

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Утверждаю:
и.о. директора Института
Экологической и пищевой
биотехнологии
К.В. Жучаев



« 03 » мая 2023 г.

Программа учебной практики
Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль Технология общественного питания

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная/заочная

Курс 1/1

Семестр 2/2





Зачет 2/2 семестр

Новосибирск 2023

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17.08.2020 № 1047.


Разработчики:

 Тарабанова Е.В.
 Гаптар С.Л.
 Лисиченок О.В.
 Ворожейкина Н.Г.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции « 03 » мая 2023 г., протокол № 12

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент  С.Л. Гаптар

Программа рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом института экологической и пищевой биотехнологии « 03 » мая 2023 г., протокол № 4

Председатель УМС, д.б.н., профессор  М.И. Кочнева

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1 Цель и задачи учебной практики	4
2 Вид, способ и формы проведения учебной практики	4
3 Перечень планируемых результатов прохождения учебной практики	5
4 Место учебной практики в структуре ООП	7
5 Объем, продолжительность и содержание учебной практики	7
6 Форма отчетности по учебной практике	9
7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по итогам практики	10
8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети "интернет", необходимых для проведения практики	12
9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики	15
10 Материально-техническая база для проведения практики	15
ПРИЛОЖЕНИЯ	17

ВВЕДЕНИЕ

Программа учебной практики (**ознакомительная практика**) подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания учебная практика относится к обязательной части Блока 2 «Практики» основной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью учебной практики (ознакомительная практика) является формирование у обучающихся общепрофессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачами учебной (ознакомительной) практики являются:

- ознакомление с предприятиями общественного питания и работой отдельных производственных цехов, структурой предприятия и приобретение первичных навыков в технологии приготовления кулинарных изделий;
- изучение организационно-производственной структуры предприятия, системы материально-технического снабжения, приобретение первичных навыков в современных методах обслуживания;
- ознакомление с ассортиментом выпускаемой предприятием продукции и нормативно технической документацией, на основании которой выпускается продукция;
- составление отчета по выполненному заданию.

2 ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики - учебная практика, тип практики – ознакомительная практика в соответствии с ФГОС ВО.

Способы проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО: стационарный и выездной.

Учебная практика проводится на базе кафедр и лабораторий ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, а также профильных организаций, с которыми заключены договора на проведение практики.

Учебная практика проходит в следующей форме: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики обучающийся будет обладать следующими компетенциями:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ИОПК 1.1 Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры	<i>знать</i> основные термины и правила в сфере производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств; <i>уметь</i> осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (индивидуальному заданию); <i>владеть</i> навыками системного анализа решения задач в области профессиональной деятельности.
	ИОПК 1.2 Использует информационно-коммуникационные технологии с учетом основных требований информационной безопасности	<i>знать</i> состав, функции и возможности использования информационно-коммуникационных технологий для автоматизированной обработки данных в области профессиональной деятельности; <i>уметь</i> использовать информационно-коммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в своей

		<p>профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности;</p> <p><i>владеть</i> методами сбора, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств.</p>
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИОПК 2.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности</p>	<p><i>знать</i> сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;</p> <p><i>уметь</i> применять основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности;</p> <p><i>владеть</i> навыками использования основных законов, понятий, методов исследований в области решения производственных задач.</p>
	<p>ИОПК 2.2 Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p><i>знать</i> современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;</p> <p><i>уметь</i> соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении;</p> <p><i>владеть</i> основными приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления.</p>
<p>ПК-2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания</p>	<p>ИПК 2.3 Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству</p>	<p><i>знать</i> современный отечественный и зарубежный опыт в сфере производства продукции общественного питания;</p> <p><i>уметь</i> анализировать научно-техническую информацию в</p>

	продукции питания	области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств; <i>владеть</i> навыками проектной деятельности в области производства продукции питания
ПК-4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИПК 4.1 Использует нормативные правовые документы в своей деятельности	<i>знать</i> нормативно-правовую документацию области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств; <i>уметь</i> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; <i>владеть</i> навыками использования нормативные правовые документы в области решения производственных задач.

4 МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Ознакомительная практика относится к обязательной части Б.2 «Практики» основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение учебной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин: «Введение в профессию», «Физиология питания», «Морфология животных», «Экология», «Информатика», «Маркетинг», «Экономика».

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

5 ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В соответствии с календарным графиком учебного процесса ознакомительная практика проводится на очном и заочном обучении в конце второго семестра 1-го курса.

Общая трудоёмкость учебной практики составляет **3 зачетных единицы (108 часов)**, продолжительностью 2 недели.

Таблица 2. График ознакомительной практики студентов биолого-технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (очная и заочная формы обучения)

№ п/п	Ознакомительная практика	Курс/ Семестр	Продолжительность, дней/часов
1	Технология мяса	1/2	3 дня/27 час
2	Технология молока	1/2	3 дня/27 час
3	Технология хлебобулочных и кондитерских изделий	1/2	3 дня/27 час
4	Технология пива и безалкогольных напитков	1/2	3 дня/27 час
	Форма контроля	Зачет	

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, или получившие отрицательную характеристику, или неудовлетворительную оценку при защите дневника-отчёта, направляются на практику вторично в свободное от учебы время или проходят практику в индивидуальном порядке.

Таблица 3. Структура и содержание ознакомительной практики

№	Этапы практики	Разделы и содержание	Трудоемкость, часов	Форма текущего контроля	Компетенции
1	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности. Меры безопасности. Электробезопасность. Пожарная безопасность.	8	Запись в журнале по технике безопасности	ОПК-1, ОПК-2.
2	Теоретический	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материала: Технология мяса а) Классификация продукции мясной промышленности. б) Мясо. Мясо убойных животных. Потребительские свойства и химический состав мяса. в) Разделка мяса на отрубы. Наименование и границы отделения отрубов в соответствии с нормативной документацией для убойных животных.	90	Составление индивидуального плана студентом-практикантом	ОПК-1, ОПК-2, ПК-2, ПК-4.

		<p>Технология молока</p> <p>а) Классификация продукции молочной промышленности</p> <p>б) Показатели качества молока. Классификационные группы молока в зависимости от вида животного, режимов термической обработки и содержания жира.</p> <p>в) Переработка молока. Этапы технологического процесса переработки, упаковки, маркирования и хранения молока.</p> <p>Технология пива и безалкогольных напитков</p> <p>а) Сырье для предприятий по производству пива и безалкогольных напитков.</p> <p>б) Классификация и ассортимент безалкогольных и алкогольных напитков.</p> <p>в) Правила, сроки и условия хранения напитков.</p> <p>Технология хлебобулочных и кондитерских изделий</p> <p>а) Классификация и ассортимент продукции, выпускаемой хлебопекарными и кондитерскими предприятиями.</p> <p>б) Основное и дополнительное сырье для предприятий хлебопекарной и кондитерской отрасли: его характеристика</p> <p>в) Условия и сроки хранения готовой продукции</p>			
3	Подготовка и защита отчета по практике	Оформление собранных материалов в виде дневника-отчета	10	Зачет	ОПК-1, ОПК-2, ПК-2, ПК-4.
		Итого	108	Зачет	

6 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

По окончании практики или в течение первых дней занятий в семестре обучающиеся представляют на кафедру дневник-отчет по ознакомительной учебной практике.

По результатам прохождения учебной ознакомительной практики обучающиеся представляют следующие документы:

- Дневник-отчет с заполненными формами рабочего графика (план) проведения практики, заверенный руководителем практики от Новосибирского ГАУ.

- Характеристика и аттестационный лист, выписка из журнала вводного инструктажа по технике безопасности.

- Рецензия на дневник-отчет каждого обучающегося.

В период практики обучающийся кратко излагает в дневнике-отчете проделанную им работу в соответствии с рабочим графиком. Дневник-отчет заверяется руководителем практики в соответствии с программой учебной ознакомительной практики.

Рекомендуемые формы документов приведены в приложении.

Дневники-отчеты практики с отметкой ведущего преподавателя о выполнении задания обучающиеся сдают на кафедру руководителю практики от НГАУ, назначенного приказом по университету. Дневники-отчеты регистрируются и после защиты хранятся на указанной кафедре в установленном порядке.

Аттестация по итогам прохождения ознакомительной практики – зачет.

Оценка по учебной ознакомительной практике выставляется руководителем практики, назначенным приказом НГАУ, при условии выполнения программы ознакомительной практики и заносится им же в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

Защита дневника-отчета проходит в первую неделю семестра и состоит в ответах на вопросы по существу отчета.

7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

При защите отчета по ознакомительной практике учитываются результаты обучения по практике (аттестационный лист и характеристика), выполнение индивидуального задания, замечания и пожелания в адрес обучающегося, отмеченные руководителем практики; четкость оформления документов, рецензия на отчет по практике руководителя практики от Новосибирского ГАУ; правильность ответов на заданные вопросы.

Примерные контрольные вопросы для оценки результатов прохождения учебной практики:

1. Сырье для предприятий мясной промышленности.

2. Классификация и ассортимент продукции выпускаемой, мясной промышленностью.
3. Мясоперерабатывающее производство и экологические аспекты отрасли.
4. Очистка сточных вод мясоперерабатывающих предприятий и их утилизация.
5. Условия и сроки хранения мясопродукции.
6. Сырьё для предприятий молочной промышленности.
7. Классификация продукции молочной промышленности
8. Назначение процессов охлаждения в производстве молочных продуктов.
9. Упаковка и маркировка изделий и тары.
10. Условия и сроки хранения молочных продуктов
11. Сырьё для предприятий по производству пива и безалкогольных напитков.
12. Правила и условия хранения напитков.
13. Классификация и ассортимент алкогольных напитков.
14. Классификация и ассортимент безалкогольных напитков.
15. Охрана труда на предприятиях отрасли.
16. Сырьё для предприятий хлебопекарной отрасли: его характеристика
17. Правила и условия хранения муки.
18. Классификация и ассортимент выпускаемой хлебопекарной продукции.
19. Условия и сроки хранения готовой продукции, выпускаемой хлебопекарными предприятиями.
20. Классификация кондитерских изделий. Условия и сроки хранения и реализации.

Критерии оценки итогов ознакомительной практики

Оценка «**зачтено**» выставляется обучающемуся, если он полностью владеет правилами оформления дневника-отчета о практике; применяет полученные в результате прохождения практики умения анализа законодательной и нормативной литературы; владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования, обладает навыками подготовки презентации, доклада и ведения научной дискуссии, имеет положительную характеристику и зачет по аттестационному листу.

Оценка «**не зачтено**» выставляется обучающемуся, если он не владеет правилами оформления дневника-отчета по практике; не умеет применять полученные в результате прохождения практики знания для анализа законодательной и нормативной литературы; не владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования; не обладает базовыми навыками подготовки презентации, доклада и ведения научной дискуссии, имеет отрицательную характеристику и не освоил компетенции согласно аттестационному листу.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Недостаточный»

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

1. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 № 477-О, утверждено ректором 22.01.2018 г.; (<https://nsau.edu.ru/sveden/document/lokalnyeakty/#>); режим доступа свободный).

8 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17.08.2020 № 1047 <http://fgosvo.ru/>

2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О, утверждено ректором 22.01.2018 г. <http://nsau.edu.ru/>

Дополнительная литература

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

2. Комлацкий, В.И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В.И. Комлацкий, Т.А. Хорошайло. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5391-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

3. Волков, Р.А. Санитарная и товарная оценка качества сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / Р.А. Волков, А.К. Галиуллин. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2021. — 89 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

4. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие / Л.А. Коростелева, И.В. Сухова, М.А. Канаев [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2021. — 177 с. — ISBN 978-5-88575-633-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

5. Продукты из мяса птицы: учебное пособие / составитель П.С. Кобыляцкий. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 165 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

6. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

7. Забодалова, Л.А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого: учебное пособие для вузов / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7452-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

8. Мартемьянова, А.А. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / А.А. Мартемьянова, Ю.А. Козуб. — Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019. — 134 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

9. Современные технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / составитель А.Л. Алексеев. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 166 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

10. Технология безалкогольных напитков : учебник / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-3522-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169298>

11. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. —

Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-4316-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138158>

12. Белкина, Р. И. Технология производства солода, пива и спирта : учебное пособие для вузов / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, М. В. Губанов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 104 с. — ISBN 978-5-8114-5379-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149306>

13. Янова, М. А. Экструзионная обработка зерна ячменя и овса для получения муки и мучных кондитерских, хлебобулочных изделий / М. А. Янова. — Красноярск : КрасГАУ, 2014. — 115 с. — ISBN 978-5-94617-341-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187398>

14. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебник / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-2477-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167435>

15. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебник для вузов / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-8811-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181530>

16. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173554> (дата обращения: 04.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Промышленная экология: учебное пособие / составители Н.В. Широкова, Я.П. Сердюкова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

18. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Интернет-ресурсы

1. <http://www.edu.ru/>
2. <https://scholar.google.ru>
3. <http://www.nsau.edu.ru>
4. <http://znanium.com//>

5. <http://www.sciencedirect.com>
6. <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/>
7. <http://scirus.com/>
8. <http://fgosvo.ru/>
9. <http://nsau.edu.ru/>

9 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

В ходе прохождения ознакомительной практики обучающиеся могут использовать синхронное и асинхронное взаимодействие с преподавателем через сеть ИНТЕРНЕТ.

10 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

При прохождении ознакомительной практики на базе кафедр и подразделений университета используется материально-техническая база лабораторий Новосибирского ГАУ.

Таблица 5. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, ноутбук, доска маркерная, доска аудиторная
ЛТМ-1	Учебно-исследовательская лаборатория технологии мяса. Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования.	Камера термодымовая КТД-50 с холодильным агрегатом, мясорубка МИМ 600, куттер ЕКСИ, фаршемешалка KocategFMM 03, шприц колбасный AIRHOTS-3, ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная (2 шт.), машина холодильная низкотемпературная моноблочная MB 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная MM 109 SF, упаковщик вакуумный DZ-400/2T, тележка технологическая ИПКС-117, пила ленточная МПЛ-250, рефрактометр Master-alpha, клипсатор Kocateg Tabletopclipper, весы лабораторные ВК-1500, аппарат Кьельдаля на шлифах, прибор Сокслета 05 КШ 45/40, стол производственный СПЛ (4 шт.).
ЛОП 1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания. Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового	Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2 шт.), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON (2 шт.), печь пекарская, расстойный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS (3 шт.), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы ВТ-300, миксер TEFAL, чайник

	проектирования.	VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, рН-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп (2шт.), 24 рабочих места.
3-120	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы. Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования.	Компьютер, холодильник «Апшерон», центрифуга ОПН-8, анализатор качества пива «Колос-1», анализатор качества молока «Клевер-2, весы ВК-600, дистиллятор ДВ-4А, колориметр КФК-2МП, микроскоп, шкаф сушильный ЛП-321/35, рефрактометр ИРФ-454Б2М, «Элекс-7»
3-124	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы. Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования.	Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ареометр АСТ-25-15 для сахара, ареометр АСП-1 0-10 для спирта
3-218	Компьютерный класс	Аудитория для практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, дипломного и курсового проектирования
з - 313	Учебно-исследовательская лаборатория оценки качества молочных продуктов. Аудитория для лабораторных и практических занятий,	Стационарный мультимедийный проектор, экран настенный, центрифуга лабораторная «ОКА», центрифуга лабораторная медицинская, микроволновая печь, анализатор качества молока «Лактан 1-4», анализатор качества молока «Соматос», сепаратор, весы лабораторные ВК-300.1, плита электрическая «Мечта», весы настольные электрические, сепаратор, маслобойка
3-316	Учебно-исследовательская лаборатория производства молочных продуктов	Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ; Квадрат для мягкий сыров и творога 500г; Лира для сыра; Нож для разрезания сгустка Щуп-пробник для сыра; Ванна длительной пастеризации для молока МПКС-011-150/3(Н); Ванна моечная 2-х секционная ВСМ-2/530; Анализатор лабораторный «Анион 4100» (АНИОН-4101; Пастеризатор молока мини FJ – 15 10. Сепаратор молока «Мотор Сич 100-018»; Йогуртница RYM – M540; Столы СПЛ.

ПРИЛОЖЕНИЯ

**Учебная практика: 1 курс, 2 семестр (очное) /
1 курс, 2 семестр (заочное)
продолжительность – 2 недели**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Институт экологической и пищевой биотехнологии

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой _____ / _____ /
« ____ » _____ 20 ____ г.

**Рабочий график (план) проведения учебной практики
(ознакомительная практика)**

Студента _____ курса _____ группы

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология общественного питания

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики: с « ____ » _____ 20 ____ г.
по « ____ » _____ 20 ____ г.

Планируемые работы учебной практики

№ п/п	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении
1.	Ознакомительный этап	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа, индивидуальное задание	<i>выполнено не выполнено</i>
2.	Выполнение индивидуального задания	В течение прохождения практики	Соответствующий раздел отчета	<i>выполнено не выполнено</i>
3.	Подготовка отчета по практике	В течение прохождения практики	Дневник-отчет по практике	<i>выполнено не выполнено</i>
4.	Аттестация по итогам практики	1-2 дня до завершения практики	Характеристика - оценочное заключение, аттестационный лист	<i>выполнено не выполнено</i>
5.	Защита отчета по практике на кафедре	Согласно программе практики	Рецензия на отчет, ведомость	<i>выполнено не выполнено</i>

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ _____ / _____ /
(подпись)

Практикант _____
(подпись студента)

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____ группы _____
(Ф.И.О.)

Направление _____ 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль _____ Технология общественного питания _____

по результатам учебной практики (ознакомительная практика)

период прохождения практики _____

Инструктаж по ТБ _____

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
2	Уровень практической подготовки	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
3	Способность работать в коллективе	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
4	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
5	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>

Результаты обучения по практике:

- *достаточный уровень*, *недостаточный уровень*
(нужное подчеркнуть)

Заключение: индивидуальное задание выполнено:

- *в полном объеме*, *неполном объеме*, *не выполнено*
(нужное подчеркнуть)

Рекомендуемая оценка (зачтено или не зачтено) - _____

Замечания и пожелания в адрес обучающегося _____

Руководитель практики _____

/Ф.И.О., подпись/

Дата, подпись

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики – учебная практика

Тип учебной практики – ознакомительная практика

Семестр: _____ учебной группы _____,

Ф.И.О. студента

проходившего(ей) учебную практику по направлению подготовки 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питанияПрофиль Технология общественного питания

в организации _____

наименование организации

в объеме 108 час. с « » _____ 20 г. по « » _____ 20 г.

Уровень сформированности компетенций

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата	Уровень сформированности компетенций
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Знание основных терминов и правил в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
	Умение осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме работы	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
	Владение методами сбора, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знание сырьевых ресурсов отрасли и современных подходов к их рациональному использованию	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточны</i>
	Умение соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточны</i>
	Владение навыками использования основных законов, понятий, методов исследований в области решения производственных задач	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточны</i>
ПК-2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания	Знание современного отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продукции общественного питания	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточны</i>
	Умение анализировать научно-техническую информацию в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств.	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточны</i>
	Владение навыками проектной деятельности в области производства продукции питания	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточны</i>

ПК-4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знание нормативно-правовой документации области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточны</i>
	Умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточны</i>
	Владение навыками использования нормативные правовые документы в области решения производственных задач.	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточны</i>

Уровень сформированности компетенций (нужное подчеркнуть):

Высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, недостаточный уровень.

Заключение: аттестуемый(ая) _____ компетенциями
овладел (а) / не овладел (а)

Руководитель практики от ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ _____

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата «_____» _____ 20__ г.

Рецензия на отчет
по учебной практике

студента _____ (ФИО) _____ группы

Направление _____ 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания _____

Профиль _____ Технология общественного питания _____

№	Критерии оценки	Оценка (зачтено или не зачтено)
1.	Формальные критерии:	
1.1.	Соблюдение структуры отчета	
1.2.	Правильность оформления	
1.3.	Грамотность изложения материала	
2.	Содержание отчета:	
2.1.	Полнота изложения материала	
2.2.	Наличие анализа материала	
2.3.	Наличие и корректность ссылок на нормативные документы, источники литературы	
2.5.	Выполнение индивидуального задания	
	Оценка за отчет	

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

_____/_____/_____
(подпись)

Дата _____ 20 ____ г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»

Институт экологической и пищевой биотехнологии

КАФЕДРА Технологии и товароведения пищевой продукции

ДНЕВНИК-ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология общественного питания

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики с _____. _____. 20__ г. по _____. _____. 20__ г.

Выполнил: студент _____ группы

ФИО

Проверил: руководитель практики

ученая степень, ученое звание

ФИО

Новосибирск 20__

ВЫПИСКА

Из журнала вводного инструктажа по технике безопасности _____
(название организации)

Дата	Фамилия И.О. инструктируемого	Год рождения	Должность инструктируемого (Практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия И.О. инструктирующего	Подпись	
						инструкти- рующего	инструкти- руемого

Выписка верна: специалист по охране труда _____ «__» _____ 20__

