- умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности.

Оценка **«отлично»** выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, посетил практические занятия или успешно справился с производственными поручениями, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики или публикацию.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, посетил практические занятия или успешно справился с производственными поручениями, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, отвечает на вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, не посетил практические занятия или не получал производственные поручения оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу, имеет отзыв-характеристику с места практики с указанием отдельных недостатков.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент не выполнил план прохождения практики, неправильно оформил дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу, имеет отрицательный отзыв-характеристику с места практики.

Студент, не выполнивший программу практики, и получивший оценку «неудовлетворительно» считается не прошедшим практику.

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова
« ____ » _____ 20__ г.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины (модуля)

Б2.В.02.01(У) «Учебная практика: проектная практика»

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1)
- 2)

Разработчик дополнений и изменений:

_____ (должность, степень, ученое звание) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.,
протокол № ____.

Заведующий кафедрой _____ (степень, звание, подпись) _____ (ФИО)

Аннотация программы практики

Б2.В.02.01(У) «Учебная практика: проектная практика»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2021
Выпускающая кафедра	Строительство
Кафедра-разработчик	Строительство
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой, зачет с оценкой

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
3	72 / 2	-	-	-	2	66	4	зачет с оценкой
4	72 / 2	-	-	-	2	66	4	зачет с оценкой
Итого	144 / 4	-	-	-	4	132	8	зачет с оценкой

Учебная практика нацелена на формирование следующих компетенций:

Универсальные компетенции:	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-3.1	Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
УК-3.2	Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ПК-2.8	Способен реализовывать проект инновационного развития сферы общественного питания



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан

Кафедра

Строительство

ДНЕВНИК

практики

ФИО обучающегося

Курс, группа

Код и наименование
направления

подготовки/специальности

База практики

(наименование предприятия, цеха, отдела)

Сроки практики

начало

окончание

Руководитель практики
от кафедры

(фамилия, инициалы, уч.звание, должность)

Ответственное лицо
от профильной
организации

(фамилия, инициалы, уч.звание, должность)

УТВЕРЖДАЮ

Зав.кафедрой _____

« ____ » _____ 20__ г.

Тема ВКР/курсовой
работы, проекта _____

Индивидуальное задание

Таблица 1

Вид и содержание работ	Результаты обучения, соотнесенные с результатами освоения образовательной программы <i>(из программы практики)</i>

Задание получил обучающийся _____

« ____ » _____ 20__ г.

(подпись)

**Если программой практики предусмотрен сбор материала для ВКР/курсовой работы (проекта)*

Совместный рабочий график (план) проведения практики

Вид и содержание работ	Сроки выполнения

Руководитель практики от кафедры

(подпись)

Ответственное лицо от профильной организации

(подпись)

Выполнение работ

Дата	Описание выполняемых работ	Подпись руководителя от кафедры / ответственного лица от профильной организации

