МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Бутенко Александр Федорович
Подписано цифровой подписью: Бутенко Александр Федорович
Дата: 2024.04.18 09:42:49 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор
_____**А.Ф. Бутенко**

«18 » апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины Б2.В.01(П) «Производственная практика, технологическая»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания»

Факультет «Инженерно-технологический»

Кафедра «Технологии и средства механизации АПК»

Форма обучения очная, заочная

Квалификация выпускника – бакалавр

Зерноград – 2024

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. Приказ № 1041.

2. Учебный план по профилю подготовки «Технология продуктов общественного питания» (год начала подготовки 2023) одобренный Ученым советом Азово-Черноморского инженерного института ФГБОУ ВО Донской ГАУ.

Протокол № 7 от «29» февраля 2024 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Б2.В.02(П) «Производственная практика, технологическая» одобрена на заседании кафедры «Технологии и средства механизации АПК».

Протокол № 10 от «21» марта 2024 г.

Заведующий кафедрой
к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Рабочая программа учебной дисциплины «Производственная практика, технологическая» рекомендована к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» инженерно-технологического факультета.

Протокол № 4 от «28» марта 2024 г.

Председатель методической комиссии
к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Разработчики:
к.т.н., доцент И.В. Назаров
к.т.н., доцент Т.Н. Толстоухова

Содержание

1. Цели практики..…… 4
2. Задачи практики……...……. 4
3. Место практики в структуре ОПОП ВО……..... 4
4. Способы и формы проведения практики……..……...…. 4
5. Место и время проведения практики…….. 4
6. Планируемые результаты прохождения практики, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций ……..... 5
7. Структура и содержание практики…..……..... 6
8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике……. 7
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики.. 8
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов……. 8
11. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)……..….. 9
12. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики…… 11
12.1 Основная литература…….……. 11
12.2 Дополнительная литература…….. 12
12.3 Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и другие Интернет-ресурсы……..…….. 13
13. Материально-техническое обеспечение дисциплины ……..…….. 14
14 Особенности организации практики на заочной форме обучения…… 15
Приложение 1. Образец задания на практику при проведении практики в институте 16
Приложение 2. Форма отчета о практике…….……... 17
Приложение 3. Пример дневника прохождения практики…….. 18
Приложение 4. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации…….
Приложение 5 Лист переутверждения программы практики……..

1 ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1 Цели практики

Целью «Производственной практики, технологической» является закрепление теоретических знаний и получение практических навыков по выполнению технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания.

2 ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Задачами «Производственной практики, технологической» является изучение технологических процессов приема и хранения сырья; технологии первичной обработки сырья и приготовления блюд; технологии временного хранения и раздачи блюд; качественных показателей производимой продукции и организации контроля качества на предприятии.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

«Производственной практики, технологической» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для успешного прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами*:* «Биохимия», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Введение в технологию продуктов питания», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья».

Знания, умения и навыки, формируемые в ходе практики, могут быть использованы при изучении дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов».

4 СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики – производственная.

Тип практики – технологическая.

Способы проведения практики – стационарная и выездная.

Для заочной формы обучения практика проводится дискретно – путём выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

5 МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Местом прохождения практики являются профильные предприятия, с которыми заключен договор на ее прохождение и подразделения института.

Время проведения практики определено учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

«Производственная практика, технологическая» проводится:

– для заочной формы обучения – в 6 семестре.

6 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Прохождение практики направлено на формирование профессиональных компетенций, необходимых для решения задач профессиональной деятельности и обеспечивающее достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты прохождение практики	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-1	Обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания	ПК-1.2 Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать: технико-технологические особенности производственных технологических циклов и возможные направления их активации. Уметь: анализировать имеющиеся в производственном цикле недостатки и вырабатывать решения в рамках корректировки технико-технологической документации. Владеть: навыками обработки исходной информации и своевременной корректировки технико-технологической документации.
		ПК-1.3 Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	
		ПК-1.4 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции,	
		повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	

1	2	3	4
ПК-3	Способностью компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований	ПК-3.2 Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: структуру технического задания на проектирование и методику поиска и расчета исходных данных. Уметь: выполнять поисковые работы для формирования данных для проектирования и расчеты по обоснованию технико-технологических конструктивных данных. Владеть: навыками расчета и подбора оборудования, разработки компоновочных решений.

7 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

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

№ п/п	Виды учебной деятельности на практике по разделам (этапам), включая самостоятельную работу студентов		Трудоёмкость (в часах)	Формы текущего контроля
Семестры: заочное – 6				
I . Подготовительный этап				
Формируемая компетенция (индикатор достижения компетенции): ПК-1 (ПК-1.4)				
1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.		2	УО, отметка в журнале по охране труда и пожарной безопасности
2	Ознакомительная лекция.		2	УО, отчет по практике
3	Правила внутреннего распорядка.		2	УО, отчет по практике
II. Производственный этап				
Формируемая компетенция (индикатор достижения компетенции): ПК-1 (ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4); ПК-3 (ПК-3.2)				
1	Анализ производственной деятельности предприятия, технической и технологической документацией. Ознакомление с технологией производства. Приобретение навыков, участие в конкретных технологических процессах.		67	ПП*, отчет по практике
2	Ведение дневника.		10	Отчет по практике
III Подготовка отчета по практике				
Формируемая компетенция (индикатор достижения компетенции): (индикатор достижения компетенции): ПК-1 (ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.4); ПК-3 (ПК-3.2)				
1	Сбор материала.		8	Отчет по практике
2	Обработка материала.		8	Отчет по практике
3	Систематизация материала.		4	Отчет по практике
4	Подготовка отчета по практике.		4,5	Отчет по практике
5	Контактная работа	Сдача отчета по практике	0,5	Защита отчёта зачёт
Итого часов			108	

из них:		
контактная работа	2	
самостоятельная работа	105,5	
контроль	0,5	

УО – устный опрос,

* ПП – практическая проверка.

8 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ

Технология производственной практики включает: проблемно-ориентированную самостоятельную работу студентов в подразделениях предприятий общественного питания согласно трудовому расписанию.

Для руководства практикой студентов назначаются индивидуальные руководители практики от высшего учебного заведения.

В исключительных случаях осуществляется проведение практики с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ЭО и ДОТ), в том числе контроль за соблюдением сроков проведения практики, оказание методической помощи при выполнении индивидуальных заданий, оценивание результатов прохождения практики обучающимися и прием отчетов по практике.

Реализация программы практики с использованием ЭО и ДОТ осуществляется по усмотрению руководителей практики от Института и от профильной организации с учетом технических возможностей обучающихся с использованием программных средств, обеспечивающих применение элементов ЭО и ДОТ в Институте, путем синхронного и асинхронного взаимодействия, к которым могут относиться:

– информационно-образовательная среда Института (ЭИОС);

– групповая голосовая конференция в мессенджерах (WhatsApp, Viber);

– групповой чат в мессенджерах WhatsApp, Viber, социальной сети ВКонтакте;

– онлайн видеоконференция в Zoom;

– демонстрация работ, обязательных для выполнения в процессе практики, в том числе с использованием видеотрансляции, обучающих фильмов, свободно распространяемых онлайн курсов, доступных баз данных, симуляторов, онлайн тренажеров, виртуальных лабораторий и т.д.

9 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

LibreOffice;
Аскон Компас 14.

10 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРАКТИКЕ

Самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление знаний, а также развитие практических умений и включает подбор литературных и других информационных источников (работа в электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке) института, а также с базами данных и библиотечным фондам института и др.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов включает следующие виды:

– учебная литература по технологии продукции общественного питания;

− законодательно-нормативные документы, регулирующие производственную деятельность предприятий общественного питания;

− методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание практики;

Учебно-методическое руководство и организацию практик осуществляет кафедра Т и СМ АПК. Руководителями практики от вуза назначаются преподаватели кафедры, знающие специфику деятельности предприятий общественного питания.

Руководители практики от ВУЗа:

– составляют рабочий график (план) проведения практики;

– разрабатывают индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;

– осуществляют контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;

– оказывают методическую помощь обучающимся при выполнении заданий и сборе материалов к отчету по практике;

– оценивают результаты выполнения обучающимся программы практики.

Общее руководство практикой на предприятиях осуществляет руководитель или, по его поручению, один из квалифицированных специалистов.

Непосредственное руководство практикой обучающихся возлагается приказом руководителя на квалифицированных специалистов структурных подразделений. По прибытии на предприятие обучающиеся проходят инструктаж по охране труда и технике безопасности, знакомятся с режимом работы предприятия.

Руководители практики от предприятий обеспечивают:

– общее знакомство обучающихся с предприятием, его производственными и функциональными подразделениями;

– участие обучающихся в конкретной деятельности, в работе структурных подразделений;

– контроль за соблюдением обучающимися трудовой дисциплины;

– консультирование по вопросам прохождения практики.

Написание и оформление отчета по результатам производственной практики осуществляются студентом самостоятельно по согласованию с руководителем практики и в соответствии с приобретенными профессиональными компетенциями.

11 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

Форма аттестации по итогам практики – зачет.

Студент во время прохождения Производственной практики, технологической в соответствии с программой практики ведет дневник, при заполнении которого указывается вид выполняемых работ, место проведения работ, дата и оценка руководителя. Записи в дневнике служат материалом для составления отчета по практике. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики и весь материал, отражающий содержание разделов программы практики и индивидуального задания.

Студент сдает отчет по практике на кафедру в последний день практики. Защита отчетов по практике назначается руководителем практики в последний день практики.

По итогам прохождения Производственной практики, технологической составляется отчет и проводится его защита.

Вопросы к защите отчета по практике

№ вопроса	Вопросы	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Технологические требования к приему и хранению мяса и мясных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
2	Технологические требования к приему и хранению рыбы и рыбных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
3	Технологические требования к приему и хранению яиц и яичных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
4	Технологические требования к приему и хранению молока и молочных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
5	Технологические требования к приему и хранению пищевых жиров.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
6	Технологические требования к приему и хранению плодов, овощей и грибов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
7	Технологические требования к приему и хранению круп, зернобобовых и макаронных изделий.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
8	Технологические требования к приему и хранению кондитерских товаров.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
9	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке мяса и мясных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
10	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке рыбы и рыбных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4

11	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке яиц и яичных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
12	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке молока и молочных продуктов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
13	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке пищевых жиров.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
14	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке плодов, овощей, грибов.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
15	Технологические требования к рабочему месту, инструменту и оборудованию при обработке крупы, зернобобовых и макаронных изделий.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
16	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении полуфабрикатов из мяса.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
17	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
18	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, и кролика.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
19	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении блюд из рыбы.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
20	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении блюд из творога.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
21	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении напитков.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
22	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении мучных и кондитерских изделий.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
23	Последовательность технологических операций и технологические требования к их выполнению при приготовлении гарниров.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
24	Технологические требования к раздаче блюд и закусок.	ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
25	Сетевой график производства продукции, назначение и способ построения.	ПК-1.2
26	Структура технической и технологической документации.	ПК-3.2
27	За счет чего можно повысить эффективность и конкурентно способность производимой продукции.	ПК-3.2
28	Форма и структура технического задания на проектирование.	ПК-3.2

12 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

12.1. Основная литература

№ п\п	Авторы	Наименование	Год и место издания	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	3	4	5	7	8
1	Ратушный А.С., Баранов Б.А., Элиарова Т.С. и др.//под ред. А.С. Ратушного	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162.	- Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 336 с.	+	+
2	Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.; под ред. А.Т. Васюковой.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]: учебник. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172.	- Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 416 с	+	+
3	Мглинец А. И. [и др.].	Справочник технолога общественного питания	- М. : Колос, 2000. - 416 с	5	–
4	Васюкова А.Г., Славянский А.А., Куликов Д. А.; под ред. А.Т. Васюковой.	Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров	– М.: Дашков и К, 2018. – 496 с.	5	–

12.2. Дополнительная литература

№ п\п	Авторы	Наименование	Год и место издания	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	3	4	5	7	8
1	Под ред. А.Т. Васюковой	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - 2-е изд. [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Режим доступа:	- Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 208 с.	+	+

		http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078.			
2	Здобнов А.И., Цыганенко В.А.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Режим доступа: https://www.studmed.ru/zdobnov-ai-cyganenko-va-sbornik-receptur-blyud-i-kulinarnyh-izdeliy-dlya-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya_92012b3c78a.html.	– Москва: «Лада», 2009. – 680 с..	+	+
4	Назаров И.В.	Учебная практика, по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая). [Электронный ресурс]: методические указания. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://ачии.рф/files/b41c4ff7-19a2-4601-98a0-495c5e1cfedc.pdf.	– Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВПО Донской ГАУ, 2018. – 16 с.	+	+

12.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурс

Интернет ресурсы

1. Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система – https://biblioclub.ru/
2. Издательство Лань. Электронно-библиотечная система.– https://e.lanbook.com/
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – http://elibrary.ru
4. Центральная библиотека образовательных ресурсов Минобрнауки РФ. www.edulib.ru.
5. Электронная информационная образовательная среда института https://ачии.рф/

Информационные справочные системы и базы данных

1. База данных «ProQuest Agricultural and Environmental Science Collection» – http://www.gpntb.ru
2. База данных издательства Springer Nature «Российский фонд фундаментальных исследований» – http://www.rfbr.ru.
3. http://www.horeca.ru. – индустрия питания
4. www.economy.gov.ru – Министерство экономического развития и торговли РФ.

Информационные технологии

Электронная информационная образовательная среда института обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Предусмотрена возможность взаимодействия студентов и преподавателей посредством технологий по пересылке и получению электронных сообщений.

13 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1-103 Аудитория для лекционных, семинарских, практических занятий и консультаций. Аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория механизации сельскохозяйственного производства. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19	Переносной комплект мультимедийного оборудования: проектор мультимедийный, экран на треноге (или настенный), Ноутбук. Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 27.
1-104 Аудитория для лекционных семинарских, практических занятий и консультаций. Лаборатория: методы исследования свойств и безопасности сырья и готовой продукции. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19	Переносной комплект мультимедийного оборудования: проектор мультимедийный, экран на треноге (или настенный), Ноутбук. Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 30.
2-252 Читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	15 рабочих мест для самостоятельной работы , объединенные в локальную сеть с выходом в сеть Internet. Системный блок Core i3 3,06 Ггц , 2Gb, 250Gb HDD – 5 шт. Системный блок Celeron J3060 1,6 Ггц, 4 Gb, 128 Gb SSD - 10 шт. монитор Phillips 2205 – 5 шт, монитор Samsung SyncMaster 923m - 10шт принтер Epson LX-1170. Посадочных мест 114.
2-170а Отдел научно-технической и социально-гуманитарной литературы, МБА для самостоятельной работы. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Системный блок Core i3 540 3,06 Ггц , 2Gb, 250Gb HDD – 1шт. Системный блок С2,8Ггц , 512 Mb, 160Gb HDD – 1 шт., монитор Samsung 920NW– 1 шт, монитор Phillips 2205– 1 шт, принтер HP LJ 1150 МФУ Kyocera Taskalfa 180 Посадочных мест 2 для самостоятельной работы , объединенных в локальную сеть с выходом в сеть Internet.
2-170б Электронный читальный зал для самостоятельной работы 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. Советская, дом №28/30.	Системный блок С2,8Ггц, 512 МБ, 80 GB HDD – 9 шт. Монитор Samsung 920NW – 10 шт. Коммутатор Dlink – 1 шт. Сканер EPSON – 1 шт. Посадочных мест 10 для самостоятельной работы, объединенных в локальную сеть с выходом в сеть Internet..

14. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ НА ЗАОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ

Практика проводится в межсессионный период за счет личного времени студента, если студент не работает по специальности, и одновременно с выполнением своих профессиональных обязанностей, если студент работает по специальности.

Порядок и сроки прохождения практики разъясняются студентам на организационных собраниях, на которых студенты получают необходимые методические материалы. Общий контроль над проведением практики студентов-заочников осуществляет декан факультета.

Приложение 1

Образец задания на практику

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АЗОВО-ЧЕРНОМОРСКИЙ ИНЖЕНЕРНЫЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» В Г. ЗЕРНОГРАДЕ

Факультет инженерно-технологический
Кафедра Технологии и средства механизации АПК

ЗАДАНИЕ
на «Производственную практику, технологическую»

студенту _____ группы _____
(Ф.И.О. студента)

Задание: _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Начало практики: ____ _____ 20 г.

Окончание практики: _____ _____ 20 г.

Задание выдал: _____ _____
(ученая степень, должность) (Ф.И.О. руководителя практики от института)

_____ _____
(дата) (подпись)

Задание принял: _____
(Ф.И.О. студента)

_____ _____
(дата) (подпись)

Согласовано:

Руководитель практики
от профильной организации _____
(должность)

_____ _____ _____
(Ф.И.О.) (дата) (МП, подпись)

Приложение 2

Форма отчета о практике

Отчёт о практике должен содержать:

- титульный лист;
- введение;
- график прохождения практики;
- анализ производственной деятельности предприятия, техническая и технологическая документация, применяемая на предприятии, структурный состав помещений и их функциональная направленность; технология производства: первых блюд, вторых блюд, гарниров и соусов, салатов, десертов, мучных изделий, горячих напитков, сладких блюд; организация и контроль соблюдения требований по охране и безопасности труда;
- перечень использованных литературных источников.

К отчету прилагается задание на практику и сопутствующие материалы.

Приложение 3

Пример совместного рабочего графика

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

проведения _____
(наименование практики)

студентов __ курса направления подготовки (специальности)_____
_____

в _____
_____
(наименование профильной организации)

Дата выполнения	Содержание работы на практике	Отметка о выполнении
I. Подготовительный этап		
	Получение индивидуального задания; цели и задачи практики, программа практики, структура отчета, инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Выбор методов, технологий, используемых на практике	
	Ознакомление с профильной организацией: правилами внутреннего распорядка в организации, порядком получения материалов и документов, прохождение инструктажа по технике безопасности. Планирование научно-исследовательской работы	
II. Производственный этап		
	Ознакомление с технологией производства. Приобретение навыков, участие в конкретном технологическом процессе. Диагностика состояния изучаемой проблемы и оценка эффективности методов ее решения	
	Сбор, анализ и систематизация собранного материала.	
III. Заключительный этап		
	Подготовка отчета по практике, сдача индивидуального задания руководителю в форме отчета по практике	

Руководитель практики
от Азово-Черноморского
инженерного института
ФГБОУ ВО Донской ГАУ _____
(ученая степень, должность)

_____ _____ _____
(Ф.И.О.) (дата) (подпись)

Руководитель практики
от профильной организации _____
(должность)

_____ _____ _____
(Ф.И.О.) (дата) (МП, подпись)

Приложение 4
Пример аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по итогам прохождения практики

обучающийся_____курса_____группы _____
(ФИО обучающегося)
по направлению подготовки/специальности_____
(направление подготовки/специальности)
направленности/профилю_____
прошел_____
(вид и тип практики)
в период с_____20____ г. по_____20____ г.
в_____
(наименование предприятия, организации)

Виды и качество выполнения работ в период прохождения практики обучающимся

№	Код компетенции/ наименование компетенции/индикатор достижения компетенции	Содержание работы	Уровень освоения обучающимся компетенций («неудовлетворительно»; «удовлетворительно»; «хорошо»; «отлично») (зачтено; незачтено)
1		Получение индивидуального задания; цели и задачи практики, программа практики, структура отчета, инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Выбор методов, технологий, используемых на практике	
		Ознакомление с профильной организацией: правилами внутреннего распорядка в организации, порядком получения материалов и документов, прохождение инструктажа по технике безопасности. Планирование научно-исследовательской работы	
2		Ознакомление с технологией производства. Приобретение навыков, участие в конкретном технологическом процессе. Диагностика состояния изучаемой проблемы и оценка эффективности методов ее решения	
		Сбор, анализ и систематизация собранного материала.	
3		Подготовка отчета по практике, сдача индивидуального задания руководителю в форме отчета по практике	

Руководитель практики
от Азово-Черноморского инженерного института
ФГБОУ ВО Донской ГАУ: _____
(ученая степень, должность)

_____ _____ _____
(Ф.И.О.) (подпись) (дата)

Руководитель практики
от профильной организации _____
(должность)

_____ _____ _____
(Ф.И.О.) (подпись) (дата)