Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Вятский государственный агротехнологический университет»

Агрономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан агрономического факультета

А.В.Тюлькин

«27» декабря 2021 г.

Рабочая программа учебной практики

ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация бакалавр

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2B8B80000FAD37B6413EF648D9C464DF
Владелец: Сивоброских Елена Сергеевна
Действителен: с 19.04.2021 до 19.07.2022

Киров 2021

Программу разработали:

Доцент _____ Лыбенко Е.С. 27.12.2021

Доцент _____ Леконцева Т.А.27.12.2021

Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры общего земледелия и растениеводства
(протокол № __от «27» декабря 2021г.)

Заведующий кафедрой общего земледелия и растениеводства
Доцент _____Коробицын С.Л.

Программа одобрена методической комиссией агрономического факультета

(протокол № 7 от «27» декабря 2021г.)

Председатель методической комиссии агрономического факультета,

Доцент _____А.В.Тюлькин

1. Целью учебной практики является получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требованиям к сформированности соответствующих компетенций.

2. Задачи учебной практики:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятияхиндустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельностипредприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса и чувства ответственности выбраннойпрофессии.
- первоначальное ознакомление с производственным процессом и начальнаяадаптация к профессиональной деятельности;
- ознакомиться с производственной структурой предприятия и основныхтехнологических участков;
- ознакомиться с технологическими процессами, осуществляемых в основных цехахпредприятий общественного питания;
- изучить технологический процесс производства одного из блюд или кулинарныхизделий;
- ознакомиться с технологией подачи блюд;
- ознакомиться с основным технологическим оборудованием и получить навыкиработы на нем;
- ознакомиться с принципами развития и размещения сети предприятийобщественного питания;
- изучить основные правила работы предприятий индустрии питания;
- ознакомиться с практической деятельностью цехов и технологических службпредприятия.

3. Место учебной практики в структуре ОПОП

Блок 2 «Практики».

Учебная практика базируется на достижение индикаторов компетенций,полученных при изучении дисциплин:

- Информатика и информационные технологии
- Безопасность жизнедеятельности
- Правоведение
- Биохимия
- Микробиология
- Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
- История национальной кухни

- Введение в технологию продуктов питания
- Техника пищевых производств

Достижение индикаторов компетенций используют при освоении последующих дисциплин, содержание которых направлено на ландшафтное проектирование:

- -Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
- -Производственная практика (технологическая практика)
- -Производственная практика (организационно-управленческая практика)
- - Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
- -Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. Вид практики - учебная практика

Тип практики - ознакомительная практика

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Формы проведения учебной практики дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

5.Место и время проведения учебной практики

Ознакомительная практика по геодезии проходит в конце 2-го семестра, после летней экзаменационной сессии, в лабораториях кафедр, учебно-опытном хозяйстве ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ или в профильных организациях (организациях, деятельность которых соответствует компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания).

Практика, организуемая в профильных организациях, осуществляется на основе договоров между ФГБОУ ВО Вятским ГАТУ и соответствующими организациями.

Время и сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком на соответствующий год ис учетом требований ФГОС ВО.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы.

В результате прохождения данной учебной ознакомительной практикиобучающийся должен освоить и закрепить следующие действия:

Код	Формулировка компетенций	Планируемые результаты
УК-8	Способен создавать Поддерживать безопасные условия жизнедеятельности,в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов сред обитания(технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);
		УК-8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;
		УК-8.3.Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте ;предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций;
		УК-8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения;
		УК-8.5. Оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания
		ОПК-4.2. Использует физиологическиеметоды для решения технологических процессов производства продукции питания

7. Объем учебной практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единицы. Продолжительность практики составляет 2 недели (108 академических часов). Объем контактной работы определен учебным планом.

8. Содержание учебной практики

Учебная ознакомительная практика предполагает непосредственное участие обучающегося в полевых исследованиях и лабораторных работах, может проходить как в индивидуальной, так и в групповой форме.

При этом должна быть обеспечена возможность обсуждения результатов работы обучающихся друг с другом и с руководителем практики.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Компетенции
1.	Подготовительный этап, включает Инструктаж по технике безопасности. Определение целей задач учебнойпрактики. Разъяснение методических указаний. Ознакомительная лекция поучебной практике, инструктаж потехнике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	УК-8; ОПК-4;
2.	Основной этап Выполнение программы практики и индивидуальных заданий. Работа по заданной тематике. Выполнение всех типов работ, связанных со сбором фактического материала по программе практики и для подготовки выпускной квалификационной работы: работа с литературой, натурные исследования, лабораторные исследования, постановки экспериментов и т.д.	УК-8; ОПК-4;
3.	Заключительный этап Оформление отчета по результатам практики. Публичное обсуждениерезультатов практики на кафедре.	УК-8; ОПК-4;

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

При прохождении ознакомительной практики по почвоведению используются следующие образовательные технологии:

- технология разноуровневого (дифференцированного) обучения – предполагает осуществление познавательной деятельности обучающихся с учетом их индивидуальных способностей, возможностей и интересов;
- информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) - расширяют рамки образовательного процесса, повышая его практическую

направленность, способствуют интенсификации самостоятельной работы обучающихся и повышению познавательной активности.

- К ИКТ относятся:
- интернет-технологии – предоставляют широкие возможности для поиска информации, разработки индивидуальных проектов, выполнения самостоятельной работы.
- технология индивидуализации обучения – помогает реализовывать личностно-ориентированный подход, учитывая индивидуальные особенности и потребности обучающихся;
- технология обучения в сотрудничестве – реализует идею взаимного обучения, осуществляя как индивидуальную, так и коллективную ответственность за решение производственных задач.
- технология развития критического мышления – способствует формированию разносторонней личности, способной критически относиться к информации, умению отбирать информацию для решения поставленной задачи.

10. Формы отчетности и промежуточной аттестации (по итогам практики)

Форма промежуточной аттестации по итогам практики – зачет с оценкой.

Подведение итогов практики осуществляется в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся. В качестве основной формы и вида отчетности по итогам практики в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ устанавливается письменный отчет в соответствии с Положением опрактической подготовке обучающихся.

Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики по почвоведению должен иметь следующую структуру:

- Титульный лист;
- Индивидуальное задание и рабочий график (план) проведения практики (при прохождении практики в ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ); дневник практики;
- Оглавление;
- Основная часть;
- Библиографический список;
- Приложения.

11. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики:

а)Основная литература

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум,

ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492.
2. Технология продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец [и др.]; под ред. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736с.
3. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. - Москва: Академия, 2012. - 240 с.
4. Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс]: сборник задач: учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: Инфра-М, 2016. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519624.

б)Дополнительная литература

1. Ратушный, А.С. Всѐ о еде от А до Я [Электронный ресурс]: энциклопедия / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=557877.
2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2016. - 376 с. – ЭБ «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473.
3. Продовольственная безопасность Методические указания для лабораторных занятий и самостоятельной подготовки студентов Д. С. Габриелян. Вологда : ВГМХА им. Н.В. В 2019 https://e.lanbook.com/book/159441

в) Интернет-ресурсы (ЭБС, информационно-справочная система, профессиональная база данных):

www.book.ru	Коллекции: Экономика и менеджмент, Право, Социально-гуманитарные науки, СПО	Доступ с компьютеровбиблиотеки и
ЭБС «ЛАНЬ» www.e.lanbook.com	Пакеты: Ветеринария и сельское хозяйство, Лесное хозяйство и лесоинженерное дело, Инженерные и технические науки	Доступ с компьютеровбиблиотеки и

ebs.rgazu.ru	Научные и учебно-методические ресурсы сельскохозяйственного, агротехнологического и других смежных направлений	Доступ с компьютеровбиблиотеки и
Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ http://46.183.163.35/MarcWeb2/Default.asp	Библиографическая Б Длитературы	Доступ с компьютеровбиблиотеки и
Национальная Электронная библиотека	Поиск по фондам библиотекРоссии федерального, регионального,	Доступ с любых компьютеровв академии.

г) Периодические издания:

- Справочный портал по сварочным технологиям, документации и оборудованию: http://www.svarkainfo.ru
- Мультимедиа курс Начертательная геометрия инженерная и компьютерная графика опыт разработки и внедрения Вестник Новосибирского государственного педагогического университета: Научная электронная библиотека Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/journalArticle/127614/#1

12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении учебной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При проведении практики используются информационные технологии обработки данных, мультимедиа технологии, информационные технологии автоматизированного офиса (текстовый процессор, табличный процессор, электронная почта, хранение изображений и пр.), телекоммуникационные технологии.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации.

Перечень программного обеспечения, используемого при проведении практики, представлен в п.13.

Перечень информационных справочных систем, используемых при

проведении практики, представлен в п.11.

13. Описание материально-технической базы, необходимой для ознакомительной практики

Материально-техническое обеспечение практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать

действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственныхработ.

Материально-техническое и программное обеспечение специальных помещений ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ для организации проведения промежуточной аттестации по итогам практики:

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
помещение для самостоятельной работы	Б-202 библиотека, зал электронных ресурсов Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение. С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации
учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	А-309 Доска, рабочее место преподавателя, лабораторная мебель, 23микроскопа, 8 осветителей к микроскопу, баня водяная ЛВ-8, 2 лабораторных шкафа, лабораторный встряхиватель
	А-304 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сахариметр универсальный СУ-2, 4 весов,3 препоровальные лупы, 5 планиметров, прибор Магницкого, ПЧП-3,пурка, эксикатор, 8 луп, 2 почвенных сита, РМП-1, вискозиметр ЭАК-1м, прибор Бакшеева, влагомер, трость агронома,электромельница, микроскоп, твердомер Ревякина
	Б-228 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 6 коллекций минералов, образцы горных пород, планиметр 10шт., теодолит 4Т30П 2шт., нивелир

	АМ-32 2шт., вешки 4шт., штатив -4шт., рейки 4шт., плотномер почвы 1шт., электронный тахеометр Sokkia Set 610 1шт., буссоль БШ-1 5шт., буссоль БГ-1 5шт.
учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	А-309 Доска, рабочее место преподавателя, лабораторная мебель, 23микроскопа, 8 осветителей к микроскопу, баня водяная ЛВ-8, 2 лабораторных шкафа, лабораторный встряхиватель
	А-304 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сахариметр универсальный СУ-2, 4 весов,3 препоровальные лупы, 5 планиметров, прибор Магницкого, ПЧП-3,пурка, эксикатор, 8 луп, 2 почвенных сита, РМП-1, вискозиметр ЭАК-1м, прибор Бакшеева, влагомер, трость агронома,электромельница, микроскоп, твердомер Ревякина
	Б-228 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 6 коллекций минералов, образцы горных пород, планиметр 10шт., теодолит 4Т30П 2шт., нивелир АМ-32 2шт., вешки 4шт., штатив -4шт., рейки 4шт., плотномер почвы 1шт., электронный тахеометр Sokkia Set 610 1шт., буссоль БШ-1 5шт., буссоль БГ-1 5шт.

14. Фонды оценочныхсредств для промежуточной аттестации обучающихся

Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по ознакомительной практике

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы ознакомительной практики и предназначен для оценки планируемых результатов обучения и достижения индикаторов компетенций характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе прохождения данной практики.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой .

ФОС разработан на основании:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Положение о формировании фонда оценочный средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательнымпрограммам высшего образования.

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

Универсальные компетенции:

Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8)

Общепрофессиональные компетенции:

Способен осуществлятьтехнологические процессыпроизводства продукции питания (ОПК-4)

Код формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы		
	Начальный	Основной	Заключительный
УК-8	Безопасность жизнедеятельности	Учебная практика (ознакомительная) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4	Учебная практика (ознакомительная) Учебная практика (технологическая)	Технология продукции общественного питания Процессы и аппараты пищевых производств Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций наразличных этапах их формирования, описание шкал оценивания

УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности,в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
Индикаторы	Формулировка индикатора
УК-8.1.	Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов сред обитания(технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);
УК-8.2	Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности;
УК-8.3.	Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте ;предлагает мероприятиях по

	предотвращению чрезвычайных ситуаций;
УК-8.4	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения;
УК-8.5.	Оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	
ОПК-4.1.	Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания
ОПК-4.2.	Использует физиологическиеметоды для решения технологических процессов производства продукции питания

4.Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки планируемых результатов обучения и достижения индикаторов компетенций, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы для подготовки к зачету с оценкой по ознакомительной практике

Контрольные вопросы

1. Технологические принципы производства продукции общественного питания.
2. Технология кулинарной продукции.
3. Продукция из мяса и мясопродуктов
4. Полуфабрикаты. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемыхпромышленностью.
5. Супы. Классификация. Ассортимент.
6. Технология прохладительных напитков.
7. Характеристика рационов питания и лечебных диет.
8. Характеристика предприятий общественного питания.
9. Организация снабжения предприятий общественного питания.
10. Организация производственных цехов.
11. Требования к производственным помещениям, организации рабочих мест и труда в цехе.

5.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания планируемых результатов обучения и достижения индикаторов компетенций и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания достижения индикаторов компетенций при проведении промежуточной аттестации по учебной ознакомительной практике проводится в форме зачета с оценкой .

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета с оценкой , сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестацииобучающихся.

Сдача зачета с оценкой :

Процедура оценивания результатов обучения и достижения индикаторов компетенций при сдаче зачета с оценкой проводится путем устного опроса обучающихся:

- обучающемуся задаются вопросы;
- решение практической задачи;
- по результатам ответа по вопросам выставляется оценка, согласно установленной шкалы оценивания.
- Для подготовки к зачету с оценкой рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплинам, а также электронными ресурсам.