ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате ЭП

Сертификат:2F22D5C884A2C4FC71D6F082849D5286
Владелец: Бабин Владислав Николаевич
Действителен: с 18.02.2022 г. по 14.05.2023 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
Декан биолого-технологического факультета
К.В. Жучаев
_____
« 19 » октября 2022 г.

Программа производственной (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) практики

Уровень профессионального образования - бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная / заочная

Курс 4/5 Семестр 8/10

Дифференцированный зачет 8/10 семестр

Новосибирск 2022

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 12.11.2015 г. №1332.

Разработчики:
_____Тарабанова Е.В.
_____Гаптар С.Л.
_____Лисиченок О.В.
_____Ворожейкина Н.Г

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции «____» октября 2021 г., протокол № ___

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент _____ С.Л. Гаптар

Программа рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом биолого-технологического факультета «_19_»___октября__2022 г., протокол №_8__

Председатель УМС, д.б.н, профессор _____ М.Л. Кочнева

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Целью производственной (преддипломной) практики является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и применение этих знаний при решении конкретных научных, технических, экономических и производственных задач; подготовка студента к выполнению выпускной квалификационной работы.

Задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- сбор и систематизация литературы (статьи в периодических изданиях, монографии, учебники) по теме квалификационной работы;
- завершение исследований по теме выпускной квалификационной работы;
- сбор информации и анализ работы предприятия;
- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений;
- обработка собранного материала по экологии, состоянию охраны труда и технике безопасности на предприятии;
- -выполнение индивидуальных заданий научного руководителя согласно календарному плану;
- -представление выпускной квалификационной работы.

В период прохождения производственной (преддипломной) практики студент должен ознакомиться с информацией, касающейся темы его дипломной работы, собрать необходимый эмпирический материал, сделать соответствующие выписки из служебной документации организации. Кроме того, студенту необходимо изучить инструкции, методические указания, нормативные документы, действующие постановления, регламентирующие работу организации, которые являются базой преддипломной практики.

2. ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики - производственная практика, тип производственной практики – преддипломная практика в соответствии с ФГОС ВО.

Способы проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО: стационарная, выездная.

Производственная (преддипломная) практика, как правило, проводится на базе кафедр и подразделений университета. Стационарная практика может быть проведена в профильных организациях, расположенных на территории г. Новосибирска, с которыми заключен договор на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ. Выездная практика может быть организована на базе подразделений университета, а также профильных организаций, расположенных вне г. Новосибирска, с которыми заключен договор на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ.

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

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики обучающийся будет обладать следующими компетенциями:

–способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК – 7);

–способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства

продукции питания (ПК-1);

–готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

–способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

–способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

–владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК – 2);

–способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК – 24);

– способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК – 25);

– способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК – 26);

– способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1);

Планируемые результаты прохождения производственной (преддипломной) практики обучающимися представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции
1	Умение соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	(ОК- 7)
	Знание порядка открытия предприятий общественного питания, государственного регулирования деятельностью предприятий общественного питания, а также нормативной документации предприятий общественного питания	
	Знание структуры управления предприятием общественного питания, а также организационно-правовых форм и классификации предприятий общественного питания, отличительных особенностей отдельных типов и классов	
	Знание технологических процессов производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий и требования к качеству кулинарной продукции и услуг	
	Умение формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания	
	Владение методами составления производственной программы в	

	зависимости от особенностей обслуживаемого контингента и класса предприятий	
	Умение разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учётом современных достижений в области технологии и техники	
2	Умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции	(ПК -1)
3	Владение современными информационными технологиями, умение использовать базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения расчетов технологических параметров оборудования	(ПК-2)
4	Умение обосновывать принятие технических решений при разработке новых технологических процессов с учетом экологических последствий их применения	(ПК-4)
5	Знание принципов расчета производственных мощностей и оценки эффективности работы технологического оборудования	(ПК-5)
6	Знание принципов организации документооборота по производству на предприятии питания, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	(ПК-6)
7	Владеть методами исследований и анализа результатов экспериментов в соответствии с тематикой ВКР	(ПК-24)
8	Владеть методами сбора, систематизации и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации по производству продуктов питания	(ПК-25)
9	Владеть методами организации, проведения и обработки результатов экспериментов по тематике ВКР	(ПК—26)
	Умение проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса	
10	Умение применять знание основных законов естественнонаучных	(ВПК -1)

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Производственная (преддипломная) практика относится к вариативной части Блока 2.П.3 «Преддипломная практика» основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение производственной (преддипломной) практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися в ходе освоения дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата. Производственная (преддипломная) практика завершает подготовку обучающихся, предусмотренную учебным планом направления.

5. ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

В соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса п производственная (преддипломная) практика проводится в 8 семестре 4-го курс (очная форма обучения) и в 10 семестре 5-го курса (заочная форма обучения) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Общая трудоёмкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов), продолжительностью 4 недели.

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

Таблица 2. Структура и содержание производственной (преддипломной) практики

№ п/п	Разделы	Содержание практики	Трудоемкость, час.	Форма текущего контроля
1.	Организационный	Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности. Согласование плана преддипломной практики с руководителем	7	Собеседование программы практики, проверка знаний по технике безопасности
2.	Производственный	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	36	Проверка записей
3.	Аналитический	Анализ полученной информации, подготовка отчёта по практике	162	Проверка оформления и разделов
4.	Отчетный	Сдача отчёта по практике и документов	7	Проверка наличия и структуры отчета
5.	Заключительный	Предзащита ВКР на кафедре	4	Зачет с оценкой

В структуру отчёта по производственной (преддипломной) практике входят следующие элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть, состоящую, как правило, не менее чем из трех разделов (обзор литературы;
  обоснование проекта, технологический раздел – в случае написания проектной работы или материалы и методы исследований и результаты исследований – в случае написания научно-исследовательской работы;
  охрана труда в предприятии общественного питания;
  организация работы по соблюдению санитарии и гигиены в предприятии, экономическое обоснование);
- выводы;
- список использованных литературных источников;
- приложения (при необходимости).

Общие требования к отчёту: убедительность аргументации, краткость изложения, точность формулировок, конкретность изложения результатов работы; достоверность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций.

Титульный лист – первая страница работы. Её выполняют по форме, приведенной в приложении 3.

Содержание включает наименования всех разделов и подразделов работы с указанием порядковых номеров страниц, с которых они начинаются. Ниже приведена структура отчета по практике (1. При написании проектной работы; 2. При написании научно-исследовательской работы):

1.Структура отчета при написании проектной работы

ВВЕДЕНИЕ
1. ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР
1.1 Современное состояние рынка общественного питания
1.2 Технологические особенности приготовления блюд
2 ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА
2.1 Экономико-Географическая характеристика района деятельности предприятия
2.2. Расчет мощности и обоснование типа предприятия
2.3. Обоснование места привязки проекта предприятия
2.4. Выбор поставщиков предприятия
3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ
3.1. Составление производственной программы предприятия
3.1.1 Определение количества потребителей
3.1.2 Определение количества блюд
3.1.3 Составление расчетного меню
3.2 Расчет сырья
3.3 Расчет складских помещений
4 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ
4.1 Мероприятия по охране труда
4.2 Пожарная безопасность
4.3 Обеспечение безопасности работы технологического оборудования
ВЫВОДЫ
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ
ПРИЛОЖЕНИЯ

2. Структура отчета при написании научно-исследовательской работы

ВВЕДЕНИЕ
1 ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР
1.1 Состояние пищевой промышленность в России
1.2 Классификация кулинарных (кондитерских) изделий
1.3 Статистика потребления кулинарных (кондитерских) изделий в России
1.4 Функциональные продукты и их характеристика
1.5 Характеристика биологически активной добавки (БАВ)
1.6 Технология производство кулинарного (кондитерского) изделия
1.7 Технические требования к производству кулинарного (кондитерского) изделия
2 МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ
2.1 Определение массовой доли влаги и сухих веществ
2.2 Проведение органолептического анализа
2.3 Определение пищевой ценности
2.4 Определение кислотности (щелочности)
2.5 Сроки хранения и реализации
3 РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ
3.1 Разработка рецептуры кулинарного (кондитерского) изделия
3.2 Определение качественных показателей готового продукта

3.2.1 Содержание массовой доли влаги и сухих веществ
3.2.2 Органолептические показатели функционального продукта
4 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ)
4.1 Условия работы в научно-исследовательской лаборатории (предприятии общественного питания)
4.2 Площадь и отделочные материалы производственных помещений лаборатории (предприятия)
4.3 Охрана труда в лаборатории (предприятии общественного питания)
4.4 Пожарная безопасность
ВЫВОДЫ
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ
ПРИЛОЖЕНИЯ

Далее даны рекомендации по выполнению работы в соответствии с современными требованиями.

Введение

В этом разделе приводят актуальность работы, кратко характеризуют состояние изученности вопросов и обосновывают необходимость дальнейших исследований. При выполнении проекта обосновывают перспективы его реализации и предполагаемый эффект.

Далее исполнитель должен обосновать научное и практическое значение темы, сформулировать цель отчета по преддипломной практике и задачи исследований (объём 1-2 стр.).

1.Обзор литературы

Основная задача этого раздела – оценить состояние изученности вопросов, относящихся к тематике работы, и доказать необходимость дальнейших исследований в избранном направлении.

На первом этапе работы автор разрабатывает детальную структуру обзора и согласовывает её с научным руководителем.

При обсуждении какого-либо вопроса не следует ограничиваться простым перечнем источников или только перечислением изложенных в них результатов. По наиболее принципиальным вопросам необходимо сделать обобщающее заключение и выразить свое мнение, ссылаясь на другие источники. Если исполнитель, несмотря на поиск, не находит широкого освещения в литературе изучаемой проблемы, он должен указать в обзоре, что в доступных источниках сведения по затронутым вопросам отсутствуют или недостаточны.

Не допускается прямое копирование (заимствование) материала из источников литературы. Данные других учёных используют для обоснования теоретических положений, осмысленных автором.

Обзор литературы следует начинать с работ, в которых представлены сведения об основных вопросах и проблемах, на которых базируется выбранная тема. Далее просматривают все виды источников, содержание которых связано с темой работы. К ним относятся материалы, опубликованные в монографиях, центральных отечественных и зарубежных журналах, рукописные документы (диссертации, депонированные рукописи и т.д.).

С помощью автоматизированных информационно-поисковых систем можно осуществлять поиск электронных документов по выбранной тематике.

При описании данных из анализируемой литературы непременно следует приводить ссылки на автора (или группу авторов) с указанием года издания или номера источника литературы. Например: «По данным Н.А. Кравченко (2013),…», или «Установлено [12], что…».

Библиографический список отражает самостоятельную, творческую работу выпускников. В списке указывают использованные научные публикации, а также другие источники, в том числе электронные.

Сведения об источниках литературы (монографиях, сборниках научных трудов, статьях, справочниках и т.п.) должны включать фамилию, инициалы авторов, заглавие книги, место издания, год, количество страниц. Допускается сокращение названия только двух городов: Москва (М.), Санкт- Петербург (СПб.). Библиографический список приводят в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Общие требования и правила составления.

Основная часть работы, в зависимости от её типа (проект предприятия или научно-исследовательская работа) состоит из организационного и технологического разделов (проектная работа) или материал и методы исследования и результаты исследований (научно-исследовательская работа).

СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ЧАСТИ ПРОЕКТНОЙ РАБОТЫ

2. Обоснование проекта

В обосновании отражаются следующие вопросы:

экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия;

обоснование необходимости строительства предприятия в соответствии с расчетными нормативами развития сети;

обоснование типа и мощности проектируемого или реконструируемого предприятия;

обоснование места его привязки;

выбор поставщиков предприятия.

Раздел включает изучение (анализ) организационно-экономической структуры предприятия общественного питания: определение типа, класса предприятия питания, специализация предприятия, местонахождение, структура предприятия, обслуживающий контингент потребителей, формы и методы обслуживания, производственной мощности и режима работы, ассортимент и объем выпускаемой продукции, перспективы развития. Практикант определяет правовую характеристику предприятия.

Необходимо провести анализ рационального размещения предприятия общественного, занимаемое место в общей структуре сети, соответствие режима работы спросу населения.

Характеристика района деятельности предприятия позволяет определить основные направления специализации промышленности и связанные с ней основные контингенты питающихся, уровень развития общественного питания, торговли.

В данном разделе отчета должны быть освещены следующие материалы: экономическая характеристика района, города, в котором предполагается строительство проектируемого предприятия; климатические и географические данные района; наличие предприятий пищевой промышленности, предприятий общественного питания; предполагаемый контингент и численность питающихся в проектируемом предприятии; режим работы учреждения, учебного заведения, промышленного предприятия; количество и продолжительность смен; число работающих по сменам, в том числе и в максимальную смену и т.д.

Кратко описывается назначение проектируемого предприятия, указывается наличие специальных видов питания, количество прикреплённых филиалов, доготовочных предприятий, буфетов и т. п.

Кроме того, необходимо определить численность групп социального состава населения и рассчитать перспективную численность с учетом естественного прироста и миграции.

Мощность проектируемого предприятия определяется количеством мест в залах предприятия, объемом выпускаемой продукции и численностью обслуживаемых потребителей.

Место привязки проекта предприятия производится на основании изучения экономико-географической характеристики населенного пункта и перспективы его развития. При размещении предприятия необходимо руководствоваться схемой районной планировки.

В данном разделе отчета необходимо привести характеристику источников снабжения сырьем и полуфабрикатами, формы их доставки. Выбор поставщиков зависит от концепции предприятия и его месторасположения.

А так же при написании отчета необходимо учитывать рационализацию предприятия общественного питания по следующим направлениям: осуществление централизованного производства полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, для снабжения населения и мелких предприятий, создание магазинов и отделов кулинарии; осуществление реконструкции, ремонта, расширения предприятия; внедрение прогрессивных форм обслуживания и расчета с покупателями (продажа комплексных обедов, организация питания по типу шведского стола, предварительное накрытие столов и т.д.).

3. Технологический раздел

Технологические расчеты начитаются с составления производственной программы предприятия.

Производственная программа предприятия — это план суточного выпуска продукции, включающий количество блюд, реализуемых в залах предприятия, через буфеты, магазины кулинарии, а также для питания работников предприятия.

Методика разработки производственной программы зависит типа предприятия и принятой формы обслуживания.

На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд исходными данными для составления производственной программы являются:

количество питающихся;

коэффициент потребления блюд (приложение, примерные нормы) потребления отдельных продуктов (приложение)

примерный ассортимент блюд (приложение);

процентное соотношение блюд в ассортименте (приложение).

Количество питающихся определяется по графику загрузки зала, составленному с учетом режима работы зала, средней продолжительности приема пищи одним посетителем, примерного коэффициента загрузки зала, в каждый час работы предприятия.

С учетом типа, класса, специализации предприятия, сезонности, спроса, национальных особенностей питания и сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания составляется меню предприятия.

Далее производится расчет сырья.

На предприятиях общественного питания, где предусмотрен свободный выбор блюд, количество сырья определяют по меню. На предприятиях с постоянным контингентом (профтехучилища, санатории, дома отдыха и др.) расчет сырья ведется по физиологическим нормам питания. На заготовочных предприятиях общественного питания потребное количество сырья рассчитывают по укрупненным показателям.

Затем необходимо рассчитать складские помещения. При проектировании складских помещений предприятий общественного питания определяется количество сырья с учетом сроков хранения.

В соответствии с количеством сырья, подлежащего хранению, производится расчет количества тары и необходимого немеханического оборудования для отдельных складских помещений. В результате расчетов определяется полезная площадь, занимаемая оборудованием охлаждаемых камер и кладовых.

4. Безопасность жизнедеятельности

Целью данного раздела является оказание помощи студентам и согласовании мероприятий по охране труда и противопожарном безопасности с другими разделами проекта. При этом студент должен четко уяснить, что ему - будущему инженеру - в своей практической деятельности необходимо будет вы поднять многие обязанности:

осуществлять мероприятия по охране труда. При этом надо знать, что основной формой планирования на предприятиях является комплексный план улучшения условий труда и санитарно-оздоровительных мероприятий на основе определенных принципов.

Данный раздел отчета должен содержать не более 10 страниц рукописного текста и включать материал по следующим вопросам, применительно к проектируемому объекту:

анализ потенциальных опасностей и производственных вредностей; мероприятия по технике безопасности и санитарии; противопожарные мероприятия.

Последовательность работы по вопросам техники безопасности и противопожарной техники в процессе написания отчета:

в начале работы студенту следует уточнить те условия и направления, по которым необходимо собрать материалы и подготовить соответствующие мероприятия по охране труда;

следует точно выяснить действующие нормы, правила, стандарты и руководящие материалы по технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной технике, которые относятся к теме, и те конкретные требования, которые должны быть соблюдены.

Цель охраны труда состоит в разработке способов обеспечения производственной безопасности и нормированных условий работы. В задачу охраны труда входят: выявление потенциальных опасностей производства; минимизация вероятности производственных травм или заболеваний работающих с одновременным обеспечением условий для высокопроизводительного и безопасного труда; осуществление правовых, организационных, технических и санитарно- гигиенических основ охраны труда и пожарной безопасности.

Требования к санитарно-техническому оборудованию исходят, главным образом, из определения благоприятного климата в данном цехе. Важно обосновать требования к принятым в проекте системам отопления, вентиляции, водоснабжения, канализации.

Особое внимание должно быть уделено разработке мероприятий, направленных на предотвращение пожаров: обеспечение предприятия огнетушительными средствами первой помощи; размещение не территории предприятия гидрантов, а в цехах - пожарных кранов. Предусмотреть пожарную сигнализацию - важное средство извещения о возникновении пожара. Проектируемые строительные конструкции и элементы здания должны удовлетворять противопожарным требованиям с точки зрения соответствия огнестойкости здания, пожарной характеристике технологического процесса. Степень огнестойкости здания и сооружения определяется в зависимости от группы возгораемости и предела огнестойкости конструктивных элементов

СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ЧАСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

2. Материал и методика исследований (проектирования)

Исследование любого пищевого продукта – сложная аналитическая задача. Из-за особенностей состава и многокомпонентности продуктов необходимо приспосабливать стандартные методы к особенностям состава и физико-химической структуры продукта – т.е. в каждом конкретном случае требуется проведение в той или иной мере аналитической исследовательской работы.

Экспериментальная работа начинается с выбора объектов, методов и методик исследования. Целесообразно эту часть работы представить в виде специального раздела, посвященного изложению экспериментальных данных: «Объекты и методы исследования».

В подразделе «Характеристика объектов исследования» в виде текста, схема или таблицы должны быть представлены все известные сведения об объекте исследования. Эти сведения могут касаться свойств объекта исследования, его внешнего вида, технологии получения, технических и других параметров (нормативные требования, паспортные данные и т. д.).

В методике необходимо указать общую схему проведения исследований, где, когда и какими методами выполнены эксперименты . Привести схему проведения опыта, перечислить изучаемые показатели, изложить частные приемы и методы их исследования. Авторов отдельных современных методик следует включить в список литературы.

Указать продолжительность исследований, на каких объектах проводился опыт (вид, кулинарной продукции, изучаемым показателей), принцип планирования исследований и формирования групп. Следует также описать, как проводили учёт изучаемых показателей и статистическую обработку полученных данных.

Производственные экспериментальные исследования имеют целью изучить процесс в реальных условиях с учетом воздействия различных случайных факторов производственной среды.

В процессе проведения эксперимента необходимо соблюдать все требования, обеспечивающие объективность и достоверность получаемых результатов в части, касающейся методики отбора и подготовки образцов, методов и условий их испытания, количества и воспроизводимости опытов, способов обработки результатов исследований с использованием компьютерной техники и др.

Экспериментальная часть работы базируется на исследовательских испытаниях, выполненных с целью изучения параметров и показателей качества и их взаимосвязи. В первую очередь следует рекомендовать постановку исследовательских испытаний.

Все результаты экспериментов и наблюдений должны фиксироваться в виде протокольной записи в рабочей тетради или журнале. Записи необходимо проводить непосредственно в процессе работы, без последующих дополнений «по памяти». Записи следует вести аккуратно, подробно, систематически и последовательно, фиксируя по заранее разработанной форме, например, в виде таблиц.

3. Результаты исследований

В разделе последовательно и объективно излагают основные данные, полученные исполнителем. Результаты исследований должны быть систематизированы и обработаны на персональном компьютере с использованием различных программ статистического анализа (EXCEL, GNUMERIC, STATISTICA и др.). В разделе приводят таблицы, схемы, диаграммы, чертежи и другой иллюстративный материал.

После каждой таблицы необходимо давать пояснительный текст, но он не должен полностью повторять ее цифровые показатели. Автору следует провести углубленный научный анализ помещённых в таблице данных: отметить различия, тенденции, закономерности. Таблицу анализируют в следующем порядке: 1) сравнение со стандартными (нормативными) или средними по отрасли показателями; 2) оценка динамики показателей по годам или сезонам; 3) выявление связи показателей и причин происходящих изменений. В случае расхождения с общепринятыми представлениями необходимо аргументировано высказать свою точку зрения по изучаемому вопросу. Дополнительной доказательной базой там, где это уместно, могут быть иллюстративные материалы (схемы, диаграммы, фотографии и др.).

Иллюстрации следует помещать в работе в таком количестве, чтобы придать излагаемому тексту ясность и конкретность.

В зависимости от поставленной задачи полученные результаты могут быть использованы для определения качества готового продукта, регулирования параметров технологического процесса производства, служить исходными данными при конструировании технологического оборудования и т.п.

4. Безопасность жизнедеятельности в научно-исследовательской лаборатории (предприятии общественного питания)

Необходимо изучить состояние условий труда в научно-исследовательской лаборатории или в предприятии общественного питания.

Бакалавр должен иметь четкое представление о состоянии охраны труда на предприятии, а именно:

- о наличии и сроках ведения санитарно-технических паспортов;
- о состоянии обучения работников по безопасности рабочего процесса (периодичность проведения инструктаже и др. форм обучения).
- об антропогенном влиянии проектируемого предприятия на экологическую ситуацию
- о характеристике загрязненности сточных вод
- о характере травматизма и профессиональных заболеваниях.

Наличие и санитарное состояние бытовых помещений: гардероб уличной одежды, санпропускники, комнаты питания, бельевые, медицинский пункт, санузлы, умывальные и другие помещения.

Изучить состояние профилактики пищевых отравлений в предприятии, графики прохождения медосмотров, наличие условий для соблюдения личной гигиены, выполнение санитарных требований к помещению, оборудованию, наличие условий и соблюдение сроков хранения сырья, готовой продукции.

ВЫВОДЫ формулируются по результатам анализа вопросов, предусмотренных задачами исследований в индивидуальном задании, они являются итогом выполненной работы. Выводы должны быть краткими, четко сформулированными в виде отдельных пунктов, иметь законченных характер. Выводы должны излагаться так, чтобы суть работы был понятна без чтения основного текста.

В **список литературы** включают все источники, которые были использованы в процессе изложения материала. Их должно быть не менее 10, в том числе более одной трети изданных за последние 5 лет. Не рекомендуется цитировать учебники. В списке литературы источники приводят в алфавитном порядке.

Приложения. В приложения следует включать вспомогательный материал: протоколы и акты исследований, детальное описание аппаратуры и приборов, использованных в экспериментах; таблицы со вспомогательными цифровыми данными, промежуточные расчеты, алгоритмы математической обработки результатов и т.д.

Приложения необходимо располагать в порядке ссылок в тексте основных разделов работы. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих его страницах.

Приложение начинают с новой страницы, в правом верхнем углу печатают слово «Приложение». Каждое приложение должно быть пронумеровано и иметь тематический заголовок.

6. РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ, ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТОВ

Руководство производственной практикой – преддипломной практикой студента в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ осуществляется преподавателями кафедры технологии и товароведения пищевой продукции биолого-технологического факультета, которые организуют и контролируют ход практики по месту ее прохождения.

Перед выездом на практику со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности. При прохождении данного вида и типа практики в профильной организации должен быть заключен Договор Новосибирского ГАУ с организацией на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ, в котором организации определяет руководителя практики от данной организации. Договор должен

быть зарегистрирован в установленном порядке в отделе практик и трудоустройства Новосибирского ГАУ.

Направление обучающихся на практику оформляется приказом ректора Новосибирского ГАУ или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за кафедрой факультета и руководителя практики, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

На основании проведенного инструктажа по технике безопасности и заключенного с профильной организации деканатом выдается направление на практику.

Руководитель практики от Новосибирского ГАУ:

- 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 ООП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

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.

Студенты в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;
- в установленные сроки оформляют и защищают отчёт.

7. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ

По результатам практики обучающиеся предоставляют на кафедру отчет и следующие документы:

1. Копия письма (распоряжения, приказа) из профильной организации о возможности прохождения практики в данной организации и назначении руководителя практики от организации (при отсутствии в договоре с профильной организацией на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ фамилии руководителя практики от организации).
2. Индивидуальное задание, выданное руководителем практики от Новосибирского ГАУ и подписанное руководителем практики от профильной организации.
3. Совместный рабочий график (план) проведения практики, заверенный руководителями практики от университета и организации.
4. Направление на практику, удостоверяющее сроки прохождения практики.
5. Характеристика - оценочное заключение с записью о прохождении вводного инструктажа по ТБ в первый день практики, или выпиской из журнала по ТБ организации.
6. Рецензия на отчет от руководителя практики от Новосибирского ГАУ.

7. Аттестационный лист с подписью руководителя практики от профильной организации.

Рекомендуемые формы документов представлены в приложении к программе.

Все прилагаемые к отчету бланки, документы, инструкции выносятся в приложения.

Руководитель практики от Новосибирского ГАУ не менее чем за 10 календарных дней до проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) дает рецензию на отчет и обеспечивает организацию защиты отчета по практике.

Материалы практики после защиты хранятся на кафедре технологии и товароведения пищевой продукции биолого-технологического факультета.

Защита студентом отчета о практике состоит в докладе (5-7 минут) и в ответах на вопросы по существу отчета.

Аттестация по итогам практики – зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Оценка по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости бакалавров и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Примерный список вопросов для подготовки к защите отчёта по преддипломной практике:

1. Порядок и этапы открытия предприятий общественного питания, государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания, нормативная документация предприятий общественного питания (ОК- 7, ПК – 2, ПК -25);

2. Структуры управления предприятием общественного питания, организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов (ОК- 7, ПК – 2, ПК -25);

3. Технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий и требования к качеству кулинарной продукции и услуг (ОК- 7, ПК–2 , ПК – 24, ПК -25, ПК – 26)

4. Методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия (ОК- 7, ПК – 2, ПК – 24, ПК - 25, ПК – 26);

5. Организационно-технический уровень предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса (ОК- 7, ПК– 2, ПК –24, ПК -25, ПК – 26);

6. Ассортиментная политика и производственная программа предприятий питания (ОК- 7, ПК– 2, ПК -25, К – 26);

7. Разработка нормативной документации на продукцию (ОК- 7, ПК –2, ПК–24, ПК -25, ПК – 26)

8. Методы расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур (ОК- 7, ПК – 2, ПК -25, ПК – 26)

9. Методы составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента и класса предприятий (ОК- 7, ПК – 2, ПК -25, ПК – 26)

10. Современными формами обслуживания в предприятиях общественного питания любой формы собственности, типа и класса (ОК- 7, ПК – 2, ПК -25)

Критерии оценки итогов производственной практики

Оценка **«отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом ответа, показывает высокий уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры.

Обнаруживает способность анализа в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Показывает высокий или повышенный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом ответа, показывает повышенный уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит необходимые примеры, однако показывает некоторую непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Показывает повышенный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно, показывает пороговый уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументированы. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры ограничены, либо отсутствуют. Показывает пороговый уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Показывает недостаточный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«*Отлично*»	«*Высокий уровень*»
«*Хорошо*»	«*Повышенный уровень*»
«*Удовлетворительно*»	«*Пороговый уровень*»
«*Неудовлетворительно*»	«*Недостаточный*»

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

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

Основная литература

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17.08.2020 № 1047 http://fgosvo.ru/

2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О, утверждено ректором 22.01.2018 г. http://nsau.edu.ru/

Дополнительная литература

1. .В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие- ISBN 978-985-06-2209-9 - Минск: Выш. шк., 2013. - 303 с.
2. К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник - 2-е изд., перераб. и доп. ISBN 978-5-8199-0501-2,- М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 480 с.
3. А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров- ISBN 978-5-394-02516-7— М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.
4. Нечаев А.П. Введение в технологии продуктов питания: учебное пособие для вузов. – М.:ДеЛи принт, 2013. – 720 с.
5. Приказ от 27.11.2015 г. № 1383 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (Зарегистрирован в Минюсте России 18.12.2015 № 40168)").
6. Приказ Минобрнауки России от 12.11.2015 N 1332 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата) "(Зарегистрировано в Минюсте России 14.12.2015 N 40082).
7. Радченко Л.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Учебное пособие – СПб.: «Феникс», 2011. – 373 с. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
8. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. № 197-ФЗ(ред.от 30.12.2015)

Нормативная литература

1. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.
2. 2 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с
3. ГОСТ Р 53995—2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

Интернет-ресурсы

1. http://www.edu.ru/
2. https://scholar.google.ru
3. http://www.nsau.edu.ru

4. http://znanium.com//
5. http://www.sciencedirect.com
6. http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/
7. http://scirus.com/
8. http://fgosvo.ru/
9. http://nsau.edu.ru/

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

В ходе прохождения производственной практики, обучающиеся могут использовать синхронную и асинхронную связь через сеть ИНТЕРНЕТ с руководителем практики.

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В случае прохождения практики в профильной организации студентам и руководителям практики предоставляется возможность использования материально-технической базы и документации, необходимых для выполнения студентами программы производственной практики, согласно п.2.5 Договора на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ, заключенного с организацией.

Для бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания при прохождении практики на базе кафедр и подразделений университета используется материально-техническая база лабораторий Новосибирского ГАУ:

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

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

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

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

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

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

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

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

Приложение 1
«____» _____20___г.

Выписка из приказа №___ от_____
о принятии обучающегося на практику и назначении руководителя практики от профильной организации

1. Принять обучающегося_____ на практику (производственную, учебную) в сроки _____ на основания договора о практической подготовке №____от _____.

2. Назначить руководителем практики от профильной организации

_____
(ФИО и должность)

Руководитель практики от профильной организации соответствует требованиям, установленным ст. 331 Трудового кодекса Российской Федерации.

Руководитель организации_____/_____/
(ФИО)
(подпись)

МП

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

Биолого-технологический факультет

Кафедра ___Технологии и товароведение пищевой продукции_____

Утверждаю_____ «_____» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(Преддипломной практики)

студенту _____ группы _____

Биолого-технологического факультета

Направление_19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания_

Профиль Технология и организация ресторанного дела

Тема ВКР_____

_____

_____

Цель работы _____

_____

_____

_____

Задача исследования _____

_____

_____

_____

_____

_____

Примерная схема и методика исследований _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____/_____/
(Фамилия И.О) (подпись)

Дата выдачи задания _____

Задание принял к исполнению _____
(дата, подпись студента)

Согласовано:

Руководитель практики от профильной организации: _____/_____/
(Фамилия И.О.) (подпись)

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

Биолого-технологический факультет

Кафедра _____Технологии и товароведения пищевой продукции_____

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой_____/_____/

«___» _____20_____ г.

Рабочий график (план) проведения производственной практики (преддипломной практики)

Студента _____курса_____ группы _____

Направление_____19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания___

Профиль Технология и организация ресторанного дела

Место прохождения практики _____

_____

Сроки прохождения практики: с « ____» _____г.

по «____»_____г.

Планируемые работы производственной практики (преддипломной практики)

№ п/п	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении (нужное подчеркнуть)
1.	Ознакомительный этап	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа, индивидуальное задание	выполнено не выполнено
2.	Выполнение индивидуального задания	В течение прохождения практики	Раздел отчета по практике «Работа, выполненная в период практики»	выполнено не выполнено
3.	Подготовка отчета по практике	В течение прохождения практики	Отчет по практике	выполнено не выполнено
4.	Аттестация по итогам практики, защита отчета по практике на кафедре	Не менее, чем за 10 календарных дней до ГИА	Характеристика - оценочное заключение, аттестационный лист, Рецензия на отчет, Ведомость	выполнено не выполнено

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____/_____/

(подпись)

Руководитель практики от профильной организации:_____/_____/

(подпись)

Практикант_____

(подпись студента)

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____группы_____

(Ф.И.О.)

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ___

Профиль Технология и организация ресторанного дела

по результатам производственной практики (преддипломной практики)

период прохождения практики _____

Вводный инструктаж по ТБ пройден «_____» _____ 20 г.

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
2	Уровень практической подготовки	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
3	Трудовая дисциплина	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
4	Качество выполняемых работ	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
5	Способность работать в коллективе	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
6	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
7	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*

Результаты обучения по практике

- *высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, недостаточный уровень*

(нужное подчеркнуть)

Заключение: индивидуальное задание выполнено:

(в полном объеме, неполном объеме, не выполнено)

(нужное подчеркнуть)

Рекомендуемая оценка (по 5-балльной системе) - _____

Замечания и пожелания в адрес обучающегося_____

_____

Руководитель практики от профильной организации _____/Ф.И.О./

Дата, подпись

Печать

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики - производственная практика
Тип учебной практики - Преддипломная практика
Семестр: _____ учебной группы _____,
Ф.И.О. студента

проходившего(ей) производственную (преддипломную) практику по направлению подготовки___
___19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)
профиль Технология и организация ресторанного дела
в организации _____
_____,
наименование организации

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

Уровень сформированности компетенций

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	Умение соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Знание порядка открытия предприятий общественного питания, государственного регулирования деятельностью предприятий общественного питания, а также нормативной документации предприятий общественного питания	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Знание структуры управления предприятием общественного питания, а также организационно-правовых форм и классификации предприятий общественного питания, отличительных особенностей отдельных типов и классов	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Знание технологических процессов производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий и требования к качеству кулинарной продукции и услуг	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Владение методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента и класса предприятий	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учётом современных достижений в области технологии и техники	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество	Умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*

готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)		
Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК – 2)	Владение современными информационными технологиями, умение использовать базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения расчетов технологических параметров оборудования	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)	Умение обосновывать принятие технических решений при разработке новых технологических процессов с учетом экологических последствий их применения	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)	Знание принципов расчета производственных мощностей и оценки эффективности работы технологического оборудования	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)	Знание принципов организации документооборота по производству на предприятии питания, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Владеть методами исследований и анализа результатов экспериментов в соответствии с тематикой ВКР	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*

(ПК – 24)		
Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК – 25);	Владеть методами сбора, систематизации и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации по производству продуктов питания	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
Способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК – 26)	Владеть методами организации, проведения и обработки результатов экспериментов по тематике ВКР	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности (ВПК-1)	Умение применять знание основных законов естественнонаучных	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*

Уровень сформированности компетенций *(нужное подчеркнуть)*:
Высокий уровень, повышенный уровень пороговый уровень, недостаточный уровень.

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

Руководитель практики от профильной организации_____

_____
(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата ___ ___ 201__ г.

Рецензия на отчет

по производственной практике
(преддипломной практике)
студента _____ группы БТФ _____(ФИО)
Направление___19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)
профиль Технология и организация ресторанного дела

№	Критерии оценки	Оценка (5-балльная система)
1.	Формальные критерии:	
1.1.	Соблюдение структуры отчета	
1.2.	Правильность оформления	
1.3.	Грамотность изложения материала	
2.	Содержание отчета:	
2.1.	Полнота изложения материала	
2.2.	Наличие анализа материала	
2.3.	Наличие и корректность ссылок на нормативные документы, источники литературы	
2.4.	Корректность выводов и предложений	
2.5.	Выполнение индивидуального задания	
	Оценка за отчет	

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

Дата___

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

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА Технологии и товароведения пищевой продукции

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики
(преддипломной практики)

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

Место прохождения практики _____

_____

_____

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

Выполнил: студент _____ группы

_____
ФИО

Проверил: научный руководитель

_____
ученая степень, ученое звание

_____
ФИО

Новосибирск 20_____

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

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА____ТЕХНОЛОГИИ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ_____

Дневник

прохождения производственной практики
(технологическая практика2)

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

Обучающегося_____
_____
(фамилия, имя, отчество)

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

Место прохождения практики _____

_____
(название организации, район, область)

Новосибирск 20__

Дата	Рабочее место	Характеристика выполненной работы

Руководитель практики от профильной организации: _____

_____ _____ / _____ /
(должность, подпись, расшифровка)

МП

ВЫПИСКА

Из журнала вводного инструктажа _____

(название организации)

Дата	Фамилия И.О. инструктируемого	Год рождения	Должность инструктируемого (Практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия И.О. инструктирующего	Подпись	
						инструкти-рующего	инструкти-руемого

Выписка верна: специалист по охране труда _____ «____» _____ 20 ____ г