




Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015

Институт рыбного хозяйства, биологии и природопользования

УТВЕРЖДАЮ

Директор института рыбного хозяйства,
биологии и природопользования,
канд.биол.наук, доц.

 В.И. Егорова
Рассмотрено на учебно-методическом совете,
протокол № 2 от «11» марта 2020 г.

Программа учебной практики

Ознакомительная практика

Направление подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация (степень) выпускника

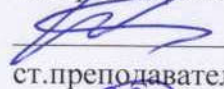
Бакалавр

Форма обучения

Очная/заочная

Авторы: к.с/х.н., доцент

 О.Д. Сергазиева
ст.преподаватель

 А.А. Невалённая
ст.преподаватель

 В.Е. Сопрунова

Программа рекомендована кафедрой
«Технология товаров и товароведение»
протокол № 3 от «11» марта 2020 г.
Зав. кафедрой «Технология товаров и
товароведение» д.т.н., проф.

 С.В. Золотокопова

Астрахань 2020

1. Планируемые результаты по учебной (ознакомительной) практике:

Код	Определение	Планируемые результаты по практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы		
		Знать	Уметь	Владеть навыками и (или) иметь опыт
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	типы и классы предприятий питания	определять тип и класс предприятия общественного питания	навыками необходимыми для определения типа и класса предприятия общественного питания
ПК-6	способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	нормативно-правовые акты, используемые в профессиональной деятельности	использовать основные нормативные документы, необходимые в профессиональной деятельности	навыками работы с нормативно-правовыми документами, используемыми в профессиональной деятельности
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	основы планировки и оснащения предприятий питания в соответствии с основными нормативными документами	анализировать планировку и оснащение оборудованием предприятий питания в соответствии с основными нормативными документами	анализа планировки и оснащения оборудованием предприятий питания в соответствии с основными нормативными документами

2. Место практики в структуре ОП

Цикл (раздел) ОП, к которому относится данная практика:	Б2. У 1 Учебная практика Б2.У.1 Ознакомительная практика Вариативная часть направления бакалавриата
Описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОП:	Дисциплина основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных обучающимся в течение первого года обучения
Компетенции, сформированные у обучающихся до начала прохождения практики:	ОК-2, ОК-4, ОК-6, ОК-7

Теоретические дисциплины и практики, для которых результаты практика необходима как предшествующая:	«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)»
---	---

3. Структура, содержание, объем (трудоемкость) практики по учебной (ознакомительной) практике

3.1. Для очной формы обучения

Общая трудоемкость учебной (ознакомительной) практики составляет 3 зачетные единицы (108 часов), продолжительность практики 2 недели.

№ п/п	Раздел практики			Формы текущего контроля успеваемости
		Семестр	Неделя	
1	1 этап: Изучение основных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности	2	45	Регистрация в журнале по технике безопасности; опрос
2	2 этап: Посещения предприятий индустрии питания с изучением основных характеристик предприятия по классификационным признакам, ассортиментной политики, требованиям к структуре предприятиям общественного питания в соответствии с основными нормативно-правовыми документами в сфере индустрии питания	2	46	Опрос
3	Заключительный этап: Формирование письменного отчета	2	46	Отчет по практике (защита отчета по практике)
	Форма отчетности по практике	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой)		

3.2. Для заочной формы обучения

Общая трудоемкость учебной (ознакомительной) практики составляет 3 зачетные единицы (108 часов), продолжительность практики 2 недели.

№ п/п	Раздел практики	Курс	Неделя	Формы текущего контроля успеваемости
1	1 этап: Изучение основных нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности	2	Номер недели регламентируется учебным планом	Регистрация в журнале по технике безопасности; опрос
2	2 этап: Посещения предприятий индустрии питания с изучением основных характеристик предприятия по классификационным признакам, ассортиментной политике, требованиям к структуре предприятиям общественного питания в соответствии с основными нормативно-правовыми документами в сфере индустрии питания	2		Опрос
3	Заключительный этап: Формирование письменного отчета	2		Отчет по практике (защита отчета по практике)
Форма отчетности по практике		Дифференцированный зачет (зачет с оценкой)		

4. Способ и форма проведения учебной (ознакомительной) практики

Учебная (ознакомительная) практика имеет стационарную и выездную формы проведения.

Учебная (ознакомительная) практика имеет форму – дискретно, по виду практики.

Практика проводится на выпускающей кафедре «Технология товаров и товароведение», а также на договорных началах на предприятиях индустрии питания. Экскурсии проводятся на профильных организациях (предприятиях).

По окончании практики студент оформляет и представляет к защите отчет. Порядок организации и проведения практики обучающихся регламентирован Положением о практике обучающихся в ФГБОУ ВО АГТУ.

5. Рекомендации по реализации ознакомительной практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Наличие соответствующих условий реализации практики

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика 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 проходит учебный процесс, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики.

5.2. Обеспечение соблюдения общих требований.

При реализации данной практики, на основании письменного заявления обучающегося, соблюдают следующие общие требования: 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.

5.3. Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Все локальные нормативные акты АГТУ по вопросам реализации ознакомительной практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

5.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность зачета с оценкой, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу зачете, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по учебной (ознакомительной) практике представлен в Приложении 1 к рабочей программе

Промежуточная аттестация практики проводится в форме зачета с оценкой. Сумма измерений находится в интервале от 60 до 100 баллов усвоения практики и включает в себя защиту практик (ИК).

Поэтому, за работу в течение практики студент может набрать от 35 до 60 баллов. На защите студент может набрать от 25 до 40 баллов, что в сумме с результатами работы в семестре составит от 60 до 100 баллов, или от 60 до 100%.

Результат освоения программа ознакомительной практики оценивается следующим образом:

- 85-100% - демонстрирует освоение образовательной программы на «отлично»;
- 84 – 71% - демонстрирует освоение образовательной программы на «хорошо»;
- 70 – 60% - демонстрирует освоение образовательной программы на «удовлетворительно»;
- менее 60% - демонстрирует освоение образовательной программы на «неудовлетворительно».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной (ознакомительной) практики

а) основная литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. – Электрон.текстовые дан. – М.: Дашков и К, 2014. – 416 с. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/24756>

б) дополнительная литература

1. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко; Министерство образования и науки Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет. - 2-е изд. - Новосибирск: НГТУ, 2011. - 404 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7782-1766-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006>

в) нормативные документы

1. ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования.- URL: <http://www.consultant.ru>.

2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. - URL: <http://www.consultant.ru>.

3. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - URL: <http://www.consultant.ru>.

4. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - URL: <http://www.consultant.ru>.

г) периодические издания (журналы) и профессиональные базы данных

1. Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия «Рыбное хозяйство» <http://vestnik.astu.org/Pages/Show/1>

2. Вестник Мурманского государственного технического университета <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8520>

3. Все о мясе <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8604>

4. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=7818>

5. Молочная промышленность <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=7906>

6. Мясные технологии <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=9813>

7. Научные труды Дальневосточного государственного технического рыбохозяйственного университета <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=26976>

8. Переработка молока <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=9530>

9. Пищевая и перерабатывающая промышленность http://elibrary.ru/title_about.asp?id=5985

10. Пищевая промышленность http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7945

11. Пищевая промышленность: наука и технологии <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=51759>

12. Рыбное хозяйство <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=9078>

13. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=31837>

14. Хранение и переработка сельхозсырья <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=8266>

15. Вопросы питания <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=31837>

Перечень профессиональных баз данных

Наименование профессиональной базы данных	Адрес сайта
Web-ресурс «Научная библиотека АГТУ»	http://library.astu.org/
База данных Web of Science	http://webofscience.com
База данных Scopus	http://www.scopus.com
База данных ВИНТИ РАН (реферативные журналы)	http://viniti.ru/

д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении

образовательного процесса по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень информационных технологий, используемых в учебном процессе

Наименование программного обеспечения	Назначение
Образовательный портал Moodle	Образовательный портал АГТУ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу www.portal.astu.org из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети АГТУ. Образовательный портал АГТУ подходит как для организации online- классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль» преподавателем или студентом.
<u>Электронно-библиотечная система</u> ФГБОУ ВО «АГТУ»	Обеспечивает доступ к электронно-библиотечным системам издательств; доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам АГТУ, периодическим изданиям. Позволяет принимать участие в виртуальных выставках.
Базы данных	Полнотекстовая база данных ScienceDirect; Реферативная и наукометрическая база данных Scopus; База данных российских стандартов «Технорма»; Межрегиональная аналитическая роспись статей (МАРС); Национальный цифровой ресурс «Руконт».

Перечень лицензионного учебного программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
FoxitReader	Программа для просмотра электронных документов
Google Chrome	Браузер
Kaspersky Antivirus	Средство антивирусной защиты
Microsoft Azure Dev Tools for Teaching	Операционные системы
Moodle	Образовательный портал ФГБОУ ВО «АГТУ»
Mozilla FireFox	Браузер
OpenOffice	Программное обеспечение для работы с электронными документами
7-zip	Архиватор

Перечень информационно-справочных систем

Наименование программного обеспечения	Назначение
Гарант	Предоставляет доступ к федеральному и региональному

Наименование программного обеспечения	Назначение
	законодательству, комментариям и разъяснениям из ведущих профессиональных СМИ, книгам и обновляемым энциклопедиям, типовым формам документов, судебной практике, международным договорам и другой нормативной информации. Всего в нее включено более 2,5 млн документов. В программе представлены документы более 13 000 федеральных, региональных и местных эмитентов
Консультант+	Содержит российское и региональное <u>законодательство</u> , <u>судебная практика</u> , финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы <u>документов</u> , проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.

Сведения об обновлении программного обеспечения представлены в локальной сети АГТУ по адресу \\172.20.20.20\Soft\Список Лицензий.pdf

е) методические указания для обучающихся по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Учебная практика. Методические указания для обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»/ О.Д. Сергазиева, А.А. Неваленная. - 2018. -21 с.- URL: <http://portal.astu.org/>

ж) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики (Росстат). [Электронный ресурс]. Систем. требования: не ниже Windows 97. – URL: <http://www.gks.ru>.

2. Базы данных издательства Springer: Springer Journals, Springer Protocols, Springer Materials, Springer Reference, zbMATH: <http://link.springer.com/>; <http://www.springerprotocols.com/>; <http://materials.springer.com/>; <http://zbmath.org/>

8. Материально-техническое обеспечение по учебной (ознакомительной) практике

Для проведения контактной работы используется материально-техническая база выпускающей кафедры «Технология товаров и товароведение» (2 учебный корпус):

Аудитория для проведения занятий лекционного типа, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная демонстрационным оборудованием (проектор, ноутбук, подвесной экран), учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой.

Помещение для хранения учебного оборудования

Рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи

Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования

Рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи

При проведении экскурсий используется материально-техническая база профильных организаций (предприятий).

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ПРИЛОЖЕНИЕ
к программе
учебной (ознакомительной) практики
Рассмотрено на Учебно-методическом совете,
протокол № 2 от « 11 » марта 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Перечень компетенций, формируемых в ходе прохождения учебной (ознакомительной) практики с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

ОПК-5, ПК-6, ПК-27. Этапы формирования в процессе освоения ОП по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представлены в Паспорте компетенций

2. Показатели и критерии оценивания компетенций, формируемых в ходе прохождения ознакомительной практики, описание шкал оценивания.

	«Знать»	«Уметь»	«Владеть навыками и/или иметь опыт»	«Компетенция»
Шкала оценивания уровня сформированности результата обучения (зачет с оценкой)	Показатели			
	Показатель: освоение знаниевого компонента содержания образования по дисциплине (модулю) в виде представлений, понятий, суждений, теорий, выраженное в форме знаков	Показатель: возможность осуществлять действия, операции (компоненты деятельности) осознанно и с помощью навыков	Показатель: владение деятельностью	Показатель: реализация вида профессиональной деятельности (далее - ВПД)/ компетенции
	Критерии			
Продвинутый уровень («отлично») 100-85 % (или баллов)	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт	обучающийся способен выполнять данный (данные) ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий
Углубленный уровень («хорошо») 84-71 % (или баллов)	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании ранее приобретенных знаний,	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт	обучающийся способен выполнять данный (данные) ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности

	формулировки выводов			
Базовый уровень («удовлетворительно») 70-60 % (или баллов)	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании предметной терминологии	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен	обучающийся способен выполнять данный (данные) ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях
Нулевой уровень («неудовлетворительно») менее 60% (или баллов)	основное содержание не раскрыто, не дает ответы на вспомогательные вопросы, допускает грубые ошибки в использовании терминологии	выполняет лишь отдельные операции, последовательность их хаотична, действие в целом неосознанно	не владеет всеми необходимыми навыками и/или не имеет опыт	обучающийся не способен выполнять данный (данные) ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности и проведения промежуточной аттестации по ознакомительной практике, в том числе уровня освоения компетенции

Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы			
Знать	Уметь	Владеть навыками и (или) иметь опыт	Компетенция
типы и классы предприятий питания	определять тип и класс предприятия общественного питания	навыками необходимыми для определения типа и класса предприятия общественного питания	ОПК-5 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
нормативно-правовые акты,	использовать основные	навыками работы с нормативно-	ПК-6 способность

используемые в профессиональной деятельности	нормативные документы, необходимые в профессиональной деятельности	правовыми документами, используемыми в профессиональной деятельности	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
основы планировки и оснащения предприятий питания в соответствии с основными нормативными документами	анализировать планировку и оснащение оборудованием предприятий питания в соответствии с основными нормативными документами	анализа планировки и оснащения оборудованием предприятий питания в соответствии с основными нормативными документами	ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Процедура оценивания			
Защита отчета по практике			
Типовые контрольные задания			
<p>Представить письменный отчет по учебной (ознакомительной) практике.</p> <p>Необходимо изучить основные нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности. По результатам посещения предприятий индустрии питания провести идентификацию предприятий по классификационным признакам по основным отраслевым стандартам в сфере общественного питания (по ассортименту, структуре, основным характеристикам). Результаты работы представить в соответствующих разделах отчета по практике.</p> <p>Типовой план и структура отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> Титульный лист Содержание Введение 1. Основные нормативно-правовые документы предприятий общественного питания 2. Характеристика предприятия общественного питания <ul style="list-style-type: none"> 2.1 Классификация предприятия общественного питания 2.2 Ассортимент предприятия общественного питания 2.3 Структура предприятий индустрии питания 			

3. Характеристика продукции общественного питания

Заключение

Список использованных источников

Приложение

Типовые вопросы и задания по прохождению практики:

1. Дайте классификацию по характеру деятельности предприятий общественного питания
2. Дайте классификацию по типам деятельности предприятий общественного питания
3. Дайте классификацию по мобильности деятельности предприятий общественного питания
4. Дайте классификацию по организации производства продукции на предприятиях общественного питания
5. Дайте классификацию по уровню обслуживанию на предприятиях общественного питания
6. Дайте классификацию по месторасположению и времени функционирования предприятий общественного питания
7. Возможное расположение предприятий индустрии питания
8. Общие требования к оснащению предприятий общественного питания по типам и классам
9. Представьте классификация предприятий питания по ассортиментному перечню
10. Дайте классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним
11. Распределите предприятия общественного питания по классификационным признакам
12. Охарактеризуйте требования к предприятиям общественного питания различных типов
13. Дайте общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению
14. Перечислите показатели качества и безопасности продукции общественного питания
15. Представьте требования к реализации продукции общественного питания
16. Представьте требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания
17. Представьте требования к упаковке и маркировке продукции общественного питания
18. Чем характеризуется пищевая ценность продукции общественного питания
19. Дайте классификацию по оснащенности предприятия общественного питания

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, формируемых в ходе прохождения ознакомительной практики

4.1. Формы контроля (процедуры оценивания)

Отчет по учебной (ознакомительной) практике – это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется студентом и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования теоретических и практических навыков в период прохождения практики на предприятиях индустрии питания и/или в структурных подразделениях университета.

Составление отчета осуществляется в период всей практики. Отчет должен включать текстовый, графический, фотоматериал и другой иллюстративный материал.

При подготовке отчета студенту следует использовать различные литературные, периодические, нормативные и другие источники и материалы, систематизируя и обобщая нужную для того или иного раздела отчета.

Необходимо использовать творческий подход к оформлению и представлению собранной информации, критически оценивая отражаемые в источниках сведения и данные.

Общие требования к отчетам: логическая последовательность и четкость изложения материала; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; убедительность аргументации; конкретность изложения материала и результатов работы; информационная выразительность; достоверность; достаточность и обоснованность выводов, отсутствие пунктуационных, орфографических и синтаксических ошибок.

4.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания письменного отчета ознакомительной практики (зачет с оценкой)

<i>Продвинутый уровень («отлично») 100-85 рейтинговых баллов</i>		
	Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий	Оцениваемые компетенции
Введение	четко сформулированы: цель исследования, задачи, объект, предмет, в строгом соответствии с индивидуальным заданием.	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Основная часть	логично, структурировано и полно представлены выполненные задания (полностью проанализированы все нормативные документы и сделано правильное обоснование и описание предприятий общественного питания). 1. Основные нормативно-правовые документы предприятий общественного питания 2. Характеристика предприятия общественного питания 2.1 Классификация предприятия общественного питания 2.2 Ассортимент предприятия общественного питания 2.3 Структура предприятий индустрии питания 3. Характеристика продукции общественного питания	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Заключение	сделаны выводы, логично вытекающие из содержания основной части	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Список использованных источников	представлен список использованных источников, отражающий все разделы отчета, использована современные источники	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Оформление отчета	выполнено в соответствии с методическими рекомендациями	

Защита отчета по практике	продемонстрировано глубокое и систематическое знание всего программного материала, исчерпывающее, последовательное, четкое и логически стройное изложение материала отчета по практике, умение тесно увязывать теорию с практикой, отсутствие затруднений с ответом при видоизменении вопросов, задаваемых членами комиссии по приему отчета, использование современных источников, правильное обоснование принятых решений, свободное владение терминологией соответствующей области; продемонстрировано умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий.	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
---------------------------	--	--------------------

<i>Углубленный уровень «хорошо» 84-71 рейтинговых баллов</i>		
	Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий	Оцениваемые компетенции
Введение	четко сформулированы: цель исследования, задачи, объект, предмет, в строгом соответствии с индивидуальным заданием.	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Основная часть	логично, структурировано представлены выполненные задания (полностью проанализированы все нормативные документы и сделано правильное обоснование и описание предприятий общественного питания). <ul style="list-style-type: none"> 1. Основные нормативно-правовые документы предприятий общественного питания 2. Характеристика предприятия общественного питания <ul style="list-style-type: none"> 2.1 Классификация предприятия общественного питания 2.2 Ассортимент предприятия общественного питания 2.3 Структура предприятий индустрии питания 3. Характеристика продукции общественного питания 	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Заключение	сделаны выводы, логично вытекающие из содержания основной части	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Список использованных источников	представлен список использованных источников, отражающий все разделы отчета, использованы современные источники, присутствуют незначительные нарушения оформления и цитирования источников	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Оформление отчета	в целом выполнено в соответствии с методическими рекомендациями, допущены незначительные отклонения	

Защита отчета по практике	продемонстрировано знание всего программного материала, свободно изложение материала отчета по практике, умение увязывать теорию с практикой, затруднения с ответом при видоизмененные вопросы, задаваемые членами комиссии по приему отчета, принятые решения обоснованы, но присутствуют неточности; владение терминологией соответствующей области, затруднения с ответом при видоизменении заданий, при обосновании; продемонстрировано умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
---------------------------	---	--------------------

Базовый уровень («удовлетворительно») 70-60 рейтинговых баллов

Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий			Оцениваемые компетенции
Введение	цель исследования, задачи, объект, предмет сформулированы нечетко или не вполне соответствуют индивидуальному заданию		ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Основная часть	недостаточно полно представлены выполненные задания (проанализированы не все нормативные документы и сделано не в полном объеме описание предприятий общественного питания). Выводы и предложения не достаточно обоснованы. 1. Основные нормативно-правовые документы предприятий общественного питания 2. Характеристика предприятия общественного питания 2.1 Классификация предприятия общественного питания 2.2 Ассортимент предприятия общественного питания 2.3 Структура предприятий индустрии питания 3. Характеристика продукции общественного питания		ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Заключение	не полностью соответствует содержанию основной части		ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Список использованных источников	представлен список использованных источников, отражающий не все разделы отчета, присутствует устаревшие источники и нарушение оформления и цитирования источников		ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Оформление отчета	в целом выполнено в соответствии с методическими рекомендациями, допущены отклонения		
Защита отчета по практике	продемонстрированы фрагментарные знания материала, изложенного в отчете по практике, неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, затруднения в ответах на вопросы, задаваемые членами комиссии по приему отчета; продемонстрировано умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях.		ОПК-5, ПК-6, ПК-27

Нулевой уровень («неудовлетворительно») менее 60 рейтинговых баллов

Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий		Оцениваемые компетенции
Введение	Отсутствует или не соответствует индивидуальному заданию цель, задачи, объект, предмет исследования	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Основная часть	фрагментарно без логики; представлены выполненные задания (проанализированы не все нормативные документы и сделано неправильное обоснование и описание предприятий общественного питания). Выводы и предложения не обоснованы. 1. Основные нормативно-правовые документы предприятий общественного питания 2. Характеристика предприятия общественного питания 2.1 Классификация предприятия общественного питания 2.2 Ассортимент предприятия общественного питания 2.3 Структура предприятий индустрии питания 3. Характеристика продукции общественного питания	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Заключение	Содержит выводы, не вытекающие из основной части	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Список использованных источников	Не представлен список использованных источников, или все представленные источники устаревшие, присутствуют значительные нарушения оформления и цитирования источников	ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Оформление отчета	Выполнено не в соответствии с методическими рекомендациями	
Защита отчета по практике	<ul style="list-style-type: none">▪ Не владеет представленным материалом, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями поясняет в отчете по практике представленные материалы, демонстрирует неспособность отвечать на вопросы, задаваемые членами комиссии по приему отчета;▪ отсутствует умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях.	ОПК-5, ПК-6, ПК-27

Рабочий график (план) проведения практики

Шифр 19.03.04

Направление «Технология продукции и организация общественного питания»

Курс _____

Место прохождения практики (наименование организации)

Руководитель практики от Университета _____

уч.степень, должность Ф.И.О.

Вид практики: учебная / производственная/ преддипломная
(нужное подчеркнуть)

Тип практики: ознакомительная
(название в соответствии с учебным планом)

Способ проведения практики: выездная/стационарная
нужное подчеркнуть

Срок прохождения практики: с _____ по _____.

Дата (сроки)	Планируемые формы работы (раздел практик)
	Обсуждение организационных и методических вопросов практики. Изучение нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности
	Изучение: 1.Классификация предприятий общественного питания 2. Требования к предприятиям общественного питания 3. Ассортимент предприятий общественного питания по типам и классам 4. Основные структуры предприятий индустрии питания (по типам и классам) 5. Нормативно-правовые документы предприятий общественного питания 7. Технологическая документация на предприятиях общественного питания
	Подготовка и защита отчета по практике

Руководитель практики от университета

« _____ » _____ 20 г.

Индивидуальный план/задание

Вид практики: учебная

Тип практики: ознакомительная
(название в соответствии с учебным планом)

Способ проведения практики: выездная/стационарная
нужное подчеркнуть

Обучающийся _____
(фамилия, имя, отчество полностью, группа)

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Место проведения практики _____

Объем и краткое содержание (виды работ) практики:

№ п/п	Раздел практики	Семестр	Неделя	Формы текущего контроля успеваемости
1	Подготовительный этап: Обсуждение организационных и методических вопросов практики. Изучение основных нормативно-правовых документов по профессиональной деятельности	2		Обсуждение
2	Основной этап: 1. Классификация предприятий общественного питания 2. Требования к предприятиям общественного питания 3. Ассортимент предприятий общественного питания по типам и классам 4. Основные структуры предприятий индустрии питания (по типам и классам) 5. Нормативно-правовые документы предприятий общественного питания 7. Технологическая документация на предприятиях общественного питания	2		Обсуждение
3	Заключительный этап Подготовка и защита отчета по практике	2		Составление, оформление, сдача отчета на кафедру. Проверка отчета руководителем и его защита
	Форма отчетности по практике			Зачет с оценкой

Руководитель практики от Университета:

_____ Должность Ф.И.О.

« ____ » _____ 20 г.

Задание получил: _____

Ф.И.О. обучающегося

« ____ » _____ 20 г.



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015

Институт рыбного хозяйства, биологии и природопользования
Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»
Кафедра «Технология товаров и товароведение»

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ ПО ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ

Вид практики: учебная
(учебная, производственная)

Место прохождения практики (наименование организации)

Отчет выполнил (а):
обучающийся группы ДРТТБ-11
_____ ФИО

Руководитель практики от Университета

Результаты защиты отчета

Оценка полученная на защите
« _____ »

Члены комиссии:

_____ (_____)
подпись Ф.И.О.

_____ (_____)
подпись Ф.И.О.

_____ (_____)
подпись Ф.И.О.

« ____ » _____ 20 г.

Астрахань 20