


федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки  
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического совета  
университета  
(протокол от 22 июня 2023 г. № 10)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
 С.В. Соловьёв  
«22» июня 2023 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов  
питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ .....	3
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	4
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	17
4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ .....	19
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ .....	20
6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ .....	22
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ .....	25
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	34
9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ) .....	36
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	39
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	45

## 1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная. Тип производственной практики – производственная практика научно-исследовательская работа. Способ проведения практики – стационарная; выездная. Форма проведения практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Согласно требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки обучающегося, производственная практика научно-исследовательская работа проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Цель производственной практики научно-исследовательская работа заключается в закреплении и углублении знаний, полученных при изучении дисциплин, предусмотренных рабочим учебным планом; приобретение опыта научно-исследовательской работы, в том числе в коллективе исследователей, получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики научно-исследовательская работа являются:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- сбор, обработка, анализ и обобщение результатов научно-исследовательской работы;
- подготовка отчета о прохождении производственной практики научно-исследовательская работа.

Требования к организации производственной практики научно-исследовательская работа определены следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- федеральный государственный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 05.04.2017 № 301;
- приказ Минтруда России «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» от 07.05.2015 № 281н;
- приказ Минтруда России «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» от 08.09.2015 № 610н;
- Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;
- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

При прохождении производственной практики научно-исследовательская работа учитываются трудовые функции профессионального стандарта 33.008 Руководитель предприятия питания (утв. Приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 281н).

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

- для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Данный тип практики проводится в форме практической подготовки.

Образовательная деятельность, осуществляемая в форме практической подготовки, соответствует области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, установленных во ФГОС по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утверждённом приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332.

При проведении практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика научно-исследовательская работа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет», утвержденным ректором от 23.09.2016.

Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной практики научно-исследовательская работа в организациях для лиц с ограниченными возможностями здоровья, являющихся инвалидами I и II групп, составляет не более 35 часов в неделю (статья 92 ТК РФ).

Производственная практика научно-исследовательская работа для обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – могут быть организованы посредством дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Практика в условиях обучения с применением ДОТ предусматривает предоставление отчетной документации на кафедру в установленные сроки в электронном (отсканированные документы) и/или бумажном варианте.

Защита отчета по практике обучающихся с применением ДОТ допускается с использованием компьютерных средств контроля знаний и средств телекоммуникации.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

33.008 Руководитель предприятием питания. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» мая 2015 г. №281н; регистрационный номер 468).

В результате прохождения производственной практики научно-исследовательская работа обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (ТФ - В/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - В/03.6).

*Трудовые действия:*

Руководитель предприятием питания. ТФ - В/01.6

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);

- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);

- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

- Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;

- Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).

Руководитель предприятием питания. ТФ - В/02.6

- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;

- Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.

Руководитель предприятием питания. ТФ - В/03.6

- Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;

- Организация службы внутреннего контроля;

- Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;

- Организация контроля исполнения персоналом принятых решений;

- Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;

- Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

- Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

33.011 Повар. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2015 г. №610н; регистрационный номер 557).

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Планирование процессов основного производства организации питания (ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (ТФ - D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (ТФ - D/03.6).

*Трудовые действия:*

Повар. ТФ - D/01.6

- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;

- Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;

- Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;

- Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.

Повар. ТФ - D/02.6

- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;

- Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;

- Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

Повар. ТФ - D/03.6

- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;

- Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;

- Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;

- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;

- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

Прохождение производственной практики научно-исследовательская работа должно способствовать формированию у обучающегося следующих компетенций:

ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

ПК-1 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-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

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

ПК-26 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.

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<p><u>ОК-3</u> Знать: базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль, риск, собственность, управление, рынок, предприятие, государство), объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов (законы спроса и предложения, принципы ценообразования и т.д.)</p>	Частичные знания базовых экономических понятий	Знание базовых экономических понятий, частичное знание объективных основ функционирования экономики и поведения экономических агентов	Знание базовых экономических понятий, содержащие отдельные пробелы знание объективных основ функционирования экономики и поведения экономических агентов	Сформированные представления об экономике как системе, включающие базовые экономические понятия, комплексные представления об объективных основах функционирования экономики и их влияния на поведение экономических агентов
<p>Уметь: осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с</p>	Частично освоено умение осуществлять постановку целей и формировать задачи, свя-	В целом успешное, но не системное умение осуществлять постановку целей и	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение осуществлять по-	Сформированное умение решать типичные задачи, связанные с реализацией профес-

реализацией профессиональных функций (анализировать организационную структуру, разрабатывать предложения по ее совершенствованию, организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач)	занные с реализацией профессиональных функций	формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций	становку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций	сиональных функций
Владеть: методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль), а также методами разработки комплекса маркетинга, современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации	Фрагментарное применение методов реализации основных управленческих функций и разработки комплекса маркетинга	В целом успешное, но не системное применение методов реализации основных управленческих функций и разработки комплекса маркетинга	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками применение методов реализации основных управленческих функций и разработки комплекса маркетинга	Успешное и системное применение методов реализации основных управленческих функций и разработки комплекса маркетинга
ОК-4 Знать: правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности	Фрагментарное представление о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности	Неполное представление о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности	Сформированные систематические представления о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности
Уметь: использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности	Фрагментарное использование нормативно-правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	В целом успешное, но не систематизированное использование нормативно-правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использования нормативно-правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Сформированное умение использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности
Владеть: навыками анализа нормативных ак-	Фрагментарное применение навыков анализа нор-	В целом успешное, но не систематическое при-	В целом успешное, но содержащее отдельные	Успешное и систематическое применение навы-



тов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности	мативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности	менение навыков анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности	пробелы применение навыков анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности	ков анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности
<u>ОК-7</u> Знать: технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности	Знает отдельные приемы самоорганизации, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая временных перспектив развития профессиональной деятельности	Знает отдельные приемы организации собственной познавательной деятельности, осознавая перспективы профессионального развития, но не давая аргументированного обоснования адекватности отобранной для усвоения информации целям самообразования	Демонстрирует системное знание приемов организации процесса самообразования только в определенной сфере деятельности	Демонстрирует возможность переноса технологии организации процесса самообразования, сформированной в одной сфере деятельности, на другие сферы, полностью обосновывая выбор используемых методов и приемов
Уметь: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности	Имея базовые знания о способах принятия решений при выполнении конкретной профессиональной деятельности, не способен устанавливать приоритеты при планировании целей своей деятельности	При планировании и установлении приоритетов целей профессиональной деятельности не полностью учитывает внешние и внутренние условия их достижения	Планируя цели профессиональной деятельности с учетом условий их достижения, дает не полностью аргументированное обоснование соответствия выбранных способов выполнения деятельности намеченным целям	Готов и умеет формировать приоритетные цели деятельности, давая полную аргументацию обоснование применяемым решениям при выборе способов выполнения деятельности
Владеть: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Владеет информацией об отдельных приемах саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но не умеет реализовать их в конкретных ситуациях	Владеет отдельными приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая конкретные условия и свои возможности при принятии решений	Демонстрирует возможность и обоснованность реализации приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Демонстрирует обоснованный выбор приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности

<p><u>ОПК-1</u> Знать: принципы современных программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации</p>	<p>Отсутствие или пробелы в знаниях применения стандартных программных средств для поиска, хранения, обработки и анализа необходимой информации; отсутствие навыков работы с персональным компьютером</p>	<p>Фрагментарное знание основ программного обеспечения, необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации</p>	<p>В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации</p>	<p>Сформированные знания программного обеспечения, необходимые для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации</p>
<p>Уметь: использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях</p>	<p>Частично освоенное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях</p>	<p>В целом успешно, но не систематически применяемое умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях</p>	<p>В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях</p>	<p>Сформированное умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях</p>
<p>Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий</p>	<p>Отсутствие владения навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий</p>	<p>Фрагментарное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий</p>	<p>В целом успешное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий</p>	<p>Свободное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий</p>
<p><u>ОПК-2</u> Знать: как разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания</p>	<p>Отсутствие знаний в области разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания раз-</p>	<p>Пробелы в знаниях по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	<p>Общие, но не структурированные знания по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назна-</p>	<p>Всестороннее и глубокие знания по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>

различного назначения	личного назначения		чения	
Уметь: разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	Частично освоенное умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	Сформированное умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения
Владеть: навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Отсутствие владений навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Фрагментарное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	В целом успешное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Свободное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<u>ОПК-4</u> Знать: об основах компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	Не знает основы компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	Фрагментарное применение знаний основ компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	В целом успешное, но не систематическое применение знаний в области компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	Всестороннее и глубокие знания по основам компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования
Уметь: производить выбор аппарата и рассчитывать технологические параметры процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники	Частично освоенное умение выбора аппарата и расчета технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение в выборе аппарата и расчета технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды обо-	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение в выборе аппарата и расчета технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудова-	Сформированное умение выбирать аппараты и расчеты технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники

безопасности разных классов	безопасности разных классов	рудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	ния в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	безопасности разных классов
Владеть: навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Частично владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Недостаточно владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Умело владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	В полном объеме владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<u>ОПК-5</u> Знать: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие знаний всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Фрагментарные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Общие, но не структурированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Сформированные знания фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Уметь: формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие умений формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Частично освоенное умение формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Хорошо умеет формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Демонстрирует свободное умение самостоятельно формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стан-	Не владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных ис-	Недостаточно владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения	В целом успешное, владение методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, метода-	Успешное владение методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения



низовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	тов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<u>ПК-3</u> Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Фрагментарное применение знаний правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В целом успешное, но не систематическое применение знаний правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Всестороннее и глубокие знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Уметь: применять системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Частично освоено применение системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В целом успешно, но систематически осуществляемое применение системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В целом успешно, но содержащие отдельные пробелы в применении системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Сформированное умение применять систему методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Частично владеет навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Недостаточно владеет навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Успешно владеет навыками устанавливать техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
<u>ПК-24</u>	Фрагментарные	Общие, но не	Сформированные,	Сформированные

Знать: современные методы исследований, проводимые в соответствии с заданной методикой, позволяющие получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	знания современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	структурированные знания, современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	но содержащие отдельные пробелы, знания, современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	систематические знания, современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач
Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Частично освоенное умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Сформированное умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Владеть: навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	Частично владеет навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	Недостаточно владеет навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	Успешно владеет навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике
<u>ПК-25</u> Знать: методы анализа научной технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Фрагментарные знания методов анализа научной технической информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Общие, но не структурированные знания методов анализа научной технической информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания методов анализа научной технической информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Сформированные систематические знания методов анализа научной технической информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
Уметь: анализировать научно-техническую информацию, отече-	Частично освоенное умение анализировать научно-техническую информацию, отече-	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение анализировать	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение анализировать научно-	Сформированное умение анализировать научно-

<p>ственный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания</p>	<p>ственный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания</p>	<p>научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания</p>	<p>техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания</p>	<p>ственный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания</p>
<p>Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>Частично владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>Недостаточно владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>Успешно владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>
<p><u>ПК-26</u> Знать: как измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>Фрагментарные знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>Общие, но не структурированные знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>Сформированные систематические знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>
<p>Уметь: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и</p>	<p>Частично освоенное умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и</p>	<p>В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов,</p>	<p>Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать</p>	<p>Сформированное умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и</p>



научных публикаций	ров, отчетов и научных публикаций	подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	ливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	ров, отчетов и научных публикаций
Владеть: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Частично владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Недостаточно владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Успешно владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

В результате прохождения производственной практики научно-исследовательская работа обучающийся должен:

**Знать:**

- современное программное обеспечение, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;
- методы анализа научно-технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
- основы компоновки технологических линий, пути и перспективы совершенствования процессов и аппаратов; принципы расчета и конструирования оборудования;
- фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

**Уметь:**

- анализировать новейшие достижения в технике и технологии по производству продукции специальных видов питания;
- подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании;
- пользоваться методиками проведения научных исследований;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;

**Владеть:**

- навыками проведения исследований по заданной методике и анализа полученных результатов эксперимента;
- статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
- навыками подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.
- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности

### 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практика научно-исследовательская работа является составной частью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и согласно учебному плану относится к Блоку 2 «Практики, в т.ч. производственная практика научно-исследовательская работа», вариативной части Б2.В.03(П).

Прохождение производственной практики научно-исследовательская работа основано на знаниях, умениях и навыках, приобретенных при изучении следующих дисциплин: "Биохимические основы технологии продуктов общественного питания", "Технология продукции общественного питания", "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания", "Проектирование предприятий общественного питания", "Оборудование предприятий общественного питания", "Процессы и аппараты пищевых производств", "Научные и практические аспекты рационального питания", "Физиолого-биохимические основы производства молочных и мясных продуктов", "Курс компьютерной подготовки в системе общественного питания", "Технология продукции специальных видов питания", "Специальные виды обслуживания", "Основы строительства и инженерное оборудование", "Микробиология", а также при прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

В дальнейшем практические умения и навыки, сформированные в процессе прохождения производственной практики научно-исследовательская работа, используются при прохождении производственной преддипломной практики, а также используются при государственной итоговой аттестации, в том числе подготовке выпускной квалификационной работы.

#### 3.1 Матрица соотнесения разделов (этапов) производственной практики научно-исследовательская работа и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Разделы (этапы) производственной практики научно-исследовательская работа	Компетенции											Общее количество компетенций	
	ОК-3	ОК-4	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-3	ПК-24	ПК-25		ПК-26
<b>Подготовительный этап</b>													
Разработка рабочего графика (плана). Изучение и анализ литературных источников и нормативно-технической документации по производству продукции специальных видов питания. Знакомство с правилами работы в библиотеке. Изучение правил оформления текстовых документов. Инструктаж по технике безопасности на месте прохождения практики.				+	+				+		+		4
<b>Анализ деятельности места прохождения практики</b>													
<b>Научная работа</b> Изучение принципа работы имеющегося производственного и лабораторного оборудования.						+	+						2
<b>Проектная работа</b>						+	+						2

Выбор места проектирования предприятия. Обоснование организации производства и реализации продукции. Источники продовольственного снабжения. Изучение принципа работы имеющегося производственного и(или) лабораторного оборудования.															
<b>Основной (научно-исследовательский) этап</b>															
<b>Научная работа</b> Постановка цели и задач научно-исследовательской работы, выбор методов и объектов исследования. Характеристика объектов исследования. Разработка компонентно-рецептурных решений. Подбор оптимальных условий и режимов технологических параметров производства. Определение требований предъявляемых к качеству модельных образцов (органолептические и физико-химические показатели). Исследование возможных рисков в области безопасности условий производства.			+	+	+			+	+			+	+	+	8
<b>Проектная работа</b> Разработка технологической схемы и технико-технологической карты продукции специальных видов питания (область применения, требования к сырью, рецептура, технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, пищевая и энергетическая ценность, калькуляционная карточка, технологическая схема).	+				+			+	+					+	5
<b>Заключительный этап (представление результатов научно-исследовательской работы).</b> Сбор, обработка и анализ собранных материалов и экспериментальных данных и их интерпретация. Написание отчета и дневника о прохождении производственной практики научно-исследовательской работы. Защита отчета о прохождении производственной практики научно-исследовательская работа.		+		+						+		+	+	+	6

## 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Объем производственной практики научно-исследовательская работа составляет 3 зачетные единицы (108 академических часа), продолжительность – 2 недели. Вид итогового контроля – зачет с оценкой. Практика проводится на 4-ом курсе в 8 семестре – очная форма обучения, на 5-ом курсе – заочная форма обучения.

### 4.1 Виды работы и график прохождения производственной практики научно-исследовательская работа

№ п/п	Разделы (этапы) практики и виды работ	Объем практики (в ак. часах) по неделям и видам работ, включая самостоятельную работу		Формы контроля
		неделя		
		I	II	
I.	<p><b>Подготовительный этап.</b> Разработка рабочего графика (плана). Изучение и анализ литературных источников и нормативно-технической документации по производству продукции специальных видов питания. Знакомство с правилами работы в библиотеке. Изучение правил оформления текстовых документов. Инструктаж по технике безопасности на месте прохождения практики.</p>	18		отметка в дневнике практики
II.	<p><b>Анализ деятельности места прохождения практики.</b> <b>Научная работа</b> Изучение принципа работы имеющегося производственного и лабораторного оборудования. <b>Проектная работа</b> Выбор места проектирования предприятия. Обоснование организации производства и реализации продукции. Источники продовольственного снабжения. Изучение принципа работы имеющегося производственного и(или) лабораторного оборудования.</p>	18		отметка в дневнике практики
III.	<p><b>Основной этап.</b> <b>Научная работа</b> Постановка цели и задач научно-исследовательской работы, выбор методов и объектов исследования. Характеристика объектов исследования. Разработка компонентно-рецептурных решений. Подбор оптимальных условий и режимов технологических параметров производства. Определение требований предъявляемых к качеству модельных образцов (органолептические и физико-химические показатели). Исследование возможных рисков в области безопасности условий производства. <b>Проектная работа</b> Разработка технологической схемы и технико-технологической карты продукции спе-</p>	18	36	отметка в дневнике практики

	циальных видов питания (область применения, требования к сырью, рецептура, технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, пищевая и энергетическая ценность, калькуляционная карточка, технологическая схема).			
IV.	<b>Заключительный этап.</b> Проводятся обработка и анализ полученной информации. Подготовка отчета о прохождении производственной практики научно-исследовательская работа.		18	отметка в дневнике практики
ИТОГО		108		

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

В зависимости от выбранного направления исследования и результатов, полученных в процессе прохождения производственной практики научно-исследовательская работа, содержание практики может различаться, что отражается в индивидуальном задании. В ходе производственной практики научно-исследовательская работа обучающиеся не только собирают информацию, но и проводят ее систематизацию, анализ, делают обобщающие выводы.

Общее руководство практикой осуществляется руководителем практики от организации. Руководство индивидуальной частью работы осуществляется научным руководителем каждого обучающегося (руководителем выпускной квалификационной работы) и отражается в индивидуальном задании.

Руководитель практики от организации:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период прохождения практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты практики обучающихся;
- 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.

Обучающиеся в период прохождения практики должны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием;
- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники пожарной безопасности и производственной санитарии;
- представить своевременно руководителю практики дневник, письменный отчет о прохождении практики.

В зависимости от места прохождения практики обучающимся, содержание практики может различаться, что отражается в индивидуальном задании на практику.

### **Содержание практики (научная работа)**

#### **Введение. Обзор литературы**

Изучение и анализ литературных источников и нормативно-технической документации по производству продукции специальных видов питания.

#### **Анализ исследовательской деятельности места прохождения практики**

Знакомство с историей создания организации (структурного подразделения), его структурой и научной деятельностью. Изучение принципа работы имеющегося производственного и лабораторного оборудования.

#### **Объекты и методы проводимых исследований**

Постановка цели и задач научно-исследовательской работы, выбор методов и объектов исследования. Характеристика объектов исследования.

#### **Экспериментальная часть**

Разработка компонентно-рецептурных решений. Подбор оптимальных условий и режимов технологических параметров производства. Определение требований, предъявляемых к качеству модельных образцов (органолептические и физико-химические показатели). Исследование возможных рисков в области безопасности условий производства.

#### **Заключение**

Анализ собранных материалов и экспериментальных данных и их интерпретация

### **Содержание практики (проектная работа)**

#### **Введение**

Изучение и анализ литературных источников и нормативно-технической документации по производству продукции специальных видов питания.

#### **Анализ исследовательской деятельности места прохождения практики**

Выбор места проектирования предприятия. Обоснование организации производства и реализации продукции. Источники продовольственного снабжения. Изучение принципа работы имеющегося производственного и(или) лабораторного оборудования.

#### **Экспериментальная часть**

Разработка технологической схемы и технико-технологической карты продукции специальных видов питания (область применения, требования к сырью, рецептура, технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, пищевая и энергетическая ценность, калькуляционная карточка, технологическая схема).

#### **Заключение**

Анализ собранных материалов и экспериментальных данных и их интерпретация

В период прохождения производственной практики научно-исследовательская работа обучающиеся обязаны:

- своевременно и качественно выполнять задачи, предусмотренные программой практики;
- выполнять все поручения и указания руководителя практики, предусмотренные программой практики;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- регулярно вести дневник о прохождении практики;
- собирать материал, согласно индивидуального задания;
- оформить отчет о прохождении производственной преддипломной практики и представить его для проверки на выпускающую кафедру.

## 6. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По результатам производственной практики научно-исследовательская работа обучающийся обязан предоставить: рабочий график (план) проведения практики (Приложение А), индивидуальное задание (Приложение Б), дневник практики (Приложение В), характеристику с места прохождения практики, письменный отчет о прохождении практики.

Форма титульного листа отчета о прохождении производственной практики научно-исследовательская работа представлена в Приложении Г.

Рабочий график (план) производственной практики научно-исследовательская работа обучающихся определяет содержание работы (виды работ), сроки и формы отчетности. График (план) должен разрабатываться на весь период практики в соответствии с выбранной темой ВКР. График (план) должен разрабатываться обучающимся при консультативной помощи научного руководителя, окончательная редакция плана подлежит согласованию с руководителем практики.

Содержание производственной практики научно-исследовательская работа должно быть раскрыто и представлено в плане таким образом, чтобы:

- обучающийся четко представлял характер, объем и вид работы, которую ему предстоит выполнить;
- научный руководитель и руководитель практики имел возможность эффективно контролировать и направлять работу обучающегося в режиме обратной связи.

Контроль выполнения графика (плана) и индивидуального задания должен быть формирующим, т.е. основанным на обратной связи от руководителя практики к обучающемуся. При такой форме контроля руководитель практики, ознакомившись с результатом его работы по определенному виду (этапу), получает возможность в оперативном режиме корректировать работу обучающегося. В результате основанная на обратной связи формирующая оценка превращается в эффективный инструмент обучения.

Результатом производственной практики научно-исследовательская работа является отчет о прохождении практики, который представляется обучающимся на выпускающую кафедру.

Содержание производственной практики научно-исследовательская работа определяется темой выпускной квалификационной работы, ее целью и задачами, ее научной новизной, а также компетенциями, которыми должен овладеть обучающийся по завершении данной практики.

По результатам прохождения производственной практики научно-исследовательская работа составляется отчет о практике, который должен составляться по единой структуре.

В отчете о практике содержатся результаты проделанной обучающимся самостоятельной работы с приложением необходимых данных и расчетов, а также заключение.

Дневник должен содержать полный перечень выполненных работ.

Отчет о практике должен содержать описание изученных обучающимся вопросов, проведенных работ, выполненных индивидуальных заданий с приложением документации и других материалов.

**Структура отчета о прохождении производственной практики научно-исследовательская работа:**

***Научная работа***

- титульный лист;
- индивидуальное задание обучающегося;
- рабочий график (план);
- содержание;
- введение;
- обзор литературы;



- анализ исследовательской деятельности места прохождения практики;
- объекты и методы исследований;
- экспериментальная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (при необходимости);
- дневник о прохождении практики.

### **Проектная работа**

- титульный лист;
- индивидуальное задание обучающегося;
- рабочий график (план);
- содержание;
- введение;
- анализ исследовательской деятельности места прохождения практики;
- экспериментальная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (при необходимости);
- дневник о прохождении практики.

Рекомендуемый объем отчета – 25-30 страниц печатного текста.

При составлении отчета следует придерживаться следующих общих требований: четкость и логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; конкретность изложения результатов работы; обоснованность выводов.

Качество содержания и изложения отчета о прохождении производственной практики научно-исследовательская работа оценивается членами комиссии по защите отчета о прохождении производственной практики научно-исследовательская работа практики.

По итогам производственной практики научно-исследовательская работа обучающемуся выдается характеристика, отражающая уровень сформированности компетенций, степень выполнения программы практики и общую оценку за практику. Характеристика содержит данные о выполнении обучающимся программы практики, об отношении практиканта к работе, об оценке его умений и навыков применять теоретические знания на практике. Характеристика подписывается руководителем практики от организации (структурного подразделения), в которой она проводилась, заверяется печатью.

### **Правила оформления отчета**

Отчет оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата А4, с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем. Основной цвет шрифта – черный.

Поля страницы должны иметь следующие размеры: левое – 35 мм, правое – 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

Текст печатается через полтора интервала шрифтом Times New Roman, размер шрифта 14.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25.

Наименования всех структурных элементов отчета (за исключением приложений) записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 жирный). Точка после заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляется в нижней части листа справа без точки. Ти-

тульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется (нумерация страниц – автоматическая).

Разделы имеют порядковые номера в пределах всего отчета и обозначаются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы основной части отчета следует начинать с нового листа (страницы).

При ссылках на структурную часть текста отчета указываются номера разделов, подразделов, пунктов, подпунктов, перечислений, графического материала, формул, таблиц, приложений, а также графы и строки таблицы, данного отчета. При ссылках следует писать: «... в соответствии с разделом 2», «... в соответствии со схемой 2», «(схема 2)», «в соответствии с таблицей 1», «таблица 4», «... в соответствии с приложением А» и т. п.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, на пример: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Необходимо указывать при переносе обозначение столбцов таблицы. В таблицах допускается применение 12 размера шрифта.

Приложения к отчету оформляются на отдельных листах, причем каждое из них должно иметь свой тематический заголовок и в правом верхнем углу страницы надпись «Приложение» с буквенным обозначением.

На последней странице заключения обучающийся проставляет дату сдачи отчета и подпись.

Список использованной литературы группируется в алфавитном порядке. Ссылки в тексте на опубликованные материалы должны быть в квадратных скобках. Оформление ссылки на литературу должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информатизации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ Р 7.0.5-2008 Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов.

Текст отчета и дневника должен быть сброшюрован.

Защита отчета о прохождении производственной практики научно-исследовательская работа происходит на заседании комиссии по защите отчетов в форме доклада и последующих ответов на вопросы. По итогам защиты отчета обучающемуся выставляется зачет с оценкой.

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Основными видами оценочных средств производственной практики научно-исследовательская работа являются: отчет о практике и вопросы, контролирующие знания, умения и навыки, приобретенные в процессе прохождения практики.

### 7.1 Паспорт фонда оценочных средств производственной практики научно-исследовательская работа

№ п/п	Контролируемый материал	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Количество
1.	<p><b>Подготовительный этап</b> Разработка рабочего графика (плана). Изучение и анализ литературных источников и нормативно-технической документации по производству продукции специальных видов питания. Знакомство с правилами работы в библиотеке. Изучение правил оформления текстовых документов. Инструктаж по технике безопасности на месте прохождения практики.</p>	ОПК-1, ОПК-2, ПК-3, ПК-25		
2.	<p><b>Анализ деятельности места прохождения практики</b> <b>Научная работа</b> Изучение принципа работы имеющегося производственного и лабораторного оборудования <b>Проектная работа</b> Выбор места проектирования предприятия. Обоснование организации производства и реализации продукции. Источники продовольственного снабжения. Изучение принципа работы имеющегося производственного и (или) лабораторного оборудования.</p>	ОПК-4, ОПК-5	Дневник  Отчет о прохождении практики	1  1
3.	<p><b>Основной этап.</b> <b>Научная работа</b> Постановка цели и задач научно-исследовательской работы, выбор методов и объектов исследования. Характеристика объектов исследования. Разработка компонентно-рецептурных решений. Подбор оптимальных условий и режимов технологических параметров производства. Определение требований, предъявляемых к качеству модельных образцов (органолептические и физико-химические показатели). Исследование возможных рисков в области безопасности условий производства.</p> <p><b>Проектная работа</b> Разработка технологической схемы и технико-технологической карты продукции специальных видов питания (область применения, требования к сырью, рецептура,</p>	ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1, ПК-24, ПК-25, ПК-26		

	технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, пищевая и энергетическая ценность, калькуляционная карточка, технологическая схема).	ОК-3, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1, ПК-1, ПК-26		
4.	<b>Заключительный этап.</b> Проводятся обработка и анализ полученной информации. Подготовка отчета о прохождении производственной практики научно-исследовательской работы. <b>Защита отчета о прохождении производственной практики научно-исследовательской работы.</b>	ОК-4, ОПК-4, ОПК-5	Вопросы к защите отчета (зачет с оценкой)	35

## **7.2 Перечень вопросов к защите отчета о прохождении производственной практики научно-исследовательская работа (зачету с оценкой)**

1. Опишите материально-техническую базу учреждения, где Вы проходили практику (ОПК-5).
2. Государственная политика в сфере здорового питания (ОК-4, ОПК-1).
3. Организация научно-исследовательской работы. Методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-24; ПК-25, ПК-26).
4. Сущность, задачи и основные направления производства продукции специальных видов питания (ОПК-2, ПК-26).
5. Основные свойства и роль специальных видов питания в жизни человека (ПК-25).
6. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции технологический процесс производства продукции питания (ОПК-2)
7. Пути и перспективы совершенствования процессов и аппаратов, принципы расчета и конструирования оборудования (ОПК-4).
8. Основные фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).
9. Перечислите технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1).
10. Какие основные выводы были сделаны по результатам анализа полученных данных? (ОПК-1, ПК-1, ПК-24, ПК-25, ПК-26)
11. Как была организована Ваша научно-исследовательская деятельность в период практики? (ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-24)
12. Какими видами источников информации в области техники и технологии продуктов специальных видов питания Вы пользовались? (ОПК-1, ПК-25)
13. Какую научную литературу Вы анализировали во время прохождения производственной практики научно-исследовательская работа? (ОПК-1, ПК-25)
14. Какую нормативно-правовую базу Вы изучили во время прохождения практики? (ОК-4)
15. Опишите процесс поиска, обработки, систематизации и анализа информации в области производства продуктов специальных видов питания с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1, ПК-25).
16. Какой нормативно-технической документацией следует руководствоваться при разработке продукции специальных видов питания? (ОК-4, ОПК-1, ПК-6, ПК-25)
17. Какие нормативно-технические документы регламентируют использование пищевых добавок? (ОК-4)

18. По каким критериям контролируют показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов на предприятиях питания? (ПК-1)
19. Назовите эффективную систему контроля качества на предприятиях питания (ОК-4, ПК-1)
20. Оптимизировали ли Вы параметры производства разработанного продукта специального вида питания? (ОПК-2, ОПК-4)
21. Каковы цель и задачи Ваших исследований? (ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1, ПК-26)
22. Какие нормативные документы лежат в основе нормативно-правового обеспечения государственной политики в сфере здорового питания населения? (ОК-4, ПК-25)
23. Нормативно-правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования к продуктам питания (ОК-4, ПК-3).
24. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения (ПК-3).
25. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования. Определение понятия «рекомендуемые суточные нормы потребления пищевых компонентов» (ОПК-1, ПК-25).
26. Какие продукты относятся к продуктам специального вида питания? (ПК-25)
27. Какие требования предъявляют к микроклимату в цехах предприятий общественного питания (ПК-3).
28. С учетом, каких факторов подбирается оборудование для цехов на предприятиях общественного питания (ОПК-4, ОПК-5).
29. В чем заключается способность к самоорганизации и самообразованию при научно-исследовательской работе? (ОК-7)
30. Какое технологическое оборудование было задействовано Вами при выработке нового вида продукта? (ОПК-4, ОПК-5, ПК-1)
31. Какой нормативно-технической документацией следует руководствоваться при разработке продукции специальных видов питания?(ОК-4, ПК-6, ОПК-1, ПК-25)
32. По каким критериям контролируют показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов на предприятиях питания?(ПК-1)
33. Назовите эффективную систему контроля качества на предприятиях питания(ОК-4, ПК-1).
34. Основные источники научной информации. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ОПК-1; ПК-25).
35. Как можно повысить экономическую эффективность производства продуктов различного назначения? Использование основ экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)

### **7.3 Критерии оценки ответов на вопросы при защите отчета**

При выставлении оценки за производственную практику научно-исследовательская работа учитываются:

- знание основных определений и их взаимосвязей с ранее изученным материалом;
- четкость и логичность построения ответа на вопрос, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки;
- умение привести пример из учебного материала или из практической деятельности при ответе на вопрос;
- умение аргументировать свою точку зрения при ответе на вопрос;
- умение поддерживать и активизировать беседу.

## 7.4 Критерии оценки отчета о прохождении производственной практики научно-исследовательская работа

№ п/п	Наименование критерия	Максимальное количество баллов
1.	Структура отчета (основные составные части, наличие цели, задач, наличие обобщающих выводов в заключении, логичность изложения основных вопросов, взаимосвязь всех разделов отчета друг с другом и с общей проблемой)	10
2.	Полнота раскрытия содержания программы практики	10
3.	Использование фактических данных по теме ВКР (использование самостоятельно полученных экспериментальных данных)	5
4.	Использование информационных технологий	5
5.	Отношение обучающегося, системность, прилежание и т.д.	10
6.	Качество оформления отчета (правильность и грамотность изложения и оформления материала в соответствии с требованиями программы практики)	5
7.	Сроки предоставления отчета (соответствие срокам сдачи, установленным в рабочем графике (плане) проведения практики)	5
	<b>ИТОГО</b>	<b>50</b>

Отчет отправляется на доработку, если предварительная оценка (до защиты) менее 17 баллов.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 37-50 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 25-36 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 17-25 баллов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 0-17 баллов.

## 7.5 Шкала оценочных средств

Итоги прохождения производственной практики научно-исследовательская работа оцениваются в рейтинговых баллах. Итоговый рейтинг (100 баллов) складывается из выполнения отчета (50 баллов) и защиты отчета (50 баллов). Итоговая оценка знаний обучающихся по практике определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти бальную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) – зачтено с оценкой «отлично»	<i>знание</i> современного программного обеспечения, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методов анализа научно-технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания; основ компоновки технологических линий, пути и перспективы совершенствования процессов и аппаратов; принципы расчета и конструирования оборудования; основных фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	отчет (37-50 баллов); вопросы по отчету (38-50 баллов)

	<p>различных типов и классов; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p><i>умение</i> анализировать новейшие достижения в технике и технологии по производству продукции специальных видов питания; подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании; пользоваться методиками проведения научных исследований; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</p> <p><i>владение</i> навыками проведения исследований по заданной методике и анализа полученных результатов эксперимента; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; навыками подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности</p>	
<p>Базовый (50-74 балла) – зачтено с оценкой «хорошо»</p>	<p>в целом успешное, но не систематическое применение <i>знаний</i> современного программного обеспечения, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методов анализа научно-технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания; основ компоновки технологических линий, пути и перспективы совершенствования процессов и аппаратов; принципы расчета и конструирования оборудования; основных фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>сформированное, но содержащее отдельные пробелы</p> <p><i>умение</i> анализировать новейшие достижения в технике и технологии по производству продукции специальных видов питания; подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании; пользоваться методиками проведения научных исследований; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</p> <p>Умело владеет навыками проведения исследований по заданной методике и анализа полученных результатов эксперимента; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; навыками подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p>	<p>отчет (25-36 баллов); вопросы по отчету (25-37 баллов)</p>

	приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	
Пороговый (35-49 баллов) – зачтено с оценкой «удовлетворительно»	<p>Общие, но не структурированные знания современного программного обеспечения, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методов анализа научно-технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания; основ компоновки технологических линий, пути и перспективы совершенствования процессов и аппаратов; принципы расчета и конструирования оборудования; основных фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>в целом успешное, но не систематически осуществляемое <i>умение</i> анализировать новейшие достижения в технике и технологии по производству продукции специальных видов питания; подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании; пользоваться методиками проведения научных исследований; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</p> <p>недостаточно владеет навыками проведения исследований по заданной методике и анализа полученных результатов эксперимента; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; навыками подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности</p>	отчет (17-25 баллов); вопросы по отчету (18-24 баллов)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	<p>фрагментарные знания современного программного обеспечения, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; методов анализа научно-технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания; основ компоновки технологических линий, пути и перспективы совершенствования процессов и аппаратов; принципы расчета и конструирования оборудования; основных фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; как организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Частично умеет анализировать новейшие достижения в технике и технологии по производству продукции специальных видов питания; подбирать средства и методы</p>	отчет (0-17 баллов); вопросы по отчету (0-17 баллов)



	<p>для решения поставленных задач в научном исследовании; пользоваться методиками проведения научных исследований; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;</p> <p>частично владеет навыками проведения исследований по заданной методике и анализа полученных результатов эксперимента; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; навыками подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности</p>	
--	--	--

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата /И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 414 с. – (Серия: Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-04522-2. – Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625](http://www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625)
2. Венецианский, А.С. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие (электронный ресурс) /А.С. Венецианский, О.Ю. Мишина. – эл. данные. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014 – 80 с.–Режим доступа <http://e.lanbook.com/book/76609-Загл. с экрана>.
3. Вытовтов, А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие /А.А. Вытовтов.– СПб.: ГИОРД, 2010. – 227 с.: ил. – ISBN 978-5-98879-113-3 – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/294641>
4. Карпова, Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания. Ч.2: учеб. пособие /М.А. Студяникова, Г.В. Карпова. – Оренбург: ОГУ, 2012. – 214 с.– Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/202416>
5. Коротков, В.Г. Технологическое оборудование отрасли: метод. указания /С.В. Кишкилев, С.П. Василевская, Оренбургский гос. ун- т, В.Г. Коротков.– Оренбург: ОГУ, 2013.– 72 с.– Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/231719>
6. Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие /Е.С. Селю, О.А. Решетник, Казан. нац. исслед. техн. ун-т, Н.К. Романова.– Казань: КНИТУ, 2016.– 96 с. – ISBN 978-5-7882-1895-3.– Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/595652>
7. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 321 с. – (Серия: Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-06272-4. – Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/5FC9109C-250F-49B8-B067-94C7F8CD0ED4](http://www.biblio-online.ru/book/5FC9109C-250F-49B8-B067-94C7F8CD0ED4).

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

1. Берестова, А.В. Оценка качества сырья для производства продуктов функционального назначения: метод. указания /Оренбургский гос. ун- т, А.В. Берестова.– Оренбург: ОГУ, 2014.– 59 с.– Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/271374>
2. Гигиенические требования по применению пищевых добавок: Санитарно-эпидемиол. правила и нормативы: 2.3.2.1293-03: Изд. офиц. – М.:Минздрав России, 2003. – 416 с.
3. Никифорова, Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания: учеб. Пособие/ Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун- т, Т.А. Никифорова.– Оренбург: ОГУ, 2016 – 118 с. – Эл. ресурс <https://rucont.ru/read/2381497?file=618342&f=2381497-загл. с экрана>.
4. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л.В. Донченко [и др.]; под общ. ред. Л.В. Донченко. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 176 с. – (Серия: Университеты России). – ISBN 978-5-534-05899-4. – Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/96417837-89DD-42F4-B910-DC9B3FEF9D52](http://www.biblio-online.ru/book/96417837-89DD-42F4-B910-DC9B3FEF9D52)
5. Третьякова, Е.Н. Современные методы исследования сырья и продуктов питания: учебное пособие /Е.Н. Третьякова. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2023.

6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник /Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.

7. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Товароведение», «Технология продукции и организация общественного питания» / Л.А. Маюрникова, В.М.Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова, Н.И. Давыденко, ред.: В.М. Позняковский.– 2-е изд., испр. и доп. – СПб. : ГИОРД, 2016.– 448 с. – ISBN 978-5-98879-189-8 – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/294618>

8. Периодические издания:

Журнал "Пищевая и перерабатывающая промышленность"

Журнал "Достижения науки и техники АПК"

Журнал "Молочная промышленность"

Журнал "Мясная индустрия "

Журнал "Хранение и переработка сельхозсырья"

Журнал "Пищевая промышленность"

Журнал "Сыроделие и маслоделие "

## **9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ)**

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

### **9.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)
2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)
4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (<http://ebs.rgazu.ru/>) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)
6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)
7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)
8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

## 9.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

## 9.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

## 9.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagiat.us.ru">https://docs.antiplagiat.us.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a>	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVu	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVu	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

## **9.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru);
3. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>;
4. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

## **9.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе**

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: [miro.com](http://miro.com)
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

## **9.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины**

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Самостоятельная работа	ОПК-1, ПК-25, ПК-26

## **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Для проведения производственной практики научно-исследовательская работа ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ располагает следующими лабораториями: лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт», научно-учебная лаборатория технологии консервирования, учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания и комплексная научно-испытательная лаборатория сельскохозяйственной и пищевой продукции.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mecposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MasarS.г.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксер планетарный J-30 BF Xinhe Food Machine Co.LTDг.м. JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа(научно-учебная лаборатория технологии консервирования)(г. Мичуринск, учхоз «Роща», 9/П)

1. Вытяжной зонт ВЗ-3, 1В,0\*0,8\*0,35 (2000\*800\*350) (инв. № 21013400762);
2. Компрессор воздушный ВК9316А (инв. № 21013400764);
3. Котел пищеварочный КЭ-104Ц (инв. № 21013400763);
4. Насос ОНЦ 0,5/5К5-0,18/2 с кожухом (инв. № 21013400765);
5. Насосная станция 70/50П-24 (инв. № 21013400761);
6. Плита электрическая ПЭ-0,24М (инв. № 21013400760);
7. Стенд-указатель двухсторонний (инв. № 2101065553);
8. Стенд-указатель односторонний (инв. № 2101065552);
9. Привод электромеханический (инв. № 1101047326);
10. Стерилизатор паровой (инв. № 2101042360);
11. Устройство укупорки УУ-5К (инв. № 2101044086);
12. Автомат подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047272);
13. Бункер автомата подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047282);
14. Головка укупорочная 1-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047283);

15. Головка укупорочная 2-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047284);
16. Головка укупорочная 3-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047285);
17. Головка укупорочная 4-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047286);
18. Ёмкость технологическая 50 л., из нержавеющей стали (инв. № 1101047327);
19. Комплект направляющих (автомат укупорочный) (инв. № 1101047281);
20. Контейнер передвижной ИВ-32 (инв. № 1101064056);
21. Механизм подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047280);
22. Привод (автомат укупорочный) (инв. № 1101047279);
23. Пульт управления (автомат укупорочный) (инв. № 1101047278);
24. Пульт управления подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047287);
25. Ротор транспортный (автомат укупорочный) (инв. № 1101047277);
26. Ротор укупорки (автомат укупорочный) (инв. № 1101047276);
27. Станина (автомат укупорочный) (инв. № 1101047274);
28. Устройство транспортное (автомат укупорочный) (инв. № 1101047275);
29. Шкаф электрический в сборе (автомат укупорочный) (инв. № 1101047273).

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания)(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/1)

1. Шкафы лабораторные (инв. № 1101040367, 1101040366);
2. Термостаты лабораторные, воздушные ТВ-20ПЗ без охлаждения (инв. №1101064156, 1101064157);
3. Комплект лабораторного оборудования для ВЭЖХ исследований (инв. № 1101047349);
4. Жидкостный микроколоночный хроматограф «Милихром - 6» зав. № 63 (инв. № 101047348);
5. Хроматограф жидкостный аналитический малогабаритный «ЦветЯуза» 01-АА (инв. № 21013400701);
6. Компьютер Core2DUO (инв. № 1101040668).

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания)(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/2)

1. Компьютер Core 2DUO, мат. плата ASUS, память 2048Mb, монитор 19" Samsung (инв. № 2101045345);
2. Ксерокс Canon (инв. № 2101042358);
3. Ноутбук ASUS (инв. № 2101065192);
4. Компьютер ASUS E5300 (инв. № 1101047156).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания)(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/13)

1. Установка ТПЦ АП-200м (инв. № 1101047332);
2. Стерилизатор СТО2.00.000 (инв. № 1101047270);
3. Система управления стерилизатором СТО2.00.000 (инв. № 1101047271);
4. Кухонные стеллажи СК-1500/400 (инв. № 1101047315, 1101047316);
5. Компрессор пневматический FubagF1 241/50 CM2 (инв. № 1101064144);
6. Стол разделочный центральный СРЦ 1800/600/850Z-ПО с полкой и обвязкой (инв. № 2101045335);
7. Насосная станция (инв. № 21013400373).



Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/14)

1. Плита электрическая ПЭ-0,24М нерж. жарочный шкаф (инв. № 2101044090);
2. Протирочно-резательная машина в комплекте с ножами (инв. № 2101045400);
3. Универсально-кухонная машина УКМ-0,6 (инв. № 2101044089);
4. Фотометр фотоэлектрический КФК-3 (инв. № 2101044235);
5. Robot-COUPЕ овощерезка серии CL30 Bistro (6 ножей) (инв. № 1101047314);
6. Автомат фасовочный для упаковки пакетика чая с ниткой и ярлыком (инв. № 1101047479);
7. Агрегат дозирующий (инв. № 1101047329);
8. Вакуум выпарной аппарат с вакуум насосом (инв. № 1101047335);
9. Ванны моечные ВМ-2/700 (инв. № 1101064059, 1101064060);
10. Весы электронные напольные автономные с нержавеющей платформой ВЭУ-150-50/100 (инв. № 1101047325);
11. Водонагреватель накопительный ABSDLUECOV(инв. № 1101064155);
12. Горизонтальная упаковочная машина РТ-УМГШ-М (инв. № 1101047478);
13. Дозатор для фасовки жидких и пастообразных продуктов РТ-АКФ-3 (инв. № 1101047477);
14. Зонты вентиляционные ЗВП12/10 О (инв. № 1101047475, 1101047476);
15. Измельчитель специй ИУ-10(инв. № 1101047474);
16. Контейнеры передвижные ИВ-32 (инв. № 1101064057, 1101064058);
17. Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7 (инв. № 1101047313);
18. Насосный агрегат гомогенизирующий (инв. № 1101047330);
19. Облучатели рециркуляторы медицинские закрытого типа, передвиж. «Дезар-4» (инв. № 1101047468, 1101047469);
20. Пенетрометр FRUITPRESSUREmod. FT (3-27Lbs) (инв. № 1101047334);
21. Противни сетчатые с керам. покр. (инв. № 1101064032, 1101064033, 1101064034, 1101064035, 1101064036, 1101064037, 1101064038, 1101064039, 1101064040, 1101064041, 1101064042, 1101064043, 1101064044, 1101064045, 1101064046, 1101064047, 1101064048, 1101064049, 1101064050, 1101064051, 1101064052, 1101064053, 1101064054, 1101064055);
22. Стерилизатор банок Я16-АБА/05 (инв. № 1101047473);
23. Столы производственные металлические с бортом (инв. № 1101064061, 1101064062, 1101064063, 1101064064, 1101064065, 1101064066);
24. Столы разделочные центральные СЦР 1500/600Z (инв. № 1101047404, 1101047403);
25. Сушильный шкаф «Универсал-СД-4» без противней (инв. № 1101047467);
26. Холодильник-морозильник BOSH KGS39Z25 (инв. № 1101047235);
27. Цифровые медицинские термометры с выносным датчиком для измерения температуры (инв. № 1101047470, 1101047471);
28. Электропривод на раме (инв. № 1101047331);
29. Рефрактометры РАЛ-3(инв. № 1101047520, 1101047521).

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (комплексная научно-испытательная лаборатория сельскохозяйственной и пищевой продукции) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 2/12)

1. Весы RV 512 электронные (инв. № 1101043510);
2. Встряхиватель лабораторный (инв. № 1101043521);
3. Дистилляторы (инв. № 1101043526, 1101043527);
4. Дистиллятор ДЭ-10 (инв. № 2101045083);

5. Инфракрасный анализатор в комплекте с принадлежностями QA-262 «Инфрапид-61» (инв. № 2101043526);
6. Компьютер 486SX (инв. № 2101041854);
7. Компьютер C-650 (инв. № 2101042561);
8. Мельница ГНУ-1 зерновая (инв. № 2101041857);
9. МФУ HP LaserJet M1132 (инв. № 2101065561);
10. Нитратомер (инв. № 1101043520);
11. Плитка муфельная МИМП-0,1601 (инв. № 1101043529);
12. Пульт управления для «Минотавра-2» (инв. № 1101064128);
13. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М (инв. № 1101043528);
14. рН-метр ЭВ-74 (инв. № 1101043516);
15. Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101041851);
16. Система микроволновая «Минотавр-2» (инв. № 1101047486);
17. Системный комплект Intel Pentium G480 OEM, мат. плата ASUS, монитор 19” Samsung (инв. № 2101045384);
18. Столы лабораторные (инв. № 1101043227, 1101043228, 1101043229, 1101043230);
19. Термостат ТС-1/80 (инв. № 1101043517);
20. Фотоколориметр КФК-3 (инв. № 1101043530);
21. Фотометр пламен. (инв. № 2101041853);
22. Центрифуга (инв. № 1101041859);
23. Шкафы вытяжные (инв. № 1101041835, 1101041858, 1101041860);
24. Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101043504).

Помещение для самостоятельной работы(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

При прохождении производственной практики научно-исследовательская работа на предприятиях общественного питания материально-техническое обеспечение определяется материально-техническими возможностями принимающей организации.

Программа производственной практики научно-исследовательская работа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утв. приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 № 1332.

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Третьякова Е.Н.



Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.



Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 8 от 11 апреля 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

**Форма рабочего графика (плана) проведения практики**

**ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ**

**Кафедра**

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ  
 заведующий кафедрой  
 \_\_\_\_\_ / И.О. Фамилия/  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**Общие сведения**

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры/отделения	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

**Планируемые работы**

№ п/п	Содержание работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1.	Оформление документов по прохождению практики	до начала практики	
2.	Проведение медицинских осмотров (обследований) в случае выполнения обучающимся работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) в соответствии с законодательством РФ	до начала практики	
3.	Вводный инструктаж по правилам охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, оформление временных пропусков для прохода в	в первый день практики	

	профильную организацию (при необходимости).		
4.	Выполнение индивидуального задания практики	в период практики	
5.	Консультации руководителя(-ей) практики о ходе выполнения заданий, оформлении и содержании отчета, по производственным вопросам	в период практики	
6.	Подготовка отчета по практике	за два дня до промежуточной аттестации	
7.	Проверка отчета по практике, оформление характеристики руководителя(-ей) практики	за два дня до промежуточной аттестации	
8.	Промежуточная аттестация по практике	в последний день практики	

Рабочий график (план) составил:

руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(уч. степень, уч. звание, должность)      (подпись)      (И.О. Фамилия)      (дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):

руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(уч. степень, уч. звание, должность)      (подпись)      (И.О. Фамилия)      (дата)

С рабочим графиком (планом) ознакомлен:

обучающийся

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись)      (И.О. Фамилия)      (дата)







**Форма дневника практики**

**ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ**

(наименование образовательной организации)

**Кафедра.....**

(наименование кафедры)

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ**

**Общие сведения**

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

**Учет выполняемой работы**

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

7.			
8.			
9.			
10.			

Дневник заполнил:  
обучающийся

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил:  
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):  
руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

**Характеристика руководителя практики от профильной организации  
(при проведении практики в профильной организации)**

---

Оценка трудовой деятельности и дисциплины:

---



---

Оценка содержания и оформления отчета по практике:

---



---



---

Оценка по практике: \_\_\_\_\_.

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт \_\_\_\_\_  
Направление \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

ОТЧЕТ  
о практике

\_\_\_\_\_  
(название практики)

В \_\_\_\_\_  
(название профильной организации/структурного подразделения университета)

Обучающегося \_\_\_\_\_ группы  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

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

Руководитель практики  
от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ:  
\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Дата сдачи отчета \_\_\_\_\_

Дата защиты отчета \_\_\_\_\_

Мичуринск – 202 \_\_ г.