



## Вид практики, способ и формы ее проведения

№ n/n	Вид практики	Способ и формы проведения практики	Место проведения практики
1.	учебная	<ul style="list-style-type: none"> <li>практические занятия с использованием интерактивных/инновационных педагогических технологий</li> <li>выполнение практических заданий на предприятии под руководством куратора от предприятия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>учебная практика проводится в структурных подразделениях УрГЭУ (возможно посещение профильных организаций с целью изучения их опыта решения конкретных профессиональных и производственных задач в соответствии с заданием практики)</li> <li>учебная практика проводится на предприятиях – базах практики, с которыми у УрГЭУ заключены договоры о сотрудничестве</li> </ul>

### 1. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ n/n	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
1.	Студент должен знать: -теоретические основы биотехнологии; -основы права; -современное программное обеспечение, методы обработки информации с помощью компьютерных технологий; -основные этапы жизненного цикла продукции; -основные виды нормативно-технической документации - положения технических регламентов, санитарных правил и норм, других международных и российских нормативно-технических документов, регламентирующих качество и безопасность товаров
2.	Студент должен уметь: -ставить цели, выбирать пути их достижения; -обобщать и анализировать информацию; -строить межличностные отношения и работать в коллективе; -использовать Интернет-ресурсы для поиска необходимой информации; -использовать нормативно-технические документы
3.	Студент должен владеть: -способностью к восприятию, обобщению и анализу информации; навыками делового общения; -навыками использования математико-статистических методов обработки информации; -навыками использования современных программных продуктов и Интернет-ресурсов
4.	У студента должны быть сформированы следующие компетенции: ОК-6(способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия); ОК-7(способность к самоорганизации, самообразованию); ОПК-1 (способность 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-4 (готовность эксплуатировать различные виды технологического

	<p>оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания);</p> <p>ОПК-5 (готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов)</p> <p>ПК-1(способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания);</p> <p>ПК-6(способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания)</p>
--	---

## 2. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика базируется на разделах ООП:

IV – характеристика профессиональной деятельности бакалавров;

V – требования к результатам освоения ООП;

VI – требования к структуре ООП бакалавриата.

Теоретической основой данного вида практики являются дисциплины: математика, информатика, безопасность жизнедеятельности, введение в специальность, физика, экономика, культура речи и деловое общение, социология, экология.

Данный вид практики является логическим продолжением изучения теоретических дисциплин. Она позволяет понять взаимодействие структурных подразделений предприятия в осуществлении производственной, коммерческой, управленческой, снабженческой деятельности, в создании потребительской полезности продукции или услуги, в формировании, обеспечении и управлении качеством продукции или услуги на всех этапах жизненного цикла.

## 4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

## 5. Содержание практики

№ п/п	Этапы практики; виды работы	Трудоемкость, включая самостоятельную работу (в часах)		Формы текущего контроля
		Практическая работа	Самостоятельная работа	
Ознакомительная практика				
1	<i>Организационный этап</i>			
	Участие в организационном собрании Получение дневника Консультация руководителя практики от кафедры	2	-	

2	<i>Подготовительный этап</i>			
	Прибытие на место практики	6	-	ФТК-18
	Знакомство с руководителем практики от предприятия	6	-	
	Инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам внутреннего распорядка	-	-	
	Ознакомительная экскурсия по предприятию, ознакомление с историей развития предприятия	-	2	
	Заполнение дневника			
3	<i>Основной этап</i>			
	Изучение организационной структуры предприятия	8	2	ФТК-18
	Изучение ассортимента продукции предприятия	8	2	
	Изучение планировки предприятия (цехов, зала и пр.)	8	2	
	Изучение технологических процессов на предприятии	8	2	
	Изучение нормативных документов, используемых в работе по управлению качеством на предприятии	8	2	
	Изучение структуры персонала предприятия	8	2	
	Изучение этапов производственного процесса и применяемого оборудования	8	2	
	Изучение видов несоответствий	8	2	
	Изучение работ в области планирования, обеспечения, контроля и улучшения качества продукции и снижения	8	2	

	брака Заполнение дневника по практике	-		
4	<i>Заключительный этап</i>			
	Оформление отчета о практике	-	2	ФПК-3
	Защита отчета	-	2	
	<i>Итого этап учебной (ознакомительной) практики</i>	86	22	

## 6. Форма отчетности по практике

По результатам учебной практики студент составляет **отчет о выполнении работ**, свидетельствующих о закреплении теоретических знаний и умений, приобретении практического опыта, освоении общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, с описанием решения задач практики.

Отчет состоит из содержания, введения, основной части, заключения, списка использованных источников, приложений. Во введении указывается цель и задачи учебной практики. Разделы основной части делятся на подразделы в зависимости от их объема и содержания по усмотрению студента и руководителя практики от кафедры. Заключение должно содержать перечень изученных вопросов и проведенных работ, а также выводы по всем анализируемым вопросам и рекомендации по совершенствованию технологии продуктов общественного питания на предприятии. В приложение включаются большие схемы и таблицы, заполненные образцы отчетных документов, актов, сертификатов, договоров, политика и цели в области качества и другие дополнительные материалы.

Основная часть отчета должна содержать следующие подразделы:

### 1. Общая характеристика предприятия

В отчете следует указать наименование, мощность, его адрес, режим работы, используемое сырье, поставщики сырья, ассортимент выпускаемой продукции,.

В отчете необходимо выделить разделы: «Требования техники безопасности».

### 2. Складские помещения

В отчете отразить состав складских помещений (охлаждаемых и неохлаждаемых), условия хранения сырья и продуктов, описать используемую тару и оборудование.

### 3. Производственные цехи

Ознакомиться технологическими процессами, оценке качества сырья и готовой продукции.

Ознакомиться с оборудованием, освоить правила эксплуатации оборудования.

В отчете по *каждому цеху* отразить:

- назначение цеха; режим работы; квалификацию и количество работающих;
- наименование, вид и количество поступающего сырья и полуфабрикатов; сроки и условия хранения в цехе;
- технологические операции по обработке каждого вида сырья;
- ассортимент получаемых полуфабрикатов или готовой продукции;

- перечень оборудования, применяемые в цехе, их назначение;
- технологические линии или участки цеха.

### 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Для промежуточной аттестации используется балльно-рейтинговая система в соответствии с «Положением об академическом рейтинге». Аттестация по итогам прохождения практики проводится **в форме дифференцированного зачета.**

#### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Компетенции	Этапы практики
1.	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия (ОК-6); способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);	Организационный
2.	владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОПК-5);	Подготовительный
3.	способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами (ПК-2); готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-3); способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-4);	Основной
4.	ОПК-1 (способность 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)	Заключительный

#### 7.2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, шкалы оценивания

№ п/п	Этапы практики	Компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии оценивания компетенций	Шкала оценивания компетенций	
					Минимальный балл	Максимальный балл
1.	Организационный	ОК-6 (способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия)	выбор и осуществление студентом коммуникационного стиля	корректное поведение, грамотная речь (с использованием профессиональных терминов), доброжелательность и толерантность к окружающим студент осуществляет рефлексию; аргументирует свою точку зрения	0	10
		ОК-7 (способность к самоорганизации, самообразованию)	деятельность студента по самоорганизации и самоуправлению		0	10
2.	Подготовительный	владением основными методами, способами и средствами	Деятельность студента по работе с информацией	Студент демонстрирует знания по работе с информацией в рамках	0	10

		получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОПК-5);		прохождения учебной практики	0	10
3.	<i>Основной</i>	<i>способностью к реализации и управлению биотехнологическими процессами (ПК-2); готовностью оценивать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-3); способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-4);</i>	Знание по управлению биотехнологическими процессами  Использование нормативной документации на производстве  Знание по обеспечению безопасности жизнедеятельности	студент демонстрирует способность использовать необходимые технические средства для обеспечения биотехнологических процессов  студент демонстрирует знание по обеспечению техносферной безопасности	0  0	10  10
3.	<i>Заключительный</i>	ОПК-1 (способность 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)	Выбор студента по правильному подбору необходимой информации, умении грамотно ее представлять	студент разрабатывает отчет по практике	0	10

### **7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики**

Учебная практика проводится *на предприятиях – базах практики*, студентам предлагается выполнить задание на тему: «Биотехнология производства сырья и пищевых продуктов». Данная работа предполагает сбор и обработку информации о предприятии, где проходит практика: местонахождение (адрес); ФИО директора (других должностных лиц); изучение организационной структуры предприятия; выявление цели и

функций предприятия; описание предоставляемых услуг (выпускаемой продукции); изучение технологического процесса на каждом участке производства и т.д.

Содержание отчета должно соответствовать программе практики. Отчет должен быть проверен руководителем практики от предприятия, заверен его подписью. Отчет оформляется в соответствии с методическими указаниями «Структура и правила оформления текстовых документов».

Дневник студента должен содержать:

- перечень работ, выполненных студентом за время практики, заверенные подписью руководителя практики от предприятия;
- заключение студента по итогам практики и его предложения);
- характеристику работы студента руководителем учебной практики от предприятия;
- оценку руководителя практики от кафедры;
- даты начала и окончания практики с печатями и подписями.

По итогам практики проводится защита в течение 3 дней по окончании практики в присутствии руководителя практики от кафедры или комиссии, состав которой утверждается распоряжением заведующей кафедрой.

### **Критерии оценивания результатов прохождения практики (защиты отчета) и уровней формирования компетенций**

№	Критерии оценки	Балл	Критерии оценивания формирования компетенций	Уровни формирования компетенций
1.	<b>Оценка «отлично»</b> ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, показывает максимально глубокие знания профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры.	5	Творческое действие – самостоятельное конструирование способа деятельности, поиск новой информации. Формулирование оценочных суждений на основе имеющихся фактов и заданных критериев.	четвертый
2.	<b>Оценка «хорошо»</b> ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит необходимые примеры, однако показывает некоторую непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика.	4	Воспроизведение, репродуктивное действие – самостоятельное воспроизведение и применение информации для выполнения данного действия. Студент на этом уровне способен по памяти воспроизводить ранее усвоенную информацию и применять усвоенные алгоритмы деятельности для решения типовых задач.	третий
3.	<b>Оценка «удовлетворительно»</b> ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументированы. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры ограничены, либо отсутствуют.	3	Применение, продуктивное действие – поиск и использование информации для самостоятельного выполнения нового действия (знания, умения, навыки). Этот уровень предполагает комбинирование студентом известных алгоритмов и приемов деятельности, применения навыков эвристического мышления.	второй
4.	<b>Оценка «неудовлетворительно»</b> ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы	2	Репродуктивная деятельность (узнавание объектов, свойств, процессов при повторном восприятии информации о них или действий с ними). На этом уровне студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять	первый



#### **7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций(шкалы и процедуры оценивания)**

1. Глик Б. Молекулярная биотехнология. Принципы и применение / Б. Глик, Дж. Пастернак. М.: Мир, 2002.
2. ГОСТ Р 50762 – 07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания;
3. ГОСТ Р 50762 – 07 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
4. ГОСТ Р 50763 – 07 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению;
5. Егорова Т. А. Основы биотехнологии: Учеб. Пособие для высших педагогических учебных заведений / Т. А. Егорова, С. М. Клунова, Е. А. Живухина. – М.: Изд. Центр «Академия», 2003.
6. Загоскина Н. В. Биотехнология: теория и практика. Учеб. пособие для вузов / Н. В. Загоскина, Л. В. Назаренко, Е. А. Калашникова, Е. А. Живухина. – М.: Изд. Оникс, 2009.
7. Иванова Л.А. Пищевая биотехнология. Л.А. Иванова, Л.И.Войно, И.С. Иванова Кн. 2 переработка растительного сырья /Под ред. И.М. Грачевой – М.: КолосС, 2008.- 472 с.
8. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения. Учебник для студ. Вузов.- Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007.- 414 с.
9. Рогов И.А. Пищевая биотехнология: в 4 кн.; учеб. Для студентов вузов, обучающихся по специальности «Пищевая биотехнология». И. А. Рогов, Л.В. Антипова, Г.П. Шуваева Кн. 1: Основы пищевой биотехнологии. -М: КолосС, 2004. -440с.
10. Сазыкин Ю.О. Биотехнология: учеб. Пособие для студ. Высших учеб. Заведений. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 256 с.
11. СанПиН 2.3.2.1078 – 01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;
12. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
13. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
14. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1-2 части.
15. Тихонов И.В. Биотехнология. Учебное пособие. – Орел: Изд-во Орел ГАУ, 2010, 104 с.
16. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300-1;
17. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ;
18. Щелкунов С. Н. Генетическая инженерия: Учеб.-справ. пособие . 2-е изд, испр. и доп. – Новосибирск: Сиб унив. изд-во, 2004.

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

1. Зайчик Ц.Р. Введение в специальность : учеб. пособие. - М. :ДеЛипринт, 2006 – 448 с.
2. Рыбаков Ю.С. Введение в технологии продуктов питания: Учеб.пособие. – Екатеринбург: Изд-во Урал.гос.эконом. ун-та, 2006. – 243 с.
3. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. История основных пищевых продуктов (введение в специальность). М.: ДеЛи, 2002 – 304 с.
4. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов обществ. питания"...: В 2 т. Т. 2 : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий. - М. : Мир: Колос, 2004. - 415 с.
5. Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) «бакалавр») М.; 2009.
6. Журналы «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Стандарты и качество», «Потребитель», «Спрос», «Сертификация», «Деловой мир» и др.;

### Электронные ресурсы:

по ресторанному делу:

[www.restcon.ru](http://www.restcon.ru)  
[www.equipnet.ru](http://www.equipnet.ru)  
[www.frio.ru](http://www.frio.ru)

по нормативной документации:

- [www.quality.eup.ru](http://www.quality.eup.ru);
- [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru);
- [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru);
- [www.garant.ru](http://www.garant.ru);
- [www.kodeks.ru](http://www.kodeks.ru);
- [www.gost.ru](http://www.gost.ru);
- [www.statistika.ru](http://www.statistika.ru).

## 9.Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Название	Источник	Актуальность	Формы использования	Доступность для студентов
Справочно-правовая система ГАРАНТ	Лицензионная, установлена в УрГЭУ,	Обновляется ежедневно	Самостоятельная работа, Обучение, Поиск информации	Доступно в локальной сети УрГЭУ
Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия ГАРАНТ-студент	<a href="http://student.garant.ru/">http://student.garant.ru/</a>	Обновляется ежедневно	Самостоятельная работа, Поиск информации	Доступно в сети Интернет
Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия «Основные нормативные акты»	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>		Самостоятельная работа, Поиск информации	Доступно в сети Интернет круглосуточно
Справочно-правовая система ГАРАНТ,	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Обновляется	Самостоятельная	Доступно в сети Интернет: в

интернет-версия «Законодательство России»		ежедневно	работа, Поиск информации	выходные 24 часа, в будни с 20-00 до 2-00
Тесты	Инструментарий Портала электронных образовательных ресурсов, подготовлены автором	Обновляются 1 раз в семестр	Контроль знаний Самопроверка	Доступно для пользователей ПЭОР

### **10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

В соответствии с направлением подготовки для проведения учебной практики необходимы:

бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ;

персональный компьютер;

производственные помещения предприятий.