

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В. Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

_____ " 25 " 05 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Практика производственная (научно-исследовательская работа)
(наименование практики, наименование практики, отражающее и ее тип в соответствии с ООП)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки (специальности))

**Технологии производства продукции индустрии питания
и ресторанного бизнеса**

_____ (наименование направленности подготовки (специализации), по ООП)

Бакалавр

_____ (из Лицензии в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" (с изменениями и дополнениями))

1. Цели практики

Целями практики является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных с выполнением трудовых функций на предприятиях индустрии питания владением культуры мышления, способностью к анализу и восприятию информации, с готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценивания параметров производственного микроклимата, уровня шума, вибрации, освещенности рабочих мест.

2. Задачи практики:

Выпускник должен быть готов к решению задач:

научно-исследовательской деятельности:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

3. Место практики в структуре образовательной программы

3.1 «Практика производственная, научно-исследовательская работа» относится к вариативной части Блока 2 «Практики» образовательной программы.

3.2 Для успешного прохождения практики на 2 курсе необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Современное состояние отрасли», «Технология продукции общественного питания», «Тепло- и хладотехника», «Метрология и стандартизация» и практиками: «Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы».

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении практики, необходимы для успешного освоения последующих дисциплин и (или) прохождения последующих практик: «Безопасность жизнедеятельности», «Технология ресторанной продукции», «Процессы и аппараты», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Производственной практики, преддипломной практики, а также для успешного выполнения выпускной квалификационной работы и прохождения государственной итоговой аттестации.

4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

профессиональных (ПК):

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

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

ПК-26 - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- основные современные научные принципы и методы изучения рынка услуг предприятий питания;
- тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов

питания:

- методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

Уметь:

- проводить исследования в соответствии с заданной методикой;

- анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания, определять основные тенденции и перспективы развития рынка;

- получать, систематизировать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подготавливать данные для составления обзоров и отчетов;

Владеть:

- методикой проведения исследования и навыками анализа результатов экспериментов

- навыками проведения исследований по заданной методике и анализа результатов, в том числе, приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований

- статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

5. Способы и форма(ы) проведения практики

Способ проведения практики – выездная или стационарная. Проводится дискретно на предприятиях и организациях отрасли, в НУПЦТИГ ВГУИТ, на базе кафедры сервиса и ресторанного бизнеса ВГУИТ.

6. Структура и содержание практики

6.1 Содержание разделов практики:

Раздел 1. Ознакомление с предприятием, правилами пожарной безопасности, внутренним распорядком, технологической документацией.

Раздел 2. Выполнение трудовых функций в целях формирования профессиональных компетенций (закрепление знаний, умений, владений).

Раздел 3. Разработка или совершенствование рецептурно-технологических решений продукта (продуктов) питания с заданными функциональными свойствами.

6.2 Распределение часов по семестрам и видам работ по практике

Практика запланирована на 4 курсе в 8 семестре. Общая трудоемкость составляет 3 ЗЕ, 81 астрономический час (108 академических часов). Контактная работа обучающегося составляет 54 астрономических часа (72 академических часа). Иные формы работы – 27 астрономических часов (36 академических часов).

7 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

Отчет и дневник практики необходимо составлять во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики и после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры, студент защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

По окончании срока практики, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

В течение двух рабочих дней после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет и дневник по практике, оформленные в соответствии с требованиями, установленными программой практики с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

В двухнедельный срок после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения студентов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет и дневник** по практике обучающийся сдает руководителю практики от Университета.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде фонда оценочных средств.

8. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по практике

8.1 Фонд оценочных средств (ФОС) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

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

8.2 Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде оценочных материалов для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и **входят в состав программы практики**.

Фонд оценочных средств формируется в соответствии с П ВГУИТ «Положение о фонде оценочных средств».

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

9.1 Основная литература

1. Шлёнская, Т.В. Санитария и гигиена питания [Текст] / Шлёнская, Т.В., Журавко Е.В. - М.: КолосС, 2006. - 184 с..
2. Методология научного исследования : учебное пособие / Н. А. Слесаренко, Е. Н. Борхунова, С. М. Борунова [и др.] ; под редакцией Н. А. Слесаренко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-4169-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115664> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Мокий, В. С. Методология научных исследований. Трансдисциплинарные подходы и методы : учебное пособие для вузов / В. С. Мокий, Т. А. Лукьянова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 170 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05207-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/454449> (дата обращения: 21.03.2020).
4. Мокий, М. С. Методология научных исследований : учебник для магистратуры / М. С. Мокий, А. Л. Никифоров, В. С. Мокий ; под редакцией М. С. Мокия. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 255 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-1036-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/432110> (дата обращения: 21.03.2020).
5. Дрещинский, В. А. Методология научных исследований : учебник для вузов / В. А. Дрещинский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 274 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07187-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453548> (дата обращения: 21.03.2020).
6. Рыжков, И. Б. Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-4207-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116011> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90699> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 126 с. — ISBN 978-5-00032-213-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92225> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-

00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9.2 Дополнительная литература

1. Рыжков, И. Б. Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1264-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/30202> (дата обращения: 21.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Горелов, Н. А. Методология научных исследований : учебник и практикум для вузов / Н. А. Горелов, Д. В. Круглов, О. Н. Кораблева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 365 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03635-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/450489> (дата обращения: 21.03.2020).

9.3 Периодические издания

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».
2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».
3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».
4. Журнал «Вестник образования».
5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».
6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».
7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».
8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .
9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».
10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции».
11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».
12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».
13. Журнал «Пищевая промышленность».
14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
15. Журнал «Ресторанные ведомости».
16. Журнал «Ресторатор».
17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».

19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
20. Журнал «Школа гастронома».
21. Журнал «Food Technology».
22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».
23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».
24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

9.4 Методические указания к прохождению практики

1. Мануковская, М.В. Производственная практика (научно-исследовательская работа) [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению отчета по производственной практике (научно-исследовательская работа) для направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»./ М.В. Мануковская. - ВГУИТ, 2016.- 9 с. - Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96274> Производственная практика (научно-исследовательская работа).

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

Практика содержит комплекс мероприятий, которые помогают студентам получить наиболее эффективные результаты при прохождении практики.

1. Информационно-развивающие технологии:
 - получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;
 2. Развивающие проблемно-ориентированные технологии:
 - «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;
 - обучение на основе опыта.
 3. Личностно ориентированные технологии обучения.
 - консультации;
 - «индивидуальное обучение» - выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;
 - опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;
 - подготовка отчета по практике.
- В рамках практики предусмотрены мастер-классы специалистов в профессиональной сфере.

11 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: (напр., ОС Windows).

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsu.ru>>.
2. Базовые федеральные образовательные порталы. <http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm>.
3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <www.gpntb.ru/>.
4. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.
5. Национальная электронная библиотека. <www.nns.ru/>..
6. Поисковая система «Апорт». <www.aport.ru/>.
7. Поисковая система «Рамблер». <www.rambler.ru/>.
8. Поисковая система «Yahoo» . <www.yahoo.com/>.
9. Поисковая система «Яндекс». <www.yandex.ru/>.
10. Российская государственная библиотека. <www.rsl.ru/>.
11. Российская национальная библиотека. <www.nlr.ru/>.

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

Для проведения практики используется:

- Научно-учебно-производственный центр технологии индустрии гостеприимства (а.20а): холодильная камера (3,16x3,16x2,2); котел пищеварочный КПЭМ – 160; машина тестораскаточная электрическая SE 220 IMPERIA; миксер планетарный KARMA GLOBAL J-10 BF; холодильник Атлант; мойка нерж.; печь пароконвекционная «Рациональ»; кипятильник наливной нержав.; столы производственные; шкаф духовой «Дельта»; шкаф холодильный ШХ – 1,4 Полаир низк. темп.; шкаф шоковой заморозки BCF28A; мармит вторых блюд (водяной); мармит первых блюд; мармит вторых блюд (сухой) ЭМК-70 КМ; холодильная витрина ВХ-1006; печь микроволновая; весы M-ER 322-15-2; весы ВСЛ-60/0.1 А; весы электронные BS 3-6 D 1/3; контрольно-кассовая машина «Орион»; кухонная посуда и инвентарь в асс; фризер EXCEL 3 (Gel-Matic); электросковорода СЭСМ 0,3 Н; кофемашина FAEMART DUE; кофемолка; машина кухонная универсальная УКМ-08; овощерезка CL-50 ROBOT-COUPЕ (5 нож. протирка); печь конвекционная Carlen 43 FPX; печь ХПЭ – 500; плита электрическая ПЭМ 4-020-4 конф., без духовки; фритюрница; холодильная витрина Белла-Нева-2004; направляющая для линии раздачи 2000x400x740; электроподогреватель воды, блендер BOSH; шкаф холодильный Polair CM 105 S;

Для проведения практики используется материально-техническая база предприятий ресторанной индустрии города на основании заключенных договоров. Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим рабочим парком современного оборудования и специалистами высокого уровня, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Оценочные материалы по практической подготовке

Производственная практика (научно-исследовательская работа)

1 Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть
	ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	основные современные научные принципы и методы изучения рынка услуг предприятий питания	проводить исследования в соответствии с заданной методикой	методикой проведения исследования и навыками анализа результатов экспериментов
	ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания, определять основные тенденции и перспективы развития рынка	навыками проведения исследований по заданной методике и анализа результатов, в том числе, приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований
	ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований	получать, систематизировать, обрабатывать результаты проведенных исследований; подготавливать данные для составления обзоров и отчетов	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

2. Паспорт фонда оценочных средств по практике

№ п/п	Контролируемые инвариантные задания практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства	Технология оценки (способ контроля)
1	Раздел 1. Анализ современного состояния техники и технологий (в соответствии с темой НИР)	ПК-24	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
2	Раздел 2. Разработка или совершенствование рецептурно-технологических решений продукта (продуктов) питания с заданными функциональными свойствами	ПК-25	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики. Собеседование при защите отчета Выполнение трудовых функций	Балльная шкала
3	Качество оформления отчета и презентации по практике	ПК-26	Отчет по практике	Балльная шкала

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

3.1. Отчет студента по практике.

3.1.1. Текст отчета

3.1.2. Защита отчета – собеседование

Вопросы к собеседованию при защите отчета по практике

ПК-24

1. основные современные научные принципы изучения рынка услуг предприятий питания
2. основные современные научные методы изучения рынка услуг предприятий питания

ПК-25

1. тенденции развития отечественного опыта по производству продуктов питания
2. тенденции развития зарубежного опыта по производству продуктов питания.

ПК-26

1. методы обработки экспериментальных данных проведенных исследований
2. средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований

4. Показатели и критерии оценивания уровня сформированности компетенций

4.1 Оценка по практике выставляется как среднее арифметическое за все выполненные задания, оцениваемые по уровневой шкале при условии получения оценки не ниже «удовлетворительно» и «зачтено» по всем заданиям, оценка выполнения которых предусмотрена в шкале «зачтено – не зачтено», а также при наличии дневника по прохождению практики с оценками и отзывом руководителя практики от предприятия.

Оценки «отлично» и «хорошо» соответствуют повышенному уровню сформированности компетенций, оценка «удовлетворительно» соответствует «базовому» уровню сформированности компетенций, оценка «неудовлетворительно» свидетельствует о том, что компетенция не освоена.

1.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня сформированности компетенций

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Методика оценки (объект, продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПК-24 - способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов					
ЗНАТЬ: основы изучения рынка услуг предприятий питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основы изучения рынка услуг предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основы изучения рынка услуг предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основы изучения рынка услуг предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основы изучения рынка услуг предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: проводить анализ рынка услуг предприятий питания	Раздел 1. Анализ современного состояния техники и технологий (в соответствии с темой НИР)	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет проводить анализ рынка услуг предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне умеет проводить анализ рынка услуг предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет проводить анализ рынка услуг предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет проводить анализ рынка услуг предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ:	Раздел 1. Анализ современного состояния техники и технологий (в соответствии с темой НИР)	Уровень соответствия содержания раздела требованиям программы практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками проведения анализа рынка услуг предприятий питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками проведения анализа рынка услуг предприятий питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками проведения анализа рынка услуг предприятий питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками проведения анализа рынка услуг предприятий питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания					
ЗНАТЬ: основные тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает основные тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает основные тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает основные тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает основные тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	неудовлетворительно	не освоена

УМЕТЬ: использовать тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Раздел 2. Разработка или совершенствование рецептурно-технологических решений продукта (продуктов) питания с заданными функциональными свойствами	Уровень ответственности содержания раздела требованиям практики.	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет использовать тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать тенденции развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	неудовлетворительно	не освоена
ВЛАДЕТЬ: навыками использования тенденций развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	Раздел 2. Разработка или совершенствование рецептурно-технологических решений продукта (продуктов) питания с заданными функциональными свойствами	Уровень ответственности содержания раздела требованиям практики и/или уровень выполнения трудовых функций.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования тенденций развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования тенденций развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования тенденций развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками использования тенденций развития отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	неудовлетворительно	не освоена
ПК-26 - способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований					
ЗНАТЬ:	Собеседование	Уровень владения материалом	Обучающийся в полном объеме знает элементы обработки экспериментальных данных проведенных исследований	отлично	повышенный
			Обучающийся в достаточном объеме знает элементы обработки экспериментальных данных проведенных исследований	хорошо	повышенный
			Обучающийся в требуемом объеме знает элементы обработки экспериментальных данных проведенных исследований	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не знает элементы обработки экспериментальных данных проведенных исследований	неудовлетворительно	не освоена
УМЕТЬ: использовать некоторые методики обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Качество оформления отчета и презентации по практике	Отчет по практике	Обучающийся на высоком уровне умеет использовать некоторые методики обработки экспериментальных данных проведенных исследований	отлично	повышенный
			Обучающийся а достаточном уровне умеет использовать некоторые методики обработки экспериментальных данных проведенных исследований	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне умеет использовать некоторые методики обработки экспериментальных данных проведенных исследований	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не умеет использовать некоторые методики обработки экспериментальных данных проведенных исследований	неудовлетворительно	не освоена

ВЛАДЕТЬ:	Качество оформления отчета и презентации по практике	Отчет по практике.	Обучающийся на высоком уровне владеет навыками использования некоторых методик для обработки экспериментальных данных проведенных исследований	отлично	повышенный
			Обучающийся на достаточном уровне владеет навыками использования некоторых методик для обработки экспериментальных данных проведенных исследований	хорошо	повышенный
			Обучающийся на требуемом уровне владеет навыками использования некоторых методик для обработки экспериментальных данных проведенных исследований	удовлетворительно	базовый
			Обучающийся не владеет навыками использования некоторых методик для обработки экспериментальных данных проведенных исследований	неудовлетворительно	не освоена