




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 | |
| Дневник практики | |

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

| Нераздела | 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. Жилияков, 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) | | (иностранные или отечественные) |
|----|---|---------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| 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 (из программы практики) |
|---------------------------|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

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 |
|------|----------------------------|---|
| | | |

ОТЗЫВ О ПРАКТИКЕ

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Рекомендуемая оценка _____

Актуальные задачи профильной организации*:

Ответственное лицо
от профильной организации _____
(подпись)

М.П.

Заключение руководителя практики от кафедры:

Руководитель практики
от кафедры _____
(подпись)

Общая оценка _____

**В случае если вид практики – производственная практика и практика осуществляется не в филиале СамГТУ*