

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комин Андрей Эдуардович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 31.10.2021 16:28:33  
Уникальный программный ключ:  
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»**

УТВЕРЖДАЮ  
Декан института

  
Т.В.Наумова

"19" ноября 2020 г.

**Производственная практика**

**Технологическая**

*(Наименование практики)*

**(практическая подготовка)**

**Направление подготовки 19.03.04** Технология продукции и организация общественного питания

**Профиль (специализация) подготовки -** Технология и организация предприятий общественного питания

**Квалификация (степень) выпускника** бакалавр

**Форма обучения** очная, заочная

**Институт** землеустройства и агротехнологий

Утверждена  
Ученым советом института  
Протокол № 3  
«19» ноября 2020г.

Разработана:  
Руководитель ОП



г. Уссурийск 2020

## **1. Цели производственной технологической практики (практической подготовки)**

Целью практики является обобщение и совершенствование знаний и умений, полученных студентами в ходе учебного процесса, проверка возможности самостоятельной работы будущего бакалавра в условиях конкретного предприятия, получение необходимых материалов для изучения профессиональных дисциплин на последующих курсах.

Учебный план направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусматривает прохождение производственной технологической практики на третьем курсе обучения (6 семестр).

## **2. Задачи производственной технологической практики**

Задачами производственной технологической практики являются

### *1. Производственно-технологическая деятельность:*

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;
- обеспечение и поддержание эффективной системы продаж продукции производства и контроля деятельности производства;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- участие в разработке концепции, ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания.

### *2. Организационно-управленческая деятельность:*

- оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;
- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;
- участие в составлении технологической и отчетной документации;
- создание и обеспечение функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания.

### *3. Проектная деятельность:*

- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов.

### **3. Место производственной технологической практики в структуре ОПОП бакалавриата**

Производственная технологическая практика входит в блок Б.2. «Практики» - Б2.О.03(П), является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования, является обязательной для освоения обучающимся, и проводится в целях закрепление и углубление знаний.

Для прохождения практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: Технология приготовления первых блюд, Технология приготовления холодных блюд, закусок и напитков, Процессы и аппараты пищевых производств, Оборудование предприятий общественного питания, Санитария и гигиена питания, Бухгалтерский учет в общественном питании, Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Технология продукции общественного питания, Товароведение продовольственных товаров

Полученные знания и навыки во время прохождения практики необходимы для изучения дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Ресурсосберегающие технологии в общественном питании, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология производства мучных кондитерских и булочных изделий, Технология и организация кулинарной продукции народов мира, Проектирование предприятий общественного питания, Технохимический контроль продукции общественного питания, Индустриализация школьного питания

Для успешного прохождения производственной практики обучающийся должен:

#### ***Знать:***

- иностранный язык;
- источники информации баз данных сетевых технологий;
- систему оценки качества производимой продукции;
- процесс организации производства и обслуживания;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- методы оценки контроля качества;
- соответствующую нормативную документацию;
- методы расчета программы для проектирования предприятия;
- инструкции по технике безопасности и охране труда

#### ***Уметь:***

- применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин;
- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- организовывать работу производства предприятий питания;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.;
- уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

#### 4. Формы проведения производственной технологической практики

Формы проведения практики: дискретная.

#### 5. Способы проведения производственной технологической практики

Способ проведения практики: стационарная, выездная

Практика проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся.

#### 6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

##### а. модели контролируемых компетенций:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	индикатор 3	Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	индикатор 2	Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники
		индикатор 3	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	индикатор 1	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
		индикатор 2	Понимает сущность технологических процессов производства продукции
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	индикатор 2	Использует принципы технологического контроля качества продукции питания
		индикатор 3	Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции

ПК-1	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	индикатор 1	Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		индикатор 2	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		индикатор 3	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## 7. Структура и содержание производственной технологической практики

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 15 зачётных единиц, 540 часов (10 недель)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоёмкость (в часах)		Формы текущего контроля
		УР	СР	
1	Подготовительный этап	2	34	Список литературы
2	Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) этап	10	386	Промежуточный отчет
3	Обработка и анализ полученных результатов	2	70	Представление результатов
4	Формирование отчета	4	32	Защита отчета
	Итого	18	522	Зачет с оценкой (по уч.плану)

**8. Формы отчетности по практике** письменный отчет.

**9. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)** дифференцированный зачет.

**10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Таблица 10.1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Этапы прохождения практики	Планируемые результаты освоения модуля, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы		
	Знать		Уметь
<b>Показатели</b>			
Подготовительный этап	основные понятия и термины в области производства пищевых продуктов	применять полученные знания в области производства пищевых продуктов	
Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) этап	технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники; сущность технологических процессов производства продукции; принципы технологического контроля качества продукции питания	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения; осуществлять контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	
Обработка и анализ полученных результатов	методику работы с информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности;	Применять полученные навыки при работе с информационно-коммуникационными источниками	
Формирование отчета (заключительный этап)	структуру отчета	составлять отчет согласно методическим рекомендациям	
<b>Уровень сформированности компетенций</b> УК-6.3, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3			
<b>«недостаточный»</b> Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	<b>«пороговый»</b> Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	<b>«продвинутый»</b> Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	<b>«высокий»</b> Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

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

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Таблица 10.2 – Формы контроля, позволяющие оценить сформированность компетенций

№ пп	Этапы прохождения практики	Код и наименование формируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Подготовительный этап	УК-6.3, ОПК-4.2	Собеседование, контроль раздела письменного отчета по практике
2	Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) этап	ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПК-1.1	Собеседование, контроль раздела письменного отчета по практике
3	Обработка и анализ полученных результатов	ОПК-3.2, ОПК-1.1, ОПК-4.2, ПК-1.2, ПК-1.3	Собеседование, контроль раздела письменного отчета по практике
4	Формирование отчета (заключительный этап)	УК-6.3, ОПК-4.2, ПК-1.3	Защита отчета

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы**

Производственная технологическая практика является промежуточным этапом формирования компетенций УК-6.3, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, которые далее формируются как при изучении дисциплин, так и в период прохождения преддипломной практики. Итоговая оценка уровня сформированности компетенций УК-6.3, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3 определяется в период государственной итоговой аттестации.

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчёта о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

**Показателями оценивания компетенций** являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении производственной практики.

Материалы о прохождении практики обучающегося, хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Приморской ГСХА. В ходе защиты оцениваются:

- выполнение индивидуального задания;



- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- отчёт о прохождении практики;
- результаты устного опроса (собеседования), отчета.

На **подготовительном этапе** обучающийся должен ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов.

**Основной этап практики** начинается с прохождения инструктажа по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности, а также ознакомления с правилами внутреннего трудового распорядка. Далее обучающийся приступает к выполнению заданий.

1. Ознакомиться с правилами работы и организационной хозяйственной деятельностью предприятия общественного питания.
2. Изучить нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию общественного питания.
3. Изучить и ознакомиться с организацией производственного цеха (горячего, холодного, мясо-рыбного, кондитерского, овощного).
4. Изучить правила составления технологических карт, технико-технологических карт.
5. Разработать технологическую карту.
6. Изучить требования к качеству продукции общественного питания.
7. Разработать меню (бизнес-ланч, фуршет, шведский стол, завтрак, тематический банкет)
8. Составить производственную программу (цеха, предприятия).

На **заключительном этапе** осуществляется подготовка отчета по практике, т.е. оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета.

#### **Подготовка и защита отчета по практике**

Отчет по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, является основным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики, в котором отражается его текущая работа в процессе прохождения практики.

В отчет следует включить все аналитические и справочные сведения, описанные в предыдущем разделе. В обязательном порядке в приложения к отчету необходимо разместить копии документов организации, на основе которых осуществляются расчеты, а также подтверждающие описательную часть отчета.

#### **Формы отчетности по практике**

Организация проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, осуществляется организациями на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее – профильная организация).

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к научно-педагогическим работникам института, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от института), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

#### **Руководитель практики от института:**

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;

- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающегося.

#### **Руководитель практики от профильной организации:**

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от Приморской ГСХА и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики.

Направление на практику оформляется приказом ректора Приморской ГСХА с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией или профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Программа практики включает в себя обязательное выполнение индивидуальных заданий для обучающихся, выполняемых в период практики.

Руководитель практики от Приморской ГСХА, учитывая особенности Профильной организации, может внести уточнения в содержание заданий.

Отчетные документы по практике:

- индивидуальное задание;
- совместный рабочий график (план) проведения практики;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики;
- письменный отчет по практике;
- оформленное направление на практику.

#### **Отчет по практике**

Ориентировочный объем отчета составляет не менее 10 страниц. В данный объем не входят приложения. По согласованию с руководителем практики от института объем отчета может быть увеличен.

Исходя из указанного объема, отчет должен включать следующие основные структурные элементы и соответствовать основным требованиям, предъявляемым к содержанию отчета и его структурным элементам:

#### **Введение**

- цель, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

#### **Основную часть**

- описание организации работы в процессе практики;
- описание практических задач, решаемых обучающимся за время прохождения практики;

#### **Заключение**

- необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;
- дать предложения по совершенствованию и организации работы предприятия;
- сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя проведенного вида практики.

Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

Текст отчета оформляется на страницах стандартного листа (формат А4) через полуторный межстрочный интервал. Размер шрифта – 14 (TimesNewRoman), цвет – черный.

Стандартные размеры полей составляют: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм.). Все листы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последнего без пропусков и повторений. Первой страницей считается титульный лист, на котором номер страницы не ставится. Номер страницы указывается без точки непосредственно под текстом, в центре нижнего поля страницы. Последним листом работы нумеруется последний лист списка использованных источников и литературы. По окончании отчет подписывается автором с указанием инициалов и фамилии, а также даты завершения работы над отчетом.

Литература, справочные и информационные издания указываются в алфавитном порядке. В списке необходимо указывать фамилию и инициалы автора (авторов) источника, его название, место издания, название издательства, год опубликования и количество страниц.

Приложения включают в себя кадровые, учредительные документы, договоры рисунки, графики, диаграммы, иллюстрирующие содержание отчета и пр.

Отчет должен быть четким, убедительным, кратким, логически последовательным. Отчет готовится в течение всей практики. Для его оформления в конце практики отводятся два дня. По ходу изложения материала следует приводить необходимые примеры, таблицы и расчеты. Весь графический и другой дополнительный и достаточно объемный материал (например, инструкции, документы и т.п.) нужно расположить в конце отчета в виде приложений.

Отчет представляется руководителю практики от профильной организации, который, ознакомившись с отчетом, дает характеристику профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики и визирует отчет.

Все отчетные документы по результатам прохождения практики предоставляется руководителю практики от института.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Приморской ГСХА. В ходе защиты оцениваются:

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- 3) отчет о прохождении практики;
- 4) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета.

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

### **Типовые контрольные задания:**

- Нормативная документация предприятий общественного питания. Порядок разработки технико-технологической карты, ее разделы.
  - Типизация и классификация предприятий общественного питания, их различия по характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции.
  - Характеристика меню, требования к их составлению и оформлению.
  - Виды и средства рекламы на предприятиях общественного питания.
  - Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания.
  - Организация работы горячего цеха на предприятиях общественного питания.
  - Технологические принципы производства продукции общественного питания.
- Классификация механических способов обработки сырья.
- Организация работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.
  - Виды, формы и системы контроля производства и качества продукции предприятия питания.
  - Организационно-правовые формы предприятия питания. Порядок учреждения и регистрации.
  - Сущность организации производства общественного питания, производственная структура и ее характеристика.
  - Принципы технического регулирования продукции общественного питания.
- Основные понятия технического регулирования.
- Источники снабжения и поставщики предприятий питания, виды договоров.
  - Организация питания и обслуживания иностранных туристов. Особенности составления меню для иностранных туристов.
  - Организация лечебно-профилактического питания на предприятиях.
  - Контроль качества продукции предприятий питания. Организация контроля качества в лабораториях, бракераж.
  - Организация обслуживания различных видов банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
  - Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания.
  - Организация питания на производственных предприятиях.

**Контроль самостоятельной работы** обучающихся осуществляется в течение всего периода прохождения практики. Преподаватель самостоятельно определяет формы контроля самостоятельной работы студентов. Такими формами могут являться: презентации, собеседование, доклады и т.д. Результаты контроля самостоятельной работы обучающихся учитываются при осуществлении промежуточного контроля по практике.

## **11. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **а) основная литература:**

1. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : учебное пособие / составитель Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 87 с.
2. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 332 с.
3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — М. : Юрайт, 2021. — 719 с.

### **б) дополнительная литература:**

1. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с.

2. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с.

3. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий общественного питания. Аппараты тепловой обработки : учеб. пособие / И. Б. Плотников, Д. В. Дonya, К. Б. Плотников. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 192 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ю.С. Ковалев. - 4-е изд., испр. и доп. - М. : Дело и Сервис, 2013. - 1064 с.

5. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учеб. пособие / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 349 с.

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. Российская государственная библиотека URL: [http:// www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)

2. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>

3. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. - URL. <http://www.edu.ru/>

4. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>

5. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) - договор № 120 от 26.10.2019 г.- 26.10.2020)

6. Электронная библиотека издательства Юрайт (гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) – договор № 50 17.09.2020 с 01.11.2020 по 31. 10. 2021

### **12. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г.)

### **13. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

В соответствии с договорами на проведение практики между Приморской ГСХА и принимающей организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (бюро, отделов, лабораторий и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией организации и академии, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий на практику. Учебные аудитории академии для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Приморская ГСХА.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
На предприятиях ПК (согласно договоров), в подразделениях ФГБОУ ВО Приморская ГСХА	
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14  Ауд.200 – банкетный зал  Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования	Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 60шт, 60 посадочных мест).  Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а  Читальный зал.  Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся	Комплект специальной учебной мебели (стол – 20 шт., стул – 55 шт., стелажы для литературы – 9 шт), 15 ПК IntelCeleron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.

#### 14. Методические рекомендации по организации и проведению практики

Методические указания для обучающихся по прохождению производственной технологической практики: [Электронный ресурс]: методические указания по прохождению практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост .Н.В.Кияшко, Е.Н.Демиденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.-16 с.

#### 15. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО Приморская ГСХА».

Для руководства практикой, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Института.

##### **Руководитель практики от академии:**

- совместно с руководителем практики от профильной организации составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- осуществляет подбор организаций, на которых обучающиеся могут проходить практику соответствующего вида, участвует в отборе и проводит инструктивно-методическое сопровождение руководителей практики от организаций;
- готовит предложения по оформлению договорных отношений с организациями по вопросам проведения практики;
- организовывает и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;
- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;
- своевременно информирует Институт о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу совместно с руководителями практики от организаций;
- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;
- несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;
- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;
- комплектует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков в соответствующий архив.

Тема индивидуального задания выбирается руководителем практики от кафедры с учетом возможностей базы практики, и должна быть внесена в задание на практику и в дневник студента перед началом практики.

#### **Самостоятельная работа в период проведения практики включает:**

- консультирование обучающихся руководителями практики от академии и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации;
- ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение данных, полученных в результате работы в организации;
- своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики и представление ее руководителю практики от кафедры;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

## **16 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

### **16.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

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

### **16.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории

ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

### **16.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.**

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

### **16.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.



**Приложение 1. Форма титульного листа отчета по практике**  
**ФГБОУ ВО Приморская ГСХА**  
**Институт землеустройства и агротехнологий**

**Производственная практика**

**Технологическая**

Отчет

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от института \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

М.П.

Начало практики «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 .. года

Окончание практики «\_\_» \_\_\_\_\_ 20 .. года

Уссурийск 20\_\_