




**САМАРСКИЙ
ПОЛИТЕХ**
Опорный университет

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

26 мая 2022 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.02.01(У) «Учебная практика: технологическая 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	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой, Зачет с оценкой

Белебей 2022 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:

преподаватель, к.т.н., доцент
(должность, степень, ученое звание)


(подпись)

А.В. Борисова
(ФИО)

ПП рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 26 мая 2022 г., протокол № 4.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент
(степень, ученое звание, подпись)



А.А. Цынаева
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.т.н.
(степень, ученое звание, подпись)



А.В. Борисова
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид учебной практики, способ и форма (формы) ее проведения	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 самостоятельной работы	4
6. Формы отчетности по учебной практике	5
7. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения учебной практики	5
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	6
10. Описание материально-технической базы, необходимой при проведении учебной практики	6
11. Фонд оценочных средств по учебной практике	6
Фонд оценочных средств	
Дополнения и изменения к программе практики	
Аннотация программы практики	
Дневник практики	

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

Вид или тип практики: технологическая

Форма проведения практики: рассредоточенная

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

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 1

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий	В2 ОПК-1.3 Владеть: средствами информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации В3 ОПК-1.3 Владеть: компьютерной техникой, информационными и сетевыми технологиями
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	У3 ОПК-2.3 Уметь: оценивать прямые и косвенные экологические последствия воздействия на окружающую среду результатов трудовой деятельности

Профессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.3 Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухонь народов России и мира	У1 ПК-1.3 Уметь: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения

3. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: **обязательная часть.**

Таблица 3

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ОПК-1	Введение в информационные технологии		
ОПК-2	Математика; Физика; Общая и неорганическая химия; Экология; Биоорганическая химия	Органическая химия; Аналитическая химия и физико-химические методы анализа; Теория вероятностей и математическая статистика	Химические основы биологических процессов
ПК-1	Методы исследования продуктов общественного питания	Технология функциональных продуктов общественного питания; Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания; Системы искусственного интеллекта; Основы гастрономического туризма	Технология продукции общественного питания; Инновационные технологии в общественном питании; Производственная практика: технологическая практика; Технология специальных видов питания; Производственная практика: преддипломная практика; Пищевой дизайн продуктов

		общественного питания
--	--	-----------------------

4. Объем учебной практики в зачетных единицах и ее продолжительность

Таблица 4

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 3
Аудиторная контактная работа (всего)	0	0
Внеаудиторная контактная работа, КСР	2	2
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	66	66
написание отчётной документации	22	22
самостоятельное изучение материала	22	22
подготовка к зачёту	22	22
Формы текущего контроля успеваемости	Дневник практики. Отчет по практике. Вопросы для защиты отчета по практике.	Дневник практики. Отчет по практике. Вопросы для защиты отчета по практике.
Формы промежуточной аттестации	зачет с оценкой, зачет с оценкой	зачет с оценкой, зачет с оценкой
Контроль	4	4
ИТОГО: час.	144	144
ИТОГО: з.е.	4	4

5. Содержание практики

Таблица 5

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						Всего часов
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Контроль	
Зимний семестр								
1.	Подготовительный этап	0	0	0	22	-	1	24
2.	Выполнение задания на практику	0	0	0	22	1	2	24
3.	Отчет по практике	0	0	0	22	1	1	24
Летний семестр								
1.	Подготовительный этап	0	0	0	22	-	1	24
2.	Выполнение задания на практику	0	0	0	22	1	2	24
3.	Отчет по практике	0	0	0	22	1	1	24
Итого:		0	0	0	132	4	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 самостоятельной работы

Таблица 7

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Зимний семестр				
1.	Подготовительный этап	Вводный инструктаж по технике безопасности при нахождении на строительной площадке.	Подготовка бланков для отчетных материалов. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Ознакомление со структурой организации и объектами, которые возводятся.	22
2.	Выполнение задания по практике	Знакомство с организацией	Изучение структуры строительной организации и функций, выполняемых каждым подразделением. Изучение технической документации по строящимся объектам. Знакомство с условиями труда, соблюдением технологии производства работ, применяемыми механизмами, приспособлениями, набором инструментов	22

3.	Подготовка к зачёту	Отчетный этап	Анализ производственной деятельности строительной организации и составление перечня существенных предложений по оптимизации работы фирмы. Составление, оформление и утверждение дневника и отчета.	22
Летний семестр				
1.	Подготовительный этап	Вводный инструктаж по технике безопасности при нахождении на строительной площадке.	Ознакомление с аннотацией проекта. Проведение первичного анализа информации.	22
2.	Выполнение задания по практике	Знакомство с организацией	Оформление результатов выполненных работ в цифровых сервисах Google, Trello и (или) АИС Университет.	22
3.	Подготовка к зачёту	Отчетный этап	Оформление отчетных документов по практике, презентационных материалов. Подготовка к зачетному занятию	22
Итого за курс:				132
Итого:				132

6. Формы отчетности по учебной практике

Формой отчетности являются письменный отчет и дневник.

Форма отчета предусматривает обязательные к заполнению разделы:

- титульный лист,
- содержание отчета,
- описание конкретной профильной организации, в которой обучающийся проходил практику: структура, организационная форма, направление деятельности и регулирующие ее нормативные документы, производственные стандарты и пр.,
- изложение сути пройденной практики: объем и вид выполненной работы, возникшие при этом проблемы и пути их разрешения, обозначение результатов практики и т. д.,
- приложения.

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 от профильной организации.

7. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения учебной практики

Таблица 8

№ 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: учебное пособие / Жилияков Е.В., Томус И.Ю., Тюменский индустриальный университет: 2018.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 83722	ЭР	-	+
3.	Макарова, Н.В. Напитки 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.- 321 с., 12,8 Мб.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu elib 2494	ЭР	-	+
4.	Органолептика пищевых продуктов: учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А., Омаров Р.С., Шлыков С.Н., Ставропольский государственный аграрный университет: 2016.- Режим	ЭР	-	+

	доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 76045			
5.	Организация производства и логистика предприятий общественного питания: учебное пособие / Родионова Н.С., Домбровская Я.П., Дерканосова А.А., Белокурова Е.В., Воронежский государственный университет инженерных технологий, ред. Родионова Н.С.: 2016.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 64407	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 лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 9

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (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 10

№ 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).

11. Фонд оценочных средств по учебной 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.О.02.01(У) «Учебная практика: технологическая 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	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
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)

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 1

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий	В1 ОПК-1.3 Владеть: средствами информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации В2 ОПК-1.3 Владеть: компьютерной техникой, информационными и сетевыми технологиями
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	У3 ОПК-2.3 Уметь: оценивать прямые и косвенные экологические последствия воздействия на окружающую среду результатов трудовой деятельности

Профессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	ПК-1.3 Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира	У1 ПК-1.3 Уметь: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 3

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства	
	Раздел 1,2,3	Промежуточная аттестация
	Дневник практики, отчет по практике, вопросы для защиты отчета по практике	Вопросы к зачету с оценкой
ОПК-1.3	В1 ОПК-1.3	В1 ОПК-1.3
ОПК-1.3	В2 ОПК-1.3	В2 ОПК-1.3
ОПК-2.3	У3 ОПК-2.3	У3 ОПК-2.3

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

Текущая аттестация представлена в виде оформления дневника и отчета по практике по индивидуальному заданию.

Примеры индивидуальных заданий:

Задание 1.

1. Определение правового статуса организации – места прохождения практики.
2. Определить локальные нормативные акты, изданные в организации по месту прохождения практики; какова цель их издания на предприятии.
3. Охарактеризуйте организационную структуру управления предприятия – места прохождения практики.

4. Охарактеризовать производственную структуру предприятия.
5. Способы налаживания коммуникации в организации.

Задание 2.

1. Охарактеризуйте технику безопасности труда и пожарную безопасность предприятия.
2. Определение товаров, услуг, продукции, которые предлагает организация на рынок.
3. Определение основных поставщиков и покупателей предприятия.
4. Характеристика основных видов, свойства и кулинарное назначение сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд массового спроса.

Задание 3.

1. Охарактеризуйте рецептуру и технологию первых, вторых, сладких, холодных блюд и закусок, соусов на предприятии.
2. Дайте характеристику общей схемы технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия.
3. Охарактеризуйте состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними.
4. Организация температурного режима и продолжительности процессов тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.

Задание 4.

1. Расчет и анализ норм, последовательность закладки, соотношения компонентов блюд и изделий, выход готовых изделий, проценты уменьшения или увеличения массы в процессе кулинарной обработки продуктов, сроки хранения и реализации кулинарной продукции на предприятии.
2. Существующие методы органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд и изделий на предприятии.
3. Существующие правила проведения бракеража кулинарной продукции и порядок сдачи её на лабораторный анализ на организации.
4. Тенденции развития организации.

Оформление дневника по практике

Форма дневника практики размещена на сайте филиала в разделе «Методические материалы и практика», подраздел «Документы по практике».

Вопросы для защиты отчета по практике

1. Цели и задачи практики
2. Вид практики, ее место в структуре образовательной программы
3. Задание на практику
4. Теоретическое обоснование проблемы (задачи)
5. Практическое решение
6. Перспективы развития предприятия (базы практики)
7. Практическая значимость изученной темы
8. Используемые источники

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.

Вопросы к зачету с оценкой (зимний семестр):

1. Какие формы организации предприятий общественного питания Вы знаете?
2. По каким признакам классифицируют предприятия общественного питания?
3. Какие требования предъявляются к расположению предприятий общественного питания?
4. Как отличается ассортиментный перечень продукции предприятий общественного питания различных типов?
5. Какие услуги предоставляются потребителям на предприятиях общественного питания различных типов и классов?
6. Какие задачи рациональной системы товароснабжения Вы знаете?
7. Охарактеризуйте важнейшие принципы рациональной организации и технологии товароснабжения.
8. Что является основным условием, определяющим рациональную организацию товароснабжения?
9. От чего зависит выбор той или иной формы товароснабжения?
10. Что такое транзитная и складская формы товароснабжения?
11. Что такое товародвижение?
12. Какие факторы влияют на процессы товародвижения и товароснабжения?
13. В чем отличие процессов централизованной и децентрализованной доставки товаров?
14. Перечислите базовые принципы логистического подхода, служащие для установления связи общих и частных задач логистики с маркетингом и стратегическим планом предприятия.
15. Что такое логистика?
16. Какие критерии принимают во внимание при выборе поставщика?
17. От чего зависит количество и площадь складских помещений?

18. Какова сущность оперативного планирования?
19. Какие существуют нормативные документы на кулинарные изделия для предприятий общественного питания?
20. Какие Вы знаете виды меню?

Вопросы к зачету с оценкой (летний семестр):

1. Как рассчитывается сырье для производства продуктов общественного питания?
2. Какие приемы оперативного планирования применяются на предприятиях с полным циклом?
3. Какие приемы оперативного планирования применяются на заготовочных предприятиях?
4. На какие виды продуктов общественного питания разрабатываются технико-технологические карты?
5. Как разрабатываются технико-технологические карты?
6. На какие виды кулинарных изделий разрабатываются стандарты предприятий?
7. Какие структурные элементы являются составляющими для стандартов предприятий?
8. Какие цехи могут быть на предприятиях общественного питания?
9. На каких предприятиях общественного питания целесообразно применять бесцеховую структуру организации работы?
10. На каких предприятиях общественного питания целесообразно применять цеховую структуру организации работы?
11. Что означает понятие «производственный участок» на предприятиях общественного питания?
12. Требованиям какого нормативного документа должна удовлетворять компоновка всех групп помещений на предприятиях общественного питания?
13. Какие основные принципы используются при связывании между собой всех групп помещений на предприятиях общественного питания?
14. Какие виды производственных помещений Вы знаете?
15. По какому принципу делят помещения на предприятиях общественного питания?
16. Что необходимо сделать для создания оптимальных условий труда на предприятиях общественного питания?
17. Какие требования предъявляются к организации рабочих мест на предприятиях общественного питания?
18. Какие информационные технологии используются в организации технологического процесса и процесса обслуживания предприятия питания?
19. Оцените информативность сайта организации общественного питания.
20. Оцените экологическое состояние организации общественного питания, мероприятия, проводимые организацией для улучшения экологической ситуации.
21. Производятся ли на предприятии продукты функционального назначения? Какое сырье используется для этих продуктов и какие технологии применяются?

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

3.1. Характеристика процедуры промежуточной аттестации по практике

Таблица 4

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1	Вопросы для защиты отчета по практике	по окончании практики (устно)	экспертный	по пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2	Отчет по практике	В конце прохождения практики, письменно и устно	экспертный	по пятибалльной шкале	отчет по практике
3	Дневник практики	В конце прохождения практики, письменно и устно	экспертный	по пятибалльной шкале	дневник практики
4	Промежуточная аттестация – вопросы к зачету 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 вопросов для защиты отчета по практике

Таблица 5

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 производственной 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 программе практики

Б2.О.02.01(У) «Учебная практика: технологическая 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.О.02.01(У) «Учебная практика: технологическая 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	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144 / 4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой, зачет с оценкой

Курс	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
5	72 / 2	-	-	-	1	33	2	зачет с оценкой
6	72 / 2	-	-	-	1	33	2	зачет с оценкой
Итого	144 / 4	-	-	-	2	66	4	зачет с оценкой, зачет с оценкой

Учебная практика нацелена на формирование следующих компетенций:

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-1.3	Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.3	Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
Профессиональные компетенции:	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-1.3	Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира