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 15:23:28 +03'00'

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

«18 » апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Б2.О.02(У) «Учебная 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.

3. Учебный план по профилю подготовки «Технология продуктов общественного питания» (год начала подготовки 2024) одобренный Ученым советом Азово-Черноморского инженерного института ФГБОУ ВО Донской ГАУ.

Протокол № 7 от « 29 » февраля 2024 г.

Программа практики «Учебная 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

Программа практики «Учебная практика, технологическая» рекомендована к использованию 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

Разработчик:
к.т.н., доцент И.В. Назаров

Содержание

1. Цели практики..…… 4
2. Задачи практики……...……. 4
3. Место практики в структуре ОПОП…..……..... 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…….. 11
12.3 Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и другие Интернет-ресурсы……..……. 12
13. Материально-техническое обеспечение дисциплины ……..…….. 13
14 Особенности организации практики на заочной форме обучения…… 14
Приложение 1. Образец задания на практику при проведении практики в институте 15
Приложение 2. Форма отчета о практике…….……... 16
Приложение 3. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации…….
Приложение 4 Лист переутверждения программы практики…….....

1 ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Целью «Учебной практики, технологической» является закрепление и углубление теоретических знаний и получение студентами практических навыков работы по первичной кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов на предприятиях общественного питания, овладение умениями и навыками научно-исследовательской деятельности.

.

2 ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Задачами «Учебной практики, технологической» является возможность ознакомить студентов: с особенностями функционирования предприятий общественного питания; технологическими процессами производства полуфабрикатов из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса; с особенностями организации рабочих мест поваров и пекарей; с организацией работы отдельных цехов; приобрести практические навыки работы на рабочих местах в цехах предприятий общественного питания; ознакомиться и научиться работать на основных видах механического, теплового, холодильного оборудования; изучить правила: охраны труда и техники безопасности, пищевой санитарии, личной гигиены и пищевой безопасности продуктов.

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

«Учебная практика, технологическая» относится к обязательной части.

Для успешного прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами*:* «Биохимия» «Введение в технологию продуктов питания.

Знания, умения и навыки, формируемые в ходе практики, могут быть использованы при изучении дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; «Технологическое оборудование предприятий общественного питания».

4 СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики – учебная.

Тип практики – ознакомительная.

Способы проведения практики – стационарная и выездная.

Для заочной формы обучения практика проводится дискретно, по видам практик – 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. Базовым предприятием для прохождения Учебной практики, технологической является Комбинат студенческого питания АЧИИ ФГБОУ ВО Донской ГАУ в г. Зерограде.

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

«Учебная практика, ознакомительная» проводится:

– для очной формы обучения – во 3, 4 и 5 семестрах;

– для заочной формы обучения – в 3, 4 и 5 семестрах.

6 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЁННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Прохождение практики направлено на формирование общепрофессиональных 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
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности	Знать: основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: анализировать и выявлять факторы, влияющие на качество технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья. Владеть: навыками контроля технологических режимов и параметров производства продуктов питания из растительного сырья.
		ОПК-2.2 Способен использовать фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания	
		ОПК-2.3 Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и	ОПК-3.1 Способен использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Знать: основные законы инженерных наук направленные на повышение эффективности производства предприятий общественного питания. Уметь: использовать основные законы инженерных наук направленные на повышение эффективности производства. Владеть: навыками принятия технических решений при организации производства продукции общественного питания.
		ОПК-3.2 Способен использовать основные законы инженерных наук для	

	приборов	расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности	
		ОПК-3.3 Способен осуществлять выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.1 Способен демонстрировать базовые знания экономики в сфере производства продуктов питания	Знать: базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль). Уметь: анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в сфере производственной деятельности предприятий общественного питания. Владеть: методами экономической оценки производственной деятельности предприятий общественного питания.
		ОПК-5.2 Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей	

7 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единицы, 216 часов.

№ п/п	Виды учебной деятельности на практике по разделам (этапам), включая самостоятельную работу студентов	Трудоёмкость (в часах)	Формы текущего контроля
Семестры очн. (заочн) – 3, 4, 5 (3, 4, 5)			
I . Подготовительный этап			
Формируемая компетенция (индикатор достижения компетенции): ОПК-3 (ОПК-3.1, ППК-3.2)			
1	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	2 (2)	УО, отметка в журнале по охране труда и пожарной безопасности
2	Ознакомительная лекция.	4 (4)	УО, отчет по практике
3	Правила внутреннего распорядка.	2 (2)	УО, отчет по практике
II. Производственный этап			
Формируемая компетенция (индикатор достижения компетенции): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3); ОПК-3 (ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3), ОПК-5 (ОПК-5.1, ОПК-5.2)			
2	Ознакомление с технологией производства. Приобретение навыков, участие в конкретном технологическом процессе.	568 (555)	ПП*, отчет по практике

4	Ведение дневника.	20 (20)	Отчет по практике
III Подготовка отчета по практике			
Формируемая компетенция (индикатор достижения компетенции): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3); ОПК-3 (ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3), ОПК-5 (ОПК-5.1, ОПК-5.2)			
5	Сбор материала.	12 (20)	Отчет по практике
6	Обработка материала.	12 (15)	Отчет по практике
7	Систематизация материала.	8 (10)	Отчет по практике
8	Подготовка отчета по практике.	20 (20)	Отчет по практике
Итого часов		648 (648)	
из них:			
контактная работа		300 (36)	
самостоятельная работа		348 (612)	

УО – устный опрос,

* ПП – практическая проверка

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

Технология учебной 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 (Яндекс. Мессенджер, VK Teams);

– групповой чат в мессенджерах Яндекс. Мессенджер, социальной сети ВКонтакте;

– онлайн видеоконференция в Яндекс. Телемост;

– видеозаписи лекций педагогических работников Института, размещённые на различных видеохостингах (например, на каналах преподавателей) и/или облачных хранилищах (например, Яндекс. Диск).

9 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

LibreOffice;
Аскон Компас 16.1.

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.

Написание и оформление отчета по результатам учебной 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 практики в соответствии с программой 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 студен-

том 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 Учебной практики, по получению первичных профессиональных умений и навыков составляется отчет и проводится защита отчета.

Вопросы к защите отчета по практике

По итогам 4 семестра заочного обучения

№ вопроса	Вопросы	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3
1	Какие функции выполняют предприятия общественного питания?	ОПК-5.1, ОПК-5.2
2	Назовите основные типы предприятий общественного питания.	ОПК-5.1, ОПК-5.2
3	По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?	ОПК-5.1, ОПК-5.2
4	Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?	ОПК-5.1, ОПК-5.2
5	Виды торговых помещений.	ОПК-5.1, ОПК-5.2
6	Назовите функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.	ОПК-5.1, ОПК-5.2
7	Какие помещения входят в группу производственных?	ОПК-5.1, ОПК-5.2
8	Какие требования предъявляются к обслуживающему персоналу предприятий общественного питания.	ОПК-5.1, ОПК-5.2
9	Какие требования предъявляются к производственном персоналу предприятий общественного питания?	ОПК-5.1, ОПК-5.2
10	Каково назначение овощного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
11	Каково назначение мясо-рыбного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в мясо-рыбном цехе.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
12	Каково назначение горячего цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в горячем цехе.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
13	Каково назначение холодного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
14	На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3

15	Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?	ОПК-5.1, ОПК-5.2
16	Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.	ОПК-5.1, ОПК-5.2
17	Назначение, виды и характеристика меню.	ОПК-5.1, ОПК-5.2
18	Классификация способов кулинарной обработки продуктов.	ОПК-5.1, ОПК-5.2
19	Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
20	Дайте характеристику производственной программы предприятия питания с полным производственным циклом;	ОПК-5.1, ОПК-5.2
21	Дайте характеристику производственной программы специализированного заготовочного предприятия;	ОПК-5.1, ОПК-5.2
22	Способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
23	Назовите способы тепловой обработки продуктов.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
24	Назовите способы механической обработки пищевых продуктов.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
25	Назовите способы биохимической обработки пищевых продуктов.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3

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	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	Мглинец А. И. [и др.].	Справочник технолога общественного питания.	– М.: Колос, 2000. - 416 с	5	–
3	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	2	3	4	5	6
1	Витол И.С. [и др.]; под ред. А.П. Нечаева.	Введение в технологии продуктов питания: учебное пособие	– М. ДеЛи плюс, 2013. - 720 с.	5	–
1	Васюкова А.Т.	Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781.	– Москва: Дашков и К°, 2020. – 496 с..	+	+
2	Иванова Т.Н., Позняковский В.М., Окара А.И., Рязанова О.А..	Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания. [Электронный ресурс]: справочник. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57406.	- Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 396 с.	+	+

1	2	3	4	5	6
3	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: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078.	– Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 208 с.	+	+
4	Назаров И.В.	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. [Электронный ресурс]: методические указания. – Электрон. дан. – Режим доступа: http://ачии.рф/files/9ebfaf5d-7dbb-4cc2-a24a-a202e400e2f3.pdf.	– Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВПО Донской ГАУ, 2018. – 16 с.	+	+

12.3 Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и другие Интернет-ресурсы

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. Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – http://www.mcx.ru.
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам – http://window.edu.ru.
3. Электронный каталог центральной научной сельскохозяйственной библиотеки (ГНУ ЦНСХБ Россельхозакадемии) – http://www.cnshb.ru.
4. Агропортал, сельское хозяйство в России и за рубежом. – http://www.agro.ru.
5. База данных «ProQuest Agricultural and Environmental Science Collection» – http://www.gpntb.ru.
6. База данных издательства Springer Nature «Российский фонд фундаментальных исследований» – http://www.rfbr.ru..
7. «Университетская библиотека онлайн. Электронно-библиотечная система» – https://biblioclub.ru/.
8. База данных АГРОС Центральной Научной Сельскохозяй-ственной Библиотеки http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R.

9. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»: http://cyberleninka.ru.
10. Электронная библиотечная система «Знаниум»: https://znanium.com/.
11. Информационный портал Pitportal – Общепит России: https://pitportal.ru/.

Информационные технологии

Электронная информационная образовательная среда института обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дис-циплин (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
1-102 Аудитория для семинарских, практических занятий и консультаций. Аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория технологического оборудования в животноводстве. 347740, Ростовская обл., Зерноградский район, г. Зерноград, ул. им. Ленина, дом №19.	Комплект учебной мебели. Доска меловая. Посадочных мест 18.
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 при проведении практики в институте

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 «Учебную практику, ознакомительную»

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)

Приложение 2

Форма отчета о практике

Отчёт о практике должен содержать:

- титульный лист;
- введение;
- график прохождения практики;
- общий анализ предприятий общественного питания (структурный анализ помещений производственного цикла, обслуживания посетителей, вспомогательных помещений, административно бытовых; структурный состав и обязанности работников предприятия; ассортиментный состав и технология хранения сырьевых составляющих; особенности технологических процессов в разрезе производственных цехов);
- описание программного обеспечения, используемого в производственной деятельности предприятий общественного питания;
- перечень использованных литературных источников.

К отчету прилагается задание на практику и сопутствующие материалы.

Приложение 3

Пример дневника прохождения практики

ДНЕВНИК
прохождения практики «Учебная практика, ознакомительная»

студента ______________________ курса __ группы ____________

с _____________ 20___ г. по ______________ 20____ г.

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	
	Планирование научно-исследовательской работы	
	II. Производственный этап	
	Ознакомление с видами предприятий общественного питания, их классификацией, структурой производства, структурой управления, должностными обязанностями работников, с технологией производства. Приобретение навыков, участие в конкретном технологическом процессе. ,,	
	Сбор, анализ и систематизация собранного материала.	
	III. Заключительный этап	
	Подготовка отчета по практике, сдача индивидуального задания руководителю	

Студент ____________________________________.
(Ф.И.О.)

________________ ____________________________
(дата) (подпись)

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

_________________________ ______________ _________________________
(Ф.И.О.) (дата) (подпись)