


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М.КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцент Т.Х.Тлупов


« 29 » 05 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.01(Н) Производственная практика, научно-производственная

Направление подготовки – **19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Квалификация выпускника – **магистр**

Программа подготовки – **академическая магистратура**

Курс обучения - 1,2 (1,2,3,4)

Семестр - 1,2 (1,2,3,4)

Форма обучения **очная (заочная)**

Рабочая программа производственной практики Б2.В.01(Н) Производственная практика, научно-производственная, составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 14 августа 2020 г. № 1028 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, одобренного Ученым советом вуза (протокол № 7 от 23 апреля 2021 г.)

Составитель рабочей программы

канд. техн. наук, доцент

З.С. Думанишева

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия» протокол от «27» мая 2021 г. № 9

заведующий кафедрой

д-р техн. наук, профессор

А.С. Джабоева

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета «Торгово-технологический» протокол от «28» мая 2021 г. № 9

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

д-р экон.наук, профессор

И.Ш. Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки

«26» мая 2021 г.

И.А. Шогенова

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – научно-производственная.

Способы проведения практики – стационарная.

Научно-производственная практика может проводиться в лаборатории физико-химических исследований пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции и научно-исследовательской лаборатории «Биополимеры и синтетические материалы» ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

Форма проведения научно-производственной практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

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

2.1. Цели и задачи производственной практики (научно-производственная).

Цель практики – повышение качества подготовки выпускников магистратуры через освоение обучающимися основ профессионально-творческой деятельности, методов, приемов и навыков выполнения научно-исследовательских работ, развитие способностей к научному и техническому творчеству.

Основными задачами научно-производственной практики являются:

- формирование у обучающихся навыков научно-исследовательской работы в профессиональной области и на их основе углубленное и творческое освоение учебного материала основной образовательной программы по направлению подготовки;
- освоение методологии и методов научной деятельности, формирование системы профессиональных знаний о специфике научного знания, критериях научности и научных методах познания;
- формирование навыков реферирования, обзора и анализа научных источников, обобщения и критической оценки результатов научно-теоретических и эмпирических исследований;
- формирование навыков планирования теоретических и экспериментальных исследований;
- формирование навыков качественного и количественного анализа результатов исследований, их обобщения и критической оценки в свете существующих теоретических подходов и современных эмпирических исследований;
- формирование навыков оформления и представления результатов научной работы в устной (доклады, сообщения, выступления) и письменной (аннотации научных работ, рефераты, научно-исследовательские аналитические обзоры, отчеты по творческим и научно-исследовательским работам, статьи, выпускная квалификационная работа) форме;
- приобретение опыта работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы;
- непосредственное участие в решении научных и научно-практических задач в соответствии с основными направлениями научно-исследовательской деятельности кафедры.

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-5	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ИД-1.ПК-5. Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	<p>Знать: фундаментальные разделы техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления.</p> <p>Уметь: решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.</p> <p>Владеть: навыками решения научно-производственных задач и методами научно-исследовательской работы в области производства продуктов и услуг с учетом функциональных знаний техники и технологий.</p>
		ИД-2.ПК-5. Владеет методами научных исследований	<p>Знать: методы научных исследований в области производства продуктов питания.</p> <p>Уметь: применять методы научных исследований в области производства продуктов питания</p> <p>Владеть: методами научных исследований в области производства продуктов питания</p>
		ИД-3.ПК-5. Способен организовать научно-исследовательский процесс	<p>Знать: теоретические и практические основы методов, применяемых для исследования качества продуктов питания.</p> <p>Уметь: использовать теоретические и практические знания для оценки и выбора методов контроля качества, обеспечивающих точность и достоверность результатов исследования.</p> <p>Владеть: навыками интерпретации результатов, полученных при исследовании качества продуктов питания.</p>
ПК-6	Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	ИД-1.ПК-6. Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС;	<p>Знать: принципы составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС.</p> <p>Уметь: составлять научные отчеты, рефераты, оформлять заявки на ИС.</p> <p>Владеть: практическими навыками составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС.</p>

3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика, научно-производственная, входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика», включенных в учеб-

ный план направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Для обучающихся очной формы обучения производственная практика (научно-производственная) проводится на 1,2 курсе в 1,2,3,4 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения производственная практика (научно-производственная) проводится на 1,2 курсе в 1,2,3,4 учебном семестре.

4. Объем производственной практики

Объем и продолжительность производственной практики (научно-производственная) 24 зачетные единицы (864 академических часа, 16 недель):

- для студентов очной формы обучения в первом учебном семестре – 3 зачетные единицы (108 часов, 2 недели), во втором – 3 зачетные единицы (108 часов, 2 недели), в третьем – 9 зачетных единиц (324 часа, 6 недель), в четвертом – 9 зачетных единиц (324 часа, 6 недель);

- для студентов заочной формы обучения в первом учебном семестре – 3 зачетные единицы (108 часов, 2 недели), во втором – 3 зачетные единицы (108 часов, 2 недели), в третьем – 9 зачетных единиц (324 часа, 6 недель), в четвертом – 9 зачетных единиц (324 часа, 6 недель).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики

Содержание производственной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся осваивает основы профессионально-творческой деятельности, методы, приемы и навыки выполнения научно-исследовательских работ, развивает способности к научному и техническому творчеству.

Вид работ и содержание производственной практики (научно-производственная), включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация руководителя практики от университета	индивидуальные консультации с руководителем практики от предприятия	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания		
1. Подготовительный этап – семестр 1						
1.1	Установочная лекция	2	2			Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Сбор научно-технической литературы и патентной информации по теме исследования			14	24	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении подготовительного этапа.
1.4	Обоснование актуальности темы исследования			4	10	
1.5	Определение це-			4	10	

	ли и задач исследования					
1.6	Систематизация и анализ собранного материала для написания отчета. Представление собранных материалов руководителю практики.	2	2	6	24	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
	Итого - 108	6	6	28	68	
2. Производственный этап – семестр 2						
2.1	Выбор объектов и методов исследования			2	4	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Составление схемы проведения исследования			4	10	
2.3	Инструктаж по технике безопасности и эксплуатации технологического и лабораторного оборудования	2	2			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
2.4	Организация и выполнение серии обработок методик для проведения экспериментальных научных исследований			20	40	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.5	Систематизация и анализ собранного материала для написания отчета. Представление собранных материалов руководителю практики.	2	2	6	14	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
	Итого - 108	4	4	32	68	
3. Аналитический этап – семестр 3						
3.1	Выполнение экспериментальной части работы			60	84	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
3.2	Обработка и анализ полученных экспериментальных данных с использованием методов математической статистики			30	60	
3.3	Подготовка науч-			16	30	

	ных материалов к опубликованию					
3.4	Систематизация и анализ собранного материала для написания отчета. Представление собранных материалов руководителю практики.	2	2	10	30	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
	Итого - 324	2	2	116	204	
4. Заключительный этап – семестр 4						
4.1	Анализ и обобщение теоретических материалов и результатов исследования. Оформление разделов диссертации.			86	124	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
4.2	Формулирование выводов, научной новизны и практической значимости работы.			20	20	
4.3	Систематизация и анализ собранного материала для написания отчета. Представление собранных материалов руководителю практики.			10	60	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
	Итого - 324	2	2	116	204	
Итого - 864		14	14	292	544	

Практика проводится в соответствии с программой и рабочим графиком (планом) прохождения практики, составленным совместно руководителем практики от Университета и руководителем практики от организации (Приложение 1).

6. Форма отчетности по производственной практике

По окончании научно-производственной практики обучающийся представляет на кафедру дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2), подписанный руководителем практики от базы практики и заверенный печатью и письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Работа по составлению отчета проводится студентом систематически на протяжении всего периода практики.

Письменный отчет по производственной практике состоит из частей:

§ 1. Титульный лист;

§ 2. Содержание;

§ 3. Введение;

Введение представляет собой описание цели практики и рабочих задач, которые ставит перед собой обучающийся в ходе прохождения практики, краткое обоснование актуальности направления деятельности объекта исследования.

Семестр 1

РАЗДЕЛ 1. Систематизация и анализ научно-технической информации по теме исследования.

В этом разделе необходимо:

- собрать научно-техническую литературу и патентную информацию по теме исследования;
 - обосновать актуальность темы исследования;
 - определить цели и задачи исследования.
- Объем до 25-30 страниц.

Семестр 2

РАЗДЕЛ 1. Современные методы определения свойств сырья, используемого для производства продуктов специализированного назначения.

В этом разделе необходимо:

- выбрать объекты и методы исследования;
 - составить схему проведения исследования;
 - пройти инструктаж по технике безопасности и эксплуатации технологического и лабораторного оборудования;
 - организовать и выполнить серии отработок методик для проведения экспериментальных научных исследований.
- Объем до 25-30 страниц.

Семестр 3

РАЗДЕЛ 1. Технологии производства продуктов питания специализированного назначения.

В этом разделе необходимо:

- выполнить экспериментальную часть работы;
 - обработать и проанализировать полученные экспериментальные данные с использованием методов математической статистики;
 - подготовить научные материалы к опубликованию.
- Объем до 25-30 страниц.

Семестр 4

РАЗДЕЛ 1. Оформление выпускной квалификационной работы.

В этом разделе необходимо:

- проанализировать и обобщить теоретический материал и результаты исследований. Оформить разделы диссертации;
 - сформулировать выводы, научную новизну и практическую значимость работы.
- Объем до 25-30 страниц.

Раздел 2. Индивидуальное задание

Индивидуальное задание выдается студенту в соответствии с темой выпускной квалификационной работы. Перечень примерных индивидуальных заданий по научно-производственной практике приведен в п.7.4.1.

§ 5. Заключение

В заключении делаются краткие выводы о том, в какой степени студенту удалось достичь поставленной цели отчета, обобщается материал исследования, приводятся выводы, даются предложения по совершенствованию предмета исследования. Выводы и предложения должны непосредственно вытекать из содержания практической части отчета. (1-2 листа).

§ 6. Список литературы. В конце отчета приводится *список литературы* и нормативных материалов (оформленный в соответствии с ГОСТом).

§ 7. Приложения.

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу обучающегося.

Требования к оформлению отчета

Объем отчета (без приложений) должен составлять 20-25 страниц. Работа печатается на одной стороне стандартных листов белой бумаги формата А4. Шрифт Times New Roman, если текст набирается в пакете Microsoft Word, или аналогичный при наборе текста в других системах верстки и редактирования текста. Размер 14 пт. Межстрочный интервал 1,5. Выравнивание по ширине. Отступ первой строки (абзац) – 1,25 см. Поля на странице: левое поле – 30 мм; правое поле – 15 мм; верхнее поле – 20 мм; нижнее поле – 20 мм. Отчет брошюруется в папку.

Страницы Отчета с рисунками и приложениями (по необходимости) должны иметь сквозную нумерацию.

Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не представляется. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы представляется вверху по правому краю.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам производственной практики: является зачет с оценкой.

Отчет по практике, подлежит защите на заседании комиссии. Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии.

Результаты защиты оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

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

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

Научно-производственная практика направлена на формирование следующих компетенций:

ПК-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления.

ПК-6 Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях.

В процессе освоения образовательной программы компетенции ПК-5, ПК-6 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ПК-5	Б1.О.01 Методология научных исследований в индустрии питания	1
	Б1.О.06 Научные основы технологии функциональных продуктов питания	2
	Б1.В.03.01 Исследовательская работа	

	Б1.В.ДВ.04.01 Современные методы исследования качества сырья и кулинарной продукции	
	Б1.В.ДВ.04.02 Методы и средства измерений и контроля	
	Б2.О.03(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(Н) Производственная практика, научно-производственная	4
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-6	Б1.О.01 Методология научных исследований в индустрии питания	1
	Б2.О.03(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	
	Б2.В.01(Н) Производственная практика, научно-производственная	4
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.*

7.2. Перечень компетенции с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1.	ПК-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
2.	ПК-6 Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых

для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Контроль уровней сформированности компетенции осуществляется с позиций оценивания составляющих ее частей по трехкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения технологической практики оценивается по трехуровневой шкале:

-пороговый уровень является обязательным для всех обучающихся по завершении освоения практики;

-средний уровень характеризуется превышением минимальных характеристик сформированности компетенции по завершении проведения технологической практики;

-высокий уровень характеризуется максимально возможной выраженностью компетенции и является важным качественным ориентиром для самосовершенствования.

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1.пк-5. Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий (1,2,3,4 этап)	Знать: фундаментальные разделы техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления.	Не знает фундаментальные разделы техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления.	Частично знает фундаментальные разделы техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления.	Знает достаточно хорошо фундаментальные разделы техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления.	Знает на высоком уровне фундаментальные разделы техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления.
	Уметь: решать научно-исследова-	Не обладает умениями решать научно-исследователь-	Частично обладает умениями решать научно-исследователь-	Умеет фрагментарно решать научно-исследователь-	Умеет решать научно-исследовательские и научно-

	<p>тельные и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.</p>	<p>ские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.</p>	<p>ские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.</p>	<p>ские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.</p>	<p>производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.</p>
	<p>Владеть: навыками решения научно-производственных задач и методами научной исследовательской работы в области производства продуктов и услуг с учетом функциональных знаний техники и технологий.</p>	<p>Не владеет навыками решения научно-производственных задач и методами научной исследовательской работы в области производства продуктов и услуг с учетом функциональных знаний техники и технологий</p>	<p>Не в полной мере владеет навыками решения научно-производственных задач и методами научной исследовательской работы в области производства продуктов и услуг с учетом функциональных знаний техники и технологий</p>	<p>Владеет на достаточном уровне навыками решения научно-производственных задач и методами научной исследовательской работы в области производства продуктов и услуг с учетом функциональных знаний техники и технологий</p>	<p>Владеет на высоком уровне навыками решения научно-производственных задач и методами научной исследовательской работы в области производства продуктов и услуг с учетом функциональных знаний техники и технологий</p>
<p>ИД-2-пк-5. Владеет методами научных исследований (1,2,3,4 этап)</p>	<p>Знать: методы научных исследований в области производства продуктов питания.</p>	<p>Не знает методы научных исследований в области производства продуктов питания</p>	<p>Частично знает методы научных исследований в области производства продуктов питания</p>	<p>Знает достаточно хорошо методы научных исследований в области производства продуктов питания</p>	<p>Знает на высоком уровне методы научных исследований в области производства продуктов питания</p>
	<p>Уметь: применять методы научных исследо-</p>	<p>Не обладает умениями применять методы научных исследований в об-</p>	<p>Частично обладает умениями применять методы научных исследований в</p>	<p>Умеет фрагментарно применять методы научных исследований в об-</p>	<p>Умеет применять методы научных исследований в области произ-</p>

	ваний в области производства продуктов питания	ласти производства продуктов питания	области производства продуктов питания	ласти производства продуктов питания	водства продуктов питания
	Владеть: методами научных исследований в области производства продуктов питания	Не владеет методами научных исследований в области производства продуктов питания	Не в полной мере владеет методами научных исследований в области производства продуктов питания	Владеет на достаточном уровне методами научных исследований в области производства продуктов питания	Владеет на высоком уровне методами научных исследований в области производства продуктов питания
ИД-3.ПК-5. Способен организовать научно-исследовательский процесс (1,2,3,4 этап)	Знать: теоретические и практические основы методов, применяемых для исследования качества продуктов питания.	Не знает теоретические и практические основы методов, применяемых для исследования качества продуктов питания	Частично знает теоретические и практические основы методов, применяемых для исследования качества продуктов питания	Знает достаточно хорошо теоретические и практические основы методов, применяемых для исследования качества продуктов питания	Знает на высоком уровне теоретические и практические основы методов, применяемых для исследования качества продуктов питания
	Уметь: использовать теоретические и практические знания для оценки и выбора методов контроля качества, обеспечивающих точность и достоверность результатов исследования.	Не обладает умениями использовать теоретические и практические знания для оценки и выбора методов контроля качества, обеспечивающих точность и достоверность результатов исследования	Частично обладает умениями использовать теоретические и практические знания для оценки и выбора методов контроля качества, обеспечивающих точность и достоверность результатов исследования	Умеет фрагментарно использовать теоретические и практические знания для оценки и выбора методов контроля качества, обеспечивающих точность и достоверность результатов исследования	Умеет использовать теоретические и практические знания для оценки и выбора методов контроля качества, обеспечивающих точность и достоверность результатов исследования
	Владеть: навыками интерпретации результатов, полученных	Не владеет навыками интерпретации результатов, полученных при исследовании	Не в полной мере владеет навыками интерпретации результатов, полученных	Владеет на достаточном уровне навыками интерпретации результатов, полученных	Владеет на высоком уровне навыками интерпретации результатов, полученных

	ных при исследовании качества продуктов питания.	качества продуктов питания	при исследовании качества продуктов питания	при исследовании качества продуктов питания	при исследовании качества продуктов питания
ИД-1-ПК-6. Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС (1,2,3,4 этап)	Знать: принципы составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС.	Не знает принципы составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	Частично знает принципы составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	Знает достаточно хорошо принципы составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	Знает на высоком уровне принципы составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС
	Уметь: составлять научные отчеты, рефераты, оформлять заявки на ИС.	Не обладает умениями составлять научные отчеты, рефераты, оформлять заявки на ИС	Частично обладает умениями составлять научные отчеты, рефераты, оформлять заявки на ИС	Умеет фрагментарно составлять научные отчеты, рефераты, оформлять заявки на ИС	Умеет составлять научные отчеты, рефераты, оформлять заявки на ИС
	Владеть: практическими навыками составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС.	Не владеет практическими навыками составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	Не в полной мере владеет практическими навыками составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	Владеет на достаточном уровне практическими навыками составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	Владеет на высоком уровне практическими навыками составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

Результаты защиты оцениваются как оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчет Защита отчета	Высокий уровень «5» (отлично)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены требования к внешнему оформлению.	заслуживает студент, показавший всесторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Средний уровень «4» (хорошо)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу научно-производственной практики, написавшие отчет.

Во время защиты отчета студент должен уметь объяснить, как составлен отчет, а также обосновать свои выводы и предложения.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие оценку «не удовлетворительно» по результатам защиты практики, могут быть отчислены из университета за невыполнение обязанностей по добросовестному освоению основной профессиональной образовательной программы и выполнению учебного плана.

При наличии уважительных причин возможен перенос сроков прохождения практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.4. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1пк-5, ИД-2пк-5, ИД-3пк-5, ИД-1пк-6 в процессе освоения ОПОП

7.4.1. Перечень примерных индивидуальных заданий по научно-производственной практике:

- строение и основные свойства пектиновых веществ;
- методы выделения пектина из растительного сырья;
- лечебно-профилактические свойства пектиновых веществ;
- применение пектинопродуктов в питании населения;
- морфо-ботаническая характеристика, химический состав и физиологическая ценность растительного сырья;
- использование продуктов переработки растительного сырья в лечебном питании;
- использование продуктов переработки плодового сырья в производстве кулинарной продукции;
- разработка технологии кулинарной продукции для детей школьного возраста.

7.4.2. Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:

Для оценивания знаний, полученных в результате прохождения производственной практики, в процессе защиты отчета обучающимся рекомендуются задать следующие вопросы (в зависимости от индивидуального задания) по программе практики:

1. Каковы наиболее распространенные нарушения и способы коррекции пищевого статуса?
2. Перечислите основные направления государственной политики в области здорового питания?
3. Назовите основные компоненты, определяющие функциональную направленность продуктов питания.
4. Что такое физиологически функциональные ингредиенты?
5. Перечислите основные требования, предъявляемые к функциональным ингредиентам.
6. Назовите основные группы функциональных ингредиентов и расскажите об эффектах их физиологического воздействия.
7. Расскажите о роли пищевых волокон в здоровом питании и о физиологическом воздействии пищевых волокон разных групп.
8. Пищевые волокна в природных источниках питания. физиологические нормы потребления пищевых волокон.
9. Витамины-антиоксиданты в функциональных продуктах питания. Представления об их физиологическом воздействии.
10. Основные нарушения пищевого статуса по минеральным веществам.
11. Полиненасыщенные жирные кислоты в структуре здорового питания.
12. Основные группы полиненасыщенных жирных кислот, их соотношение и физиологические нормы потребления.
13. Какие последствия вызывает дефицит в рационе питания функциональных ингредиентов липидной природы?
14. Перечислите функциональные свойства аминокислот, протеинов и пептидов.
15. Назовите основные группы пребиотиков и их пищевые источники.
16. Назовите основные группы пробиотиков и их пищевые источники.
17. В чем заключается преобразование традиционного пищевого продукта в функциональный?
18. Перечислите научные принципы обогащения продуктов микронутриентами.
19. Расскажите о технологических приемах обогащения продуктов микронутриентами.
20. Какие показатели определяют качество функционального продукта?
21. Какие ингредиенты используют для обогащения напитков?
22. Фруктовые и овощные соки, нектары. Опишите химический состав и основы технологии производства.
23. Каковы особенности технологии обогащения напитков функциональными ингредиентами?
24. Назовите причины снижения пищевой ценности зерновых продуктов.
25. Перечислите принципы создания функциональных продуктов на основе зерновых продуктов.
26. Какие функциональные ингредиенты применяются для обогащения зерновых продуктов?
27. Какие технологические приемы используются для обогащения зерновых продуктов функциональными ингредиентами?
28. Каковы принципы создания лечебно-профилактических продуктов питания?
29. Опишите технологические схемы производства мясорастительных консервов и мясных рубленых полуфабрикатов для детского питания.
30. Что включает комплекс показателей, характеризующих качество продуктов для питания детей?

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Надежность использование единообразных стандартов и критериев оценки.
2. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию – поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
5. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимся) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности в полной мере находят свое отражение в материалах, собранных и (или) подготовленных в процессе прохождения практики, решении задач практики, качестве выполнения и оформления отчета о прохождении практики, содержании доклада на его защите и ответах на вопросы.

При этом под указанными категориями понимается:

«знать» – воспроизводить и объяснять освоенный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;

«уметь» – решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;

«владеть» – решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

При оценке уровня освоения компетенций по технологической практике оценивается:

- полнота и качество ведения дневника по практике;
- учитывается оценка, данная руководителем практики от организации-базы практики;
- полнота собранных материалов, оценивается своевременность сдачи отчета по практике, его полнота и качество выполнения заданий (руководителем практики);
- защита отчета (ответы на вопросы).

Для оценивания результатов обучения в виде знаний, полученных в результате прохождения практики возможно использование, таких типов контроля, как индивидуальное собеседование, устные ответы на вопросы и т.д.

Индивидуальное собеседование, устный опрос проводятся по разработанным вопросам по отдельным разделам содержания практики.

Для оценивания результатов обучения в виде умений и владений используются практические контрольные задания, включающие одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить (индивидуальное задание).

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся производится в результате исполнения ими следующих требований:

– Отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.

– В результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень (Аттестационный лист по практике (Приложение 5)).

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета с оценкой. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по производственной практике (научно-производственная) выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

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

Основная литература:

1. Бакуменко О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология/О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с.
2. Введение в технологии продуктов питания/Витол И.С., Горбатюк В.И., Горенков Э.С. / Под. ред. Нечаева А.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013.– 720 с.
3. Карпова Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие: в 2-х ч. / Г.В. Карпова, М.А. Студяникова. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012. - Ч. 1. - 226 с. – Режим доступа – <http://biblioclub.ru>
4. Карпова Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие: в 2-х ч. / Г.В. Карпова, М.А. Студяникова. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2012. - Ч. 2. - 214 с. – Режим доступа – <http://biblioclub.ru>
5. Ковалева, И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. – СПб.: Проспект Науки, 2012. – 152 с.
6. Мельникова Е.И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум: учебное пособие / Е.И. Мельникова, Е.С. Рудниченко, Е.В. Богданова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 95 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>.
7. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки: технология, безопасность и нормативная база: учебное пособие / Под ред. П. Б. Оттавей. – СПб.: Профессия, 2010. – 312 с.
8. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / Под ред. В.А. Тутьяна, А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 520 с.

Дополнительная литература:

9. Богатырева Т.Г. Технология пищевых продуктов с длительными сроками хранения / Т.Г. Богатырева, Н.В. Лабутина – СПб.: Профессия, 2013. – 184 с.
10. Валентас К.Д. Пищевая инженерия: справочник с примерами расчетов / К.Д. Валентас, Э. Ротштейн, Р.П. Сингха / Под. ред. А.Л. Ишевского. – СПб.: Профессия, 2004. – 848 с.
11. Витол И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. – М.: ДеЛи принт, 2013. – 352 с.
12. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.

13. Зверев, С.В. Функциональные зернопродукты / С.В. Зверев, Н.С. Зверева. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 16 с.
14. Корячкина С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий: учебное пособие для студ. вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 528 с.
15. Лисин П. А. Компьютерные технологии в рецептурных расчетах молочных продуктов: учебное пособие / П. А. Лисин. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 102 с.
16. Магомедов Г. О. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, Т. А. Шевякова. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 296 с.
17. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции/М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
18. Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 года. Распоряжение Правительства России от 25 октября 2010 года №1873
19. Попова Н.В. Технология продуктов детского питания: учебное пособие / Н.В. Попова, А.Ю. Просеков, Л.Т. Серпунина. – М.: ДеЛи, 2009. – 472 с.
20. Разработка пищевых продуктов: учебник / Эрл М. и др. – СПб.: Профессия, 2007. – 384 с.
21. Свитцов А. А. Введение в мембранную технологию [Электронный ресурс]: учебное пособие для студ. вузов / А. А. Свитцов. – М.: ДеЛи принт, 2007. – эл. опт. диск (CD-ROM).
22. Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский: – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2004. – 547 с.
23. Технология продуктов общественного питания: учебник для студ., обуч. по спец. «Технология продуктов общественного питания» / Под ред. А.И. Мглинец. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
24. Тихомирова Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебное пособие / Н. А. Тихомирова. – СПб : Троицкий мост, 2010. – 448 с.
25. Тихомирова Н.А. Технология продуктов детского питания. Технологическая тетрадь: учебное пособие / Н.А. Тихомирова. – М.: ДеЛи, 2012. – 232 с.
26. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания/В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи плюс, 2012.– 288 с.
27. Шендеров Б.А. Функциональное питание и его роль в профилактике метаболического синдрома / Б.А. Шендеров. – М.: ДеЛи, 2008. – 319 с.
28. Юдина С.Б. Технология геронтологического питания /С.Б. Юдина. – М.:ДеЛи, 2009. – 228с.
29. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания / С.Б. Юдина. – М.: ДеЛи, 2008. – 280 с.
30. Шаова, Л.Г. Методы контроля качества пищевых продуктов [Электронный ресурс]: методические указания к проведению практических занятий для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Нальчик, 2015. – 87 с.
31. Шаова, Л.Г. Современные методы исследования сырья и продукции питания [Электронный ресурс]: методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Современные методы исследования сырья и продукции питания» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Л.Г. Шаова, А.С. Джабоева. – Нальчик: КБГАУ, 2014. – 117 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

• ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань».

Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

• ЭБС «Университетская библиотека online»

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

• Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

• ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Договор № 8 от 01.09.2020 г. действует с 01 сентября 2020г. по 19 марта 2021г.

Договор №17 от 20.03.21 г. действует с 20 марта 2021г. по 31 августа 2021г.

<https://urait.ru/>

10. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

10.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone

Антиплагиат лицензионный договор №1143 от 13.05.19г.

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306

10.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2	Практика	Лаборатория физико-химических исследований пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции	Учебная мебель: столы – 12, стулья – 25, доска меловая. Основное оборудование: суховоздушный шкаф СШ-80 – 2 шт., колориметр КФК – 2 – УХЛ

			<p>4,2 – 2 шт., рефрактометр ИРФ 454 Б2М – 1 шт., муфельная печь ПМ-3 – 1 шт., рН-метр Эксперт рН-Эконикс – 2 шт., центрифуга ELMi – CH – 6 – 1 шт., магнитная мешалка TYPЕ MM5 – 2 шт., мельница электрическая лабораторная ЛЗМ-1М – 2 шт., измельчитель ткани РТ-1 – 2 шт., водяная баня ИТ 4300 – 1 шт., биологический микроскоп Биолам-Ломо – 4 шт., весы аналитические ВЛР-200 – 2 шт., весы лабораторные ВМК-622 – 2 шт., электроплиты нагревательные ЭГШ – 1 – 0,8 – 4 шт., дистиллятор – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., шкаф для реактивов – 2 шт., шкаф для посуды – 1 шт.</p>
3	Самостоятельная работа	<p>Аудитория 309</p> <p>Аудитория 315</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».</p>	<p>Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».</p> <p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Core 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.</p>

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет торгово-технологический
Кафедра товароведения и туризма**

**Рабочий график (план) прохождения производственной практики
(научно-производственная)**

Обучающегося _____
(ФИО)

Направление подготовки 19.04.04 – Технология продукции и организация
общественного питания

Курс __ семестр __ форма обучения _____

Продолжительность (сроки) 2 недели (с _____ по _____)

Нальчик 20__

№ п/п	Наименование работ	Дата	Месяц, число													
1.	Прохождение инструктажа по технике безопасности		+													
2.	Ознакомление с предприятием			+												
3.	Изучение				+											
4.	Изучение					+										
5.	И т.д. (в соответствии с программой практики)															
6.															
7.															
	Защита отчета															

Руководитель практики
от Университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« _____ » _____ 20 г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« _____ » _____ 20 г.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

ДНЕВНИК

производственной практики

Обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

Института (факультета) _____

Курс _____ группа _____ Направление подготовки/специальность _____

Направленность _____

Место производственной практики (организация и его адрес) _____

Начат _____

Окончен _____

Нальчик 201_

**6. Отзыв о работе обучающегося на практике
(заполняется профильной организацией)**

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Обучающийся(ая) _____
показал(а) _____ профессиональную подготовку,
(оценка)

Руководитель практики
от профильной организации _____

подпись

_____ фамилия инициалы

МП

7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании проведения практики

Обучающийся _____
Подпись

8. Заключение руководителя практики от Университета

Руководитель практики
от Университета _____

подпись

_____ фамилия инициалы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В. М. КОКОВА**

ФАКУЛЬТЕТ ТОРГОВО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
Кафедра «Технология продуктов общественного питания и химия»

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(научно-производственная)**

В _____

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
Направление подготовки
19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»
Ф.И.О. обучающегося
Руководитель практики:
Должность Ф.И.О.

Нальчик – 20__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О.)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», успешно прошел (ла) производственную практику (научно-производственная) в объеме 108/ 3 часов/з.ед. (2 недели) с «__» _____ 20__ года по «__» _____ 20__ года в организации _____

В ходе практики обучающийся согласно рабочей программы практики освоил следующие компетенции.

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
ИД-1.ПК-5. Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий			
ИД-2.ПК-5. Владеет методами научных исследований			
ИД-3.ПК-5. Способен организовать научно-исследовательский процесс			
ИД-1.ПК-6. Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС			

Руководитель практики от университета _____ (Ф.И.О.)