

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

**Факультет – «Торгово-технологический»
Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцент Т.Х. Тлупов

«29» августа 2017г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.П.1 Научно-исследовательская работа

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация
ресторанного дела»

Квалификация выпускника – бакалавр

Программа подготовки – академический бакалавриат

Курс обучения - 2 (4)

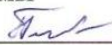
Семестр - 4 (8)

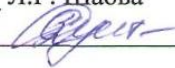
Форма обучения - очная (заочная)

НАЛЬЧИК 2017

Программа практики Б2.П.1 «Научно-исследовательская работа» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» рабочих учебных планов подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель программы

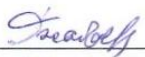
к.х.н., доцент  Л.Г. Шаова

к.т.н., старший преподаватель  З.С. Думанишева

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «28» августа 2017 г., № 1

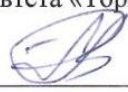
Заведующий кафедрой

д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

Одобрена методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «29» августа 2017 г., № 1

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.э.н., доцент  С.И. Балаева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«29» августа 2017 г.

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная. Способы проведения практики: стационарная; выездная. Производственная практика (научно-исследовательская работа) может проводиться в лаборатории физико-химических исследований пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

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

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

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

2.1. Цели и задачи производственной практики – научно-исследовательская работа.

Научно-исследовательская работа является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Цель производственной практики (научно-исследовательская работа)– формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области исследования влияния почвенно-климатических условий на химический состав растительного сырья.

Основными задачами производственной практики (научно-исследовательская работа) являются:

- изучение строения и свойств аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки;
- физиологические функции аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки;
- освоение методик определения аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки в растительном сырье;
- изучение влияния почвенно-климатических условий на содержание аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки в растительном сырье;
- статистическая обработка результатов, полученных при исследовании содержания аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки в растительном сырье.

Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: информацию о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания. Уметь: анализировать информацию из различных источников и баз данных о методах исследования свойств сырья и продуктов питания. Владеть: навыками представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать резуль-	Знать: методики, используемые для исследования сырья и продуктов питания. Уметь: проводить исследования сырья и продуктов питания по заданной методике.

	таты экспериментов	Владеть: навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании сырья и продуктов питания.
ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: отечественную и зарубежную научно-техническую информацию о методах, используемых для исследования сырья и производимых пищевых продуктов. Уметь: анализировать научно-техническую информацию о методах исследования сырья и пищевой продукции; оценивать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания. Владеть: навыками математической обработки результатов из научно-технической информации по исследованию сырья и производимой пищевой продукции.
ПК-26	Способностью измерять, составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Знать: методы исследования показателей качества растительного сырья. Уметь: измерять и описывать результаты проводимых исследований Владеть: навыками подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных, полученных при исследовании растительного сырья

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (научно-исследовательская работа) входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

Для студентов очной формы обучения научно-исследовательская работа проводится в 4 учебном семестре.

Для студентов заочной формы обучения научно-исследовательская работа проводится в 8 учебном семестре.

Полученные в ходе практики результаты могут быть использованы при подготовке курсовых работ и выпускной квалификационной работы.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики от Университета из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Технология продуктов общественного питания» по согласованию с руководителем соответствующей ОПОП ВО бакалавриата и руководитель практики из числа специалистов профильной организации.

В качестве баз практик могут выступать научно-исследовательские и другие подразделения Университета, осуществляющие деятельность, соответствующую области профессиональной подготовки бакалавров, и имеющие лабораторную или опытно-производственную базу, а также сторонние предприятия и организации, расположенные на территории РФ, желательно в КБР, независимо от организационно-правовой формы, вида и финансовых результатов предпринимательской деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся включает:

- обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;
- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания.

Выбор места практики и содержания работ определяется наличием необходимого оборудования,

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

4. Объем практики

Объем и продолжительность производственной практики (научно-исследовательская работа) 4 зачетные единицы (144 часов, 2 2/3 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики (научно-исследовательская работа)

Содержание научно-исследовательской работы определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся изучает строение и свойства аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки; физиологические функции аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки; исследует влияние почвенно-климатических условий на содержание аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки в растительном сырье; проводит статистическую обработку результатов, полученных при исследовании содержания аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки в растительном сырье.

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

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация руководителя практики от университета	индивидуальные консультации с руководителем практики от предприятия	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания под руководством специалистов предприятий и руководителей практики		
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	2	2			Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Изучение строения и свойств аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки.			4	10	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
1.4	Изучение физиологических функций аскорбино-			4	10	

	вой кислоты, β -каротина, клетчатки.					
2. Производственный этап						
2.1	Определение массовой доли аскорбиновой кислоты в растительном сырье			4	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Определение массовой доли β -каротина в растительном сырье			4	8	
2.3	Определение массовой доли клетчатки в растительном сырье			4	8	
2.4	Морфо-ботаническая характеристика, биохимический состав и физиологическая ценность компонентов растительного сырья (определяется заданием).			8	18	
3. Аналитический этап						
3.1	Статистическая обработка результатов полученных при исследовании содержания аскорбиновой кислоты, β -каротина, клетчатки в растительном сырье.			8	16	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Подготовка отчета, защита отчета по НИР			12	10	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по практике.
Итого-144		4	4	48	88	

6. Форма отчетности по практике

По итогам практики обучающийся представляет на кафедру «Технология продуктов общественного питания» дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2), подписанный руководителем практики от базы практики и заверенный печатью и письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Отчет по практике должен иметь следующую структуру:

Титульный лист – является первой страницей отчета о выполнении научно-исследовательской работы;

- содержание;
- основная часть (анализ выполненной работы);
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (по необходимости).

Основная часть работы должна быть структурирована на 2 раздела:

РАЗДЕЛ 1. ВЛИЯНИЕ ПОЧВЕННО-КЛИМАТИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

В этом разделе необходимо:

- изучить строение и свойства аскорбиновой кислоты;
- изучить строение и свойства β -каротина;
- изучить строение и свойства клетчатки;
- изучить физиологические функции аскорбиновой кислоты;
- изучить физиологические функции β -каротина;
- изучить физиологические функции клетчатки;
- исследовать влияние почвенно-климатических условий на содержание аскорбиновой кислоты в растительном сырье (по заданию);
- исследовать влияние почвенно-климатических условий на содержание β -каротина в растительном сырье (по заданию);
- исследовать влияние почвенно-климатических условий на содержание клетчатки в растительном сырье (по заданию);
- представить результаты статистической обработки данных исследований.

РАЗДЕЛ 2. ТЕМА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

Тематика индивидуальных заданий:

- морфо-ботаническая характеристика, биохимический состав и физиологическая ценность компонентов растительного сырья (определяется заданием).

В *заключении* логически последовательно излагаются основные выводы, к которым пришел автор в ходе исследования.

Список использованной литературы должен содержать перечень литературных источников, использованных при выполнении работы.

В *приложении* должны быть представлена документация, послужившая информационной базой для выполнения работы.

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу студента с указанием особенностей организации экономической деятельности в организации и разработанными практическими рекомендациями по выявленным недостаткам.

Объем отчета не должен превышать 20-25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт 14, Times New Roman, интервал 1,5. Отчет брошюруется в папку.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам научно-исследовательской работы является зачет с оценкой.

По окончании практики отчет о проделанной работе, являющийся результатом прохождения данной практики обучающегося подлежит защите на заседании комиссии, созданной по распоряжению декана факультета пищевых производств.

Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии с презентацией основных положений отчета о практике.

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

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

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

Научно-исследовательская работа направлена на формирование следующих компетенций:

ОПК-1 – Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

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, составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

В процессе освоения образовательной программы компетенций ОПК-1, ПК-24, ПК-25, ПК-26 также формируются при изучении дисциплин и прохождения других видов и типов практик и ГИА.

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

Код компетенции	Дисциплины, практики, НИР, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-1	Б1.Б.9 Физика Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2
	Б1.Б.10 Экология Б2.П.1 Научно-исследовательская работа	4
	Б1.Б.24 Детали машин и основы конструирования Б1.В.ДВ.4.1 Пищевые и биологические активные добавки Б1.В.ДВ.4.2 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	5
	Б1.В.ОД.10 Физико-химические основы пищевых производств	6
	Б1.Б.7 Маркетинг Б1.В.ОД.11 Исследовательская работа студентов Б1.В.ОД.14 Контроль качества продукции общественного питания Б2.П.3 Преддипломная Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	Б1.Б.9 Физика Б1.Б.12.1 Теоретическая механика Б1.Б.16 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2
	Б1.Б.8 Математика Б1.Б.12 Механика Б1.Б.17 Физическая и коллоидная химия	3
	Б1.Б.14 Органическая химия Б2.П.1 Научно-исследовательская работа	4
ПК-24	Б1.В.ДВ.4.1 Пищевые и биологические активные добавки Б1.В.ДВ.4.2 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	5
	Б1.Б.13 Биохимия Б1.В.ОД.10 Физико-химические основы пищевых производств	6
	Б1.В.ОД.11 Исследовательская работа студентов Б1.В.ОД.14 Контроль качества продукции общественного питания Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8

ПК-25	Б2.П.1 Научно-исследовательская работа	4
	Б1.Б.30 Правоведение	5
	Б1.В.ДВ.4.1 Пищевые и биологические активные добавки	
	Б1.В.ДВ.4.2 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	
	Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания	6
	Б1.В.ОД.10 Физико-химические основы пищевых производств	
	Б1.В.ОД.9 Технология национальной и зарубежной кухни	7
	Б1.В.ОД.11 Исследовательская работа студентов	8
ПК-26	Б1.В.ОД.14 Контроль качества продукции общественного питания	
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	
	Б1.Б.15 Неорганическая химия	1
	Б1.Б.9 Физика	2
	Б1.Б.10 Экология	4
	Б2.П.1 Научно-исследовательская работа	8
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется местом изучения дисциплин и прохождения практик*

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

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1.	ОПК-1 – Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.	Подготовительный этап Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: выполнение разделов программы, индивидуального задания. Промежуточный контроль: защита отчета
2.	ПК-24 – Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов.	Подготовительный этап Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: выполнение разделов программы, индивидуального задания. Промежуточный контроль: защита отчета
3.	ПК-25 – Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	Подготовительный этап Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: выполнение разделов программы, индивидуального задания. Промежуточный контроль: защита отчета
4.	ПК-26 – Способностью измерять, составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных	Подготовительный этап Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: выполнение разделов программы, индивидуального задания. Промежуточный контроль: защита отчета

	данных проведенных исследований.		
--	----------------------------------	--	--

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

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

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

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

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

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

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

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

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является **зачет с оценкой**.

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-1 (четвертый этап)	Знать: информацию о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания.	Не знает информации о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания.	Частично знаком с информацией о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания.	Достаточно владеет информацией о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания.	В полной мере владеет информацией о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания.
	Уметь: анализировать информацию из различных источников и баз данных о методах исследования свойств сырья и продуктов питания.	Не умеет анализировать информацию из различных источников и баз данных о методах исследования свойств сырья и продуктов питания.	Частично обладает умением анализировать информацию из различных источников и баз данных о методах исследования свойств сырья и продуктов питания.	На достаточно хорошем уровне умеет анализировать информацию из различных источников и баз данных о методах исследования свойств сырья и продуктов питания.	На высоком уровне умеет анализировать информацию из различных источников и баз данных о методах исследования свойств сырья и продуктов питания.

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Владеть навыками: представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.	Не владеет навыками представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.	Не в полной мере владеет навыками представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.	Владеет на хорошем уровне навыками представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.	На высоком уровне владеет навыками представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.
ПК-24 (четвертый этап)	Знать: методики, используемые для исследования сырья и продуктов питания.	Не знает методик, используемых для исследования сырья и продуктов питания.	Частично знаком с методиками, используемыми для исследования сырья и продуктов питания.	Знает на достаточно хорошем уровне методики, используемые для исследования сырья и продуктов питания.	На высоком уровне знает методики, используемые для исследования сырья и продуктов питания.
	Уметь: проводить исследования сырья и продуктов питания по заданной методике.	Не умеет проводить исследования сырья и продуктов питания по заданной методике.	Не в полной мере умеет проводить исследования сырья и продуктов питания по заданной методике.	На достаточно хорошем уровне умеет проводить исследования сырья и продуктов питания по заданной методике.	На высоком уровне умеет проводить исследования сырья и продуктов питания по заданной методике.
	Владеть навыками: статистической обработки результатов, полученных при исследовании сырья и продуктов питания.	Не владеет навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании сырья и продуктов питания.	Частично владеет навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании сырья и продуктов питания.	Владеет навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании сырья и продуктов питания.	Отлично владеет навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании сырья и продуктов питания.
ПК-25 (четвертый этап)	Знать: отечественную и зарубежную научно-техническую информацию о методах, используемых для исследования сырья и производимых пищевых продуктов.	Не знает отечественную и зарубежную научно-техническую информацию о методах, используемых для исследования сырья и производимых пищевых продуктов.	Частично знаком с отечественной и зарубежной информацией о методах, используемых для исследования сырья и производимых пищевых продуктов.	Знает на достаточно хорошем уровне отечественную и зарубежную научно-техническую информацию о методах, используемых для исследования сырья и производимых пищевых продуктов.	В полной мере на высоком уровне знает отечественную и зарубежную научно-техническую информацию о методах, используемых для исследования свойств сырья и качества произ-

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
					водимых пищевых продуктов.
	Уметь: анализировать научно-техническую информацию о методах исследования сырья и пищевой продукции; оценивать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	Не умеет анализировать научно-техническую информацию о методах исследования сырья и пищевой продукции; оценивать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	В не достаточной мере умеет анализировать научно-техническую информацию о методах исследования сырья и пищевой продукции; оценивать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	На достаточно хорошем уровне умеет анализировать научно-техническую информацию о методах исследования сырья и пищевой продукции; оценивать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	На высоком уровне умеет анализировать научно-техническую информацию о методах исследования сырья и пищевой продукции; оценивать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
	Владеть: навыками математической обработки результатов из научно-технической информации по исследованию сырья и производимой пищевой продукции.	Не владеет навыками математической обработки результатов научно-технической информации по исследованию сырья и производимой пищевой продукции.	Частично владеет навыками математической обработки результатов научно-технической информации по исследованию сырья и производимой пищевой продукции.	Владеет навыками математической обработки результатов научно-технической информации по исследованию сырья и производимой пищевой продукции.	Отлично владеет навыками математической обработки результатов научно-технической информации по исследованию сырья и производимой пищевой продукции.
ПК-26 (четвертый этап)	Знать: методы исследования показателей качества растительного сырья.	Не знает методы исследования показателей качества растительного сырья.	Частично знает с методами исследования показателей качества растительного сырья.	Знает на достаточно хорошем уровне методы исследования показателей качества растительного сырья.	На высоком уровне знает методы исследования показателей качества растительного сырья.
	Уметь: измерять и описывать результаты проводимых исследований	Не умеет измерять и описывать результаты проводимых исследований	В не достаточной мере умеет измерять и описывать результаты проводимых исследований	На достаточно хорошем уровне умеет измерять и описывать результаты проводимых исследований	Умеет на высоком уровне измерять и описывать результаты проводимых исследований
	Владеть: навыками подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных,	Не владеет навыками по подготовке данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистическими	Не в полной мере владеет умением подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статисти-	Владеет на хорошем уровне навыками подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статисти-	В полной мере владеет навыками подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистическими

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	полученных при исследовании растительного сырья	скими методами и средствами обработки экспериментальных данных, полученных при исследовании растительного сырья.	ческими методами и средствами обработки экспериментальных данных, полученных при исследовании растительного сырья.	стическими методами и средствами обработки экспериментальных данных, полученных при исследовании растительного сырья.	ми методами и средствами обработки экспериментальных данных, полученных при исследовании растительного сырья.

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения

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

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчёт Защита отчета	Высокий уровень «5» (отлично)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены требования к внешнему оформлению.	оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всесторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
	Средний уровень «4» (хорошо)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	оценку «хорошо» заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
	Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
	Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Описание процедуры оценивания

При возвращении с производственной практики (научно-исследовательская работа) в университет обучающийся обязан предоставить на кафедру отчет для проверки в по-

следний день окончания практики. Отчет регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Руководитель практики от Университета проверяет его, делает запись о допуске к защите или необходимости доработки отдельных разделов.

В процессе рецензирования оценивается:

- качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования;

- содержание представленного итогового отчета о прохождении практики.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу практики, написавшие отчет.

Защита отчетов по практике проводится в установленные сроки на кафедре руководителем практики от кафедры.

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

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

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

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП

7.4.1. Типовые контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:

Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации по производственной практике (научно-исследовательской работе) могут быть следующими:

1. Напишите структурную формулу витамина С.
2. Назовите основные источники витамина С.
3. На чем основан метод определения витамина С в растительном сырье?
4. Какая реакция лежит в основе титриметрического метода определения массовой доли витамина С?
5. Напишите уравнение реакции взаимодействия витамина С с 2,6-дихлорфенолиндофенолятом натрия?
6. Расскажите ход работы определения витамина С в капусте, в картофеле?
7. По какой формуле производят расчет массовой доли аскорбиновой кислоты в плодовоовощных продуктах?
8. Какую физиологическую роль выполняет витамин С в организме человека?
9. В каких продуктах присутствует витамин С в максимальных количествах?
10. Что понимают под общей (титруемой) кислотностью?
11. На чем основано определение общей (титруемой) кислотности?
12. Какие факторы влияют на накопление свободных органических кислот в растениях?
13. Чем определяется значение пищевых кислот в питании человека?
14. Каковы основные функции органических кислот, входящих в состав пищи?
15. Что такое не усваиваемые углеводы?
16. Какие функции в организме человека выполняют не усваиваемые углеводы?
17. Какие функции в пищевых продуктах выполняют полисахариды?
18. Какие методы определения клетчатки вы знаете?
19. На чем основан метод количественного определения β -каротина?

20. Расскажите ход работы определения β -каротина в моркови? в перце болгарском?
21. Какую физиологическую роль выполняет β -каротин в организме человека?
22. В каких продуктах присутствует β -каротин в максимальных количествах?

Индивидуальное задание выполняется по следующим темам:

1. Морфо-ботаническая характеристика, биохимический состав и пищевая ценность моркови;
2. Морфо-ботаническая характеристика, биохимический состав и пищевая ценность свеклы;
3. Морфо-ботаническая характеристика, биохимический состав и пищевая ценность перца болгарского сладкого;
4. Морфо-ботаническая характеристика, биохимический состав и пищевая ценность яблок;
5. Морфо-ботаническая характеристика, биохимический состав и пищевая ценность груш;
6. Морфо-ботаническая характеристика, биохимический состав и пищевая ценность сливы.
7. Другое

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

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

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

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

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

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

При этом под указанными категориями понимается:

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

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

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

При оценке уровня освоения компетенций по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности оценивается:

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

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

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

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

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

- Отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.
- В результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень, минимальный.

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

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

Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При этом студенты, не выполнившие программу производственной практики без уважительной причины, получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускаются к государственной итоговой аттестации и отчисляются из университета, как не выполнившие обязанности по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

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

Основная литература:

1. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.
2. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учеб. пособие для студентов вузов в 2-х ч. Ч.1. Продукты растительного происхождения / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасева. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 304 с.
3. Крахмалева Т. Пищевая химия: учебное пособие [Электронный ресурс] / Т. Крахмалева, Э.Манеева. – Оренбург: ОГУ, 2012. – 154 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>

Дополнительная литература:

4. Вытовтов, А.А. Физико-химические свойства и методы контроля качества товаров: учебное пособие / А.А. Вытовтов, Е.В. Грузинов, Т.В. Шлёнская. – СПб: ГИОРД, 2007. – 176 с.
5. ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов. – Введ. 1994-21-10. – Минск: Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 2010. – 12 с.
6. Ковалева, И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. – СПб. : Проспект Науки, 2012. – 152 с.
7. Криштафович, В.И. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары): учебное пособие / В. И. Криштафович, С. В. Колобов. – М. : Дашков и К, 2006. – 124 с.
8. Цитович, И.К. Курс аналитической химии: учебник / И. К. Цитович. – 10-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2009. – 496 с.
9. Шаова, Л.Г. Современные методы исследования сырья и продукции питания [Электронный ресурс]: методическое пособие к выполнению лабораторных работ для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Л.Г. Шаова, А.С. Джабоева. – Нальчик: КБГАУ, 2014. – 117 с.

Периодические издания:

1. Известия вузов: Пищевая технология: научно-технический журнал. – Краснодар: Изд-во ФГБОУ КГТУ.
2. Питание и общество: научно-производственный журнал. – М.: Типография «Гарант».
3. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность».
4. Хранение и переработка сельхозсырья: научно-теоретический журнал. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность».

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее сеть - «Интернет»), необходимых для освоения практики

- ЭБС «Университетская библиотека»
ООО «Директ-Медиа» Контракт № 127-04/17 от 22.05.2017 до 31.12.2017 г. – <http://biblioclub.ru>
- ЭБС «Издательства Лань»
ООО «Издательство Лань». Договор № 514/17 от 22.05.17 г. сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2017 от 04.05.2017 г. сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Система «Антиплагиат»	www.antiplagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;
Консультант Плюс.	http://www.consultant.ru.

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

9.1. При организации образовательного процесса по дисциплине применяются современные образовательные и информационные технологии:

- слайд - презентации;
- поиск информации с помощью информационных (справочных) систем, баз данных;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной - почты, форумов, Интернет-групп, скайп, чаты, видеоконференцсвязь;
- использование ресурсов сети Интернет и др.

9.2. Лицензионное программное обеспечение

Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V9414269

Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V9414269

Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V9414269

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone

Антиплагиат лицензионный договор №71

Антиплагиат лицензионный договор №212

Антивирус Касперский лицензионное соглашение № 1E40-161004-072008-003-58

1С Университет;

9.3. Информационно-справочные системы Консультант Плюс.

URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-17/078

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

№ п/п	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитория (№ 309) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик, микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель.
2.	Практика	Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторное оборудование: фотоэлектрориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метры «Эксперт» и «рН – 340», микроизмельчители ткани «РТ-1» и «РТ-2», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колба нагретель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200».

2.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, 15 компьютеров с выходом в Интернет.
----	------------------------	---	---

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

**Факультет «Торгово-технологический»
Кафедра «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ТТ

_____ Тлупов Т.Х.
(подпись)
« ____ » _____ 20__ г.

Рабочий график (план) прохождения практики

(тип практики)

Обучающегося _____

Направление - ____ . ____ . ____

Направленность _____

курс ____ семестр ____

продолжительность (сроки) _____ недель (с _____ по _____)

Руководитель практики
от Университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.



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

ДНЕВНИК

производственной практики

Обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

Института (факультета) _____

Курс _____ группа _____ Направление подготовки/специальность _____

Направленность _____

Место производственной практики (организация и его адрес) _____

Начат _____

Окончен _____

Нальчик 201_

ТРЕБОВАНИЯ К ДНЕВНИКУ

1. Дневник не заверенный подписями директора института и руководителем профильной организации, где проводится практика с гербовыми печатями является недействительным.
 2. Дневник заполняется чернилами (пастой) аккуратно, разборчивым почерком.
 3. Ежедневно в дневник заносятся наблюдения и содержание работы обучающегося.
 4. Отзыв профильной организации о работе обучающегося производственной практики производится в конце дневника. В отзыве должна быть отражена краткое содержание проведенной обучающимся работы, краткая характеристика его деятельности, оценку руководителя от профильной организации об уровне подготовки и уровне овладения умениями, навыками и компетенциями.
- В разделе «Предложения и пожелания» обучающийся приводит свои предложения и пожелания по совершенствованию проведения практики.
5. Дневник по окончании практики, одновременно с отчетом в двух недельный срок со времени прибытия обучающегося в вуз, сдается на кафедру.
 6. Обучающийся допускается к защите только при наличии отчета по производственной практике с обязательным приложением дневника.

1. Индивидуальное задание

[illegible]

Руководитель практики от Университета:	_____	_____
	подпись	Фамилия инициалы
Руководитель практики от предприятия:	_____	_____
	подпись	Фамилия инициалы
Принял к исполнению обучающийся:	_____	_____
	подпись	Фамилия инициалы

2. Общие сведения

1. Срок практики по договору _____

с _____ по _____ 201__г.

2. Продолжительность практики _____

3. Тип практики по учебному плану _____

МП _____ директор института
(декан факультета)

3. Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы _____

2. Направлен(а) _____

(рабочее место, должность)

3. Приступил к работе _____

4. Дата окончание практики _____

Руководитель практики

от профильной организации

МП

5. Отметка о посещении практики руководителями

Дата посещения	Фамилия руководителя	Подпись

Примечание: замечания о ходе технологической практики даются в тексте дневника в день посещения.

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

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Обучающийся(ая) _____

показал(а) _____ профессиональную подготовку,
(оценка)

Руководитель практики

от профильной организации _____

подпись

фамилия инициалы

МП

7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании проведения практики

Обучающийся _____

Подпись

8. Заключение руководителя практики от Университета

Руководитель практики

от Университета

подпись

фамилия инициалы

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

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

Факультет «Торгово-технологический»

Кафедра «Технология продуктов общественного питания и химия»

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА)**

В _____
(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
Направление подготовки
Направленность
ФИО обучающегося
Руководитель практики:
Должность ФИО

Нальчик – 201__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела» успешно прошел производственную практику (научно-исследовательская работа).

в объеме ____/____ часов/з.ед. (____ недель) с «____» _____ 201__ года

по «____» _____ 201__ года в организации _____

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

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
ОПК-1 – Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.			
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, составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.			

Руководитель практики от университета

(подпись)

(Ф.И.О.)