



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ  
И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»  
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)  
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ  
(ФИЛИАЛ) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»

Кафедра «Информатизации и технологий пищевой промышленности»



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МОКИТУ (филиал) ФГБОУ  
ВО «МГУТУ им. К.Г.Разумовского  
(ПКУ)» д.э.н., профессор  
\_\_\_\_\_/А.А. Грунин/  
«18» января 2019 г.

## ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики Б2.В.01 (У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

(тип практики указать по учебному плану)

Способ проведения практики стационарная; выездная  
(стационарная; выездная; выездная (полевая))

Форма проведения практики дискретная  
(непрерывная, дискретная)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Квалификация выпускника Бакалавр  
(бакалавр/магистр/специалист)

Форма обучения, заочная  
(очная, заочная, очно-заочная)

Волоколамск 2019

Программа учебной практики «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. № 1332, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология и организация ресторанного сервиса».

Программа учебной практики «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» разработана группой в составе: к.п.н., доцент Е.Н. Сепиашвили

Руководитель основной  
профессиональной  
образовательной программы  
к.п.н., доцент

Е.Н. Сепиашвили

Программа учебной практики «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности», протокол № 5 от 16.01.2019 года.

И.о. зав. кафедрой «Информатизации и технологий  
пищевой промышленности»  
к.п.н., доцент

Е.Н. Сепиашвили

Рецензенты:

Заведующий кафедрой «Технологии продукции и  
организации общественного питания и товароведения»  
ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»,  
к.т.н., доцент

  
(подпись)

Д.А. Куликов

доцент кафедры «Технологии продукции и организации  
общественного питания и товароведения» ФГБОУ ВО  
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.т.н., доцент

  
(подпись)

Н.И. Валентинова

Программа учебной практики «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Генеральный директор  
ООО «Шале»

И.В. Игнатко

Генеральный директор  
ЗАО ТФ «Волоколамск»

Г.Е. Соколова



## Оглавление

1. Тип учебной практики .....	4
2. Цель учебной практики .....	4
3. Задачи учебной практики .....	4
4. Место учебной практики в структуре ОПОП ВО .....	4
5. Способ и формы проведения учебной практики .....	5
6. Место, объем и время проведения учебной практики .....	5
7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	6
8. Структура и содержание учебной практики .....	9
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в учебной практике .....	13
10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике .....	14
11. Форма промежуточной аттестации (по итогам учебной практики) .....	15
12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике .....	15
13. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики: .....	18
14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения учебной практики. Программное обеспечение: .....	19
15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями .....	19
16. Лист регистрации изменений .....	21

## **1. Тип учебной практики**

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

## **2. Цель учебной практики**

Целью учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является:

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, формирование мотивации к выполнению профессиональной деятельности,
- Способностью получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде,
- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

## **3. Задачи учебной практики**

Задачами практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в соответствии с указанной целью, согласно образовательному стандарту являются:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- ознакомление с нормативно-технической и проектной документацией;
- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания;
- соблюдение требований охраны труда и трудового распорядка, действующего в организации;
- выполнение программы практики;
- подготовка отчета по практике и его защита на кафедре.

## **4. Место учебной практики в структуре ОПОП ВО**

Учебная практика «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» входит в вариативную часть Блока 2 Практики образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного сервиса».

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности реализуется в 4-м семестре заочной формы обучения.

Для прохождения практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: Основы предпринимательства, Иностранный язык, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Неорганическая химия, Органическая химия.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания.

Учебная практика является процессом закрепления теоретических знаний, умений и навыков, а также формировании общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Материал программы учебной практики необходим для подготовки изучения дисциплин модуля профессиональной направленности.

## 5. Способ и формы проведения учебной практики

Способ проведения практики: стационарная; выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

Практика проводится в форме контактной работы (2 ч – индивидуальные консультации с преподавателями) и в форме самостоятельной работы обучающихся.

## 6. Место, объем и время проведения учебной практики

Общая трудоемкость практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности для заочной форм обучения составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Время проведения практики 4 семестр для заочного отделения. По окончании практики студент составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от высшего учебного заведения. Отчет о практике должен содержать задание на практику, выданное руководителем в первый день практики, и сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Институт создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Института и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Объем практики:

Вид практики	курс	семестр	ЗЕТ	Количество о часов	Количество недель
	ЗФО	ЗФО			
По получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и опыта профессиональной деятельности	2	4	6	216	4

Учебная практика проводится на базе Института под руководством преподавателей кафедры «Информатизации и технологий пищевой промышленности». По заявлению студента учебная практика может проводиться на базе сторонней организации. Учебная практика проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего ОПОП профиля. Также

обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

## 7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<u>Код компетенции</u> <u>Содержание компетенции</u>	<u>Результаты обучения</u>
ОК-5 Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знает: основные фонетические, лексические и грамматические явления иностранного языка, позволяющие использовать его как средство коммуникации; культуру и традиции стран изучаемого языка; основные правила речевого этикета в бытовой сфере общения; лексико-грамматический минимум в объеме, необходимом для работы с иноязычными текстами в процессе профессиональной деятельности
	Умеет: распознавать и продуктивно использовать основные лексико-грамматические средства в коммуникативных ситуациях бытового общения; понимать содержание различного типа текстов на иностранном языке; самостоятельно находить информацию о странах изучаемого языка из различных источников (периодические издания, справочная, учебная, литература); применять языковой материал в устных и письменных видах речевой деятельности на иностранном языке; работать с различными источниками информации на иностранном языке; применять коммуникативные стратегии в соответствии с конкретной ситуацией речевого общения.
	Владет: иностранным языком на уровне, позволяющем осуществлять основные виды речевой деятельности; различными способами устной и письменной коммуникации; навыками адекватного реагирования в ситуациях бытового, академического и профессионального общения; основными приемами аннотирования, реферирования, адекватного перевода текстов профессиональной направленности, навыками установления профессиональных контактов и развития профессионального общения.
ОК-6 Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знает: сущность и содержание современной социологии и психологии, функции и методы исследования; иметь научное представление об истории становления и развития основных направлений социологии и психологии; о социологических основах учения об обществе как социальном организме, об основных составляющих социальной жизни: общества, культуры, личности; о социологическом подходе к личности, факторах ее формирования в процессе социализации, об основных закономерностях и формах регуляции социального поведения, о природе социальных общностей и социальных групп, видах и исходах социальных процессов; о типологии, основных источниках возникновения и развития массовых социальных движений, о формах социальных взаимодействий, о факторах социального развития.
	Умеет: анализировать структуру и содержание социальных процессов; планировать социологическое и психологическое исследование; применять конструктивные методы и методики, адекватные целям и задачам исследований по проблематике культурного взаимодействия; участвовать в культурных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией о культуре, традициях, воинском служении народов и актуальных проблемах казачества.
	Владет: применением системы этических, художественно-эстетических и общекультурных подходов к выполнению любых психолого-педагогических и культурных мероприятий, в т.ч. посвященных проблеме казачества; реализацией авторского подхода при реализации проектных заданий; элементарными приемами

	социологического и психологического исследования; навыками разрешения конфликтных ситуаций, анализом основных этапов и закономерностей исторического развития общества для формирования гражданской позиции; знаниями о национальном и мировом культурном наследии
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	<p>Знает: сущность и значение информации в развитии современного информационного общества; классификацию и свойства информации; понятия об информационных ресурсах и средствах, их типах; основные понятия, задачи, проблемы и перспективы развития информационных технологий.</p> <p>Уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, обработки и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; пользоваться программным обеспечением для решения профессиональных задач.</p> <p>Владеть: методами автоматизации предприятия общественного питания; средствами реализации информационных процессов в профессиональной деятельности</p>
ОПК-3 Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<p>Знает: структуру предприятий индустрии питания, движение материальных, энергетических потоков производства, характеристику сырья и выпускаемой продукции; ГОСТ или ТУ на сырье и выпускаемую продукцию, технологию производства и основные характеристики технологического процесса в соответствии с регламентом; классификацию, характеристику и принцип действия типового оборудования технологических процессов; методы и средства диагностики и контроля основных технологических процессов</p> <p>Умеет: рассчитывать основные характеристики технологического процесса; использовать современные программные средства для разработки проектов по техническому заданию на производственный процесс</p> <p>Владет: навыками осуществления всех технологических процессов; методами построения технологии с учетом экономических и экологических факторов; навыками грамотного подбора технологического оборудования; методами и методиками выполнения химических и физико-химических исследований; навыками экспериментальной работы в лаборатории и методами анализа экспериментальных результатов, навыками использования пакетов прикладных программ для выполнения расчетов</p>
ОПК-5 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<p>Знает: современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий; механизм функционирования предприятия, его основные элементы</p> <p>Умеет: находить организационно-управленческие решения в вопросах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p>Владет: Способностью находить организационно-управленческие решения для эффективной организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p>
ПК-1 Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>Знает: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Умеет: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и</p>

	<p>техники.</p> <p>Владеет: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>
<p>ПК-4</p> <p>Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Знает: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи</p> <p>Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p> <p>Владеет: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
<p>ПК-6</p> <p>Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Знает: принципы организации документооборота технологических процессов по производству на предприятиях питания; методики разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства</p> <p>Умеет: организовывать документооборот организации на предприятиях индустрии питания; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию;</p> <p>Владеет: методами организации документооборота на предприятиях индустрии питания; методологией решения профессиональных задач.</p>
<p>ПК-7</p> <p>Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Знает: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания</p> <p>Умеет: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания</p> <p>Владеет: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>
<p>ПК-8</p> <p>Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья</p>	<p>Знает: технологическое оборудование в соответствующей области деятельности и правила его эксплуатации; технические характеристики вновь вводимого технологического оборудования и правила его эксплуатации</p> <p>Умеет: пользоваться технической документацией; производить надзор за работой оборудования</p> <p>Владеет: базовыми знаниями для понимания принципов действия нового оборудования и готовностью их применить для регламентной эксплуатации нового оборудования</p>

персонала	
ПК-10 Способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	<p>Знает: основные термины в области товароведения, товародвижения и логистики, подтверждения соответствия; элементы экономического анализа в практической деятельности; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по метрологии, стандартизации, сертификации и управлению качеством</p> <p>Умеет: использовать технические средства для контроля рабочих процессов; работать с нормативными документами; использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации продуктов и изделий</p> <p>Владеет: навыками оценки уровня брака продукции, Способностью проводить анализ причин его появления, разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению, совершенствованию продукции; анализировать показатели качества выпускаемой продукции на соответствие требованиям нормативной документации</p>
ПК-15 Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	<p>Знает: сущность развития потребительского рынка</p> <p>Умеет: систематизировать, обобщать информацию в области развития потребительского рынка.</p> <p>Владеет: навыками использования новой информации в области развития потребительского рынка.</p>
ПК-19 Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	<p>Знает: нормативно-правовую документацию и нормативно-техническую документацию</p> <p>Умеет: применять нормативно-правовую базу и нормативно-техническую документацию</p> <p>Владеет: навыками успешной продажи продукции производства и услуг; умениями выстраивать отношения с людьми и организациями; навыками организации и координации взаимодействия между людьми, контроля и оценки эффективности деятельности других; навыками предпринимать определённые шаги для выявления потребностей</p> <p>Знает: нормативно-правовую документацию и нормативно-техническую документацию</p>

## 8. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц 216 часа.

Курс 1				
Разделы (этапы) учебной практики	Трудоёмкость			Форма текущего контроля
	Зач. ед.	Часов	Кол-во недель, дней	
		Всего		
<b>Общая трудоемкость по Учебному плану</b>	6	216	4	Зачет (по уч. плану)
1. Подготовительный этап	0,75	40	1	Список литературы
2. Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) этап	1,5	120	2	Промежуточный отчет
3. Обработка и анализ полученных результатов	0,75	40	0,5	Представление результатов
4. Формирование отчета	1	16	0,5	Защита отчета

Вид контроля	Зачет дифференцированный (по уч. плану)
--------------	---

**Содержание практики в соответствии с планируемыми результатами**

№	Название тем разделов (вопросов, заданий) для самостоятельного изучения к практике	Содержание практики по дням прохождения	Результаты	
			Учебная отчетность	№ осваиваемой компетенции по ООП
1.	Подготовительный этап Задание 1: знакомство с нормативной документацией на сайте организации, которая является базой практики, с целью понимания сути и специфики ее функционирования; изучение правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии. Задание 2: подготовка индивидуального плана выполнения программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков. Задание 3: подбор и изучение источников, необходимых для прохождения практики.	Инструктаж (дополнительный и уточняющий после установочной конференции) о строгом соблюдении действующих в организации (базе практики) правилах Внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии. Дополнительные и уточняющие разъяснения студентам цели, задач и содержания практики. Дополнительные и уточняющие разъяснения требований к оформлению отчетной документации по учебной практике.	Дневник практики	ОК-5; ОК-6; ОПК-1 ОПК-3 ОПК-5
2.	Учебно-тренировочный (учебно-исследовательский) Проводится изучение, анализ технологических процессов производства продукции и основного и вспомогательного технологического оборудования, используемого при приготовлении и отпуска готовой продукции	Необходимо изучить: способы и методы обработки сырья; приготовления полуфабрикатов; технологии приготовления сложных блюд и требования к качеству, условиям хранения и реализации; организацию рабочего места в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах; изучение посуды, инвентаря; подготовку продуктов; Рекомендуется ознакомиться с регламентами, стандартами или техническими условиями, согласно которым осуществляется производство тех или иных продуктов, оценить способы, которыми контролируется соответствие технологического процесса	Дневник практики	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-19

		нормативной документации.		
3.	Формирование отчета	Итоговое оформление отчетной документации. Обязательное участие обучающегося в итоговой конференции. Защита отчетов по учебной практике. Студенты выступают с сообщениями по результатам своей работы, вносят предложения по совершенствованию организации и содержанию учебной практики.	Дневник практики. Отчет по практике	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-19

На подготовительном этапе обучающийся должен ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов.

Основной этап практики начинается с прохождения инструктажа по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности, а также ознакомления с правилами внутреннего трудового распорядка. Далее обучающийся приступает к выполнению заданий.

**Задание 1.** Изучить нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию общественного питания.

**Задание 2.**

1. Изучить оборудование предприятий общественного питания.

2. Изучить технологические процессы обработки сырья и производства кулинарной продукции.

3. Ознакомиться с технологическими характеристиками процессов производства кулинарной продукции.

4. Получить навыки обработки сырья для приготовления сложных кулинарных блюд, приготовления и отпуска первых блюд, гарниров, вторых блюд из мяса, птицы, рыбы, приготовления и отпуска холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и кондитерских изделий.

**Индивидуальное задание.** (примерный перечень индивидуальных заданий в приложении)

На заключительном этапе осуществляется подготовка отчета по практике, т.е. оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета.

**Подготовка и защита отчета по практике**

Отчет по учебной практике является основным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики, в котором отражается его текущая работа в процессе прохождения практики.

В отчет следует включить все аналитические и справочные сведения, описанные в предыдущем разделе. В обязательном порядке в приложения к отчету необходимо разместить копии документов организации, на основе которых осуществляются расчеты, а также подтверждающие описательную часть отчета.

**Формы отчетности по практике**

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к научно-педагогическим работникам Института, организующей проведение практики (далее - руководитель практики).

**Руководитель практики от института:**

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающегося.

**Отчетные документы по практике:**

- индивидуальное задание;
- рабочий график (план) проведения практики;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики;
- письменный отчет по практике;
- оформленное направление на практику.

**Отчет по практике**

Ориентировочный объем отчета составляет 20-25 страниц. В данный объем не входят приложения и список использованных источников. По согласованию с руководителем практики от института объем отчета может быть увеличен.

Исходя из указанного объема, отчет должен включать следующие основные структурные элементы и соответствовать основным требованиям, предъявляемым к содержанию отчета и его структурным элементам:

**Введение**

- цель, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

**Основную часть**

- описание работы в процессе практики;
- описание практических задач, решаемых обучающимся за время прохождения практики;

**Заключение**

- необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;
- дать предложения по совершенствованию и организации работы на практике;
- сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя проведенного вида практики.

Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

Текст отчета оформляется на страницах стандартного листа (формат А4) через полуторный межстрочный интервал. Размер шрифта – 14 (Times New Roman), цвет – черный. Стандартные размеры полей составляют: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм.). Все листы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последнего без пропусков и повторений. Первой страницей считается титульный лист, на котором номер страницы не ставится. Номер страницы указывается без

точки непосредственно под текстом, в центре нижнего поля страницы. Последним листом работы нумеруется последний лист списка использованных источников и литературы. По окончании отчет подписывается автором с указанием инициалов и фамилии, а также даты завершения работы над отчетом.

Список использованных источников помещают непосредственно после основного текста перед разделом «Приложения».

Список имеет следующую структуру:

1. Нормативно-правовые акты, использовавшиеся при написании работы.
2. Литература
3. Справочные и информационные издания
4. Адреса Интернет-ресурсов

Литература, справочные и информационные издания указываются в алфавитном порядке. В списке необходимо указывать фамилию и инициалы автора (авторов) источника, его название, место издания, название издательства, год опубликования и количество страниц.

Приложения включают в себя рисунки, графики, диаграммы, иллюстрирующие содержание отчета и пр.

Отчет должен быть четким, убедительным, кратким, логически последовательным. Отчет готовится в течение всей учебной практики. Для его оформления в конце практики отводятся два дня. По ходу изложения материала следует приводить необходимые примеры, таблицы и расчеты. Весь графический и другой дополнительный и достаточно объемный материал (например, инструкции, документы и т.п.) нужно расположить в конце отчета в виде приложений.

Все отчетные документы по результатам прохождения практики предоставляется руководителю практики от института.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Института. В ходе защиты оцениваются:

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от института;
- 3) отчет о прохождении практики;
- 4) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации.

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от института.

В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

## **9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в учебной практике**

При организации практики используются следующие образовательные технологии:

- информационно-коммуникационные технологии (у студентов имеется возможность получать консультации руководителя практики непосредственно и посредством электронной почты);
- проектировочные технологии (планирование этапов работы и определение в соответствии с целями и задачами);
- развивающие проблемно-ориентированные технологии (постановка и решение проблемных задач, допускающих различные пути их разработки; «междисциплинарное» обучение, предполагающее при решении профессиональных задач использование знаний из разных научных областей, группируемых в контексте конкретной решаемой задачи; основанное на опыте контекстное обучение, опирающееся на реконструкцию профессионального опыта специалиста базы практики в контексте осуществляемых им направлений деятельности);
- личностно ориентированные обучающие технологии (выстраивание для практиканта индивидуальной образовательной траектории на практике с учетом его научных интересов и профессиональных предпочтений; определение студентом путей профессионального самосовершенствования);
- рефлексивные технологии (позволяющие практиканту осуществлять самоанализ научно-практической работы, осмысление достижений и итогов практики).

## **10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике**

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Для руководства практикой, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Института.

Руководитель практики от Института:

- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- организывает и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;
- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;
- своевременно информирует руководство Института о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу
- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;
- несет ответственность за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;
- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;
- комплектует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков на кафедру.

Тема индивидуального задания выбирается руководителем практики с учетом возможностей базы практики, и должна быть внесена в задание на практику и в дневник обучающегося перед началом практики.

Самостоятельная работа в период проведения практики включает:

- консультирование обучающихся руководителями практики с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации;
- ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение данных, полученных в результате работы;
- своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики и представление ее руководителю практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

#### **11. Форма промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)**

Формой промежуточной аттестации учебной практики является «зачет с оценкой».

#### **12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике**

##### **Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин и практик в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными знаниями, умениями и навыками и (или) опытом профессиональной деятельности, которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации.

Учебная практика является промежуточным этапом формирования компетенций ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-15, ПК-19, которые далее формируются как при изучении дисциплин, так и в период прохождения производственной и преддипломной практики. Итоговая оценка уровня сформированности компетенций ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-15, ПК-19, определяется в период государственной итоговой аттестации.

##### **Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых при прохождении учебной практики, описание шкал оценивания**

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от института. В ходе защиты оцениваются:

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики.;
- 3) отчет о прохождении практики;
- 4) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации;

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике.

В процессе защиты отчёта о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

**Показателями** оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении учебной практики.

### Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
<b>«недостаточный»</b> Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	<b>«пороговый»</b> Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	<b>«продвинутый»</b> Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	<b>«высокий»</b> Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
– выполнено <b>менее 60%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; – не подготовлен отчет по практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	– выполнено <b>60%-69%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков,	– выполнено <b>70–89%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; – структура отчета соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний,	– выполнено <b>90–100%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; – в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики; – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена

	предусмотренных программой практики	умений и навыков, предусмотренных программой практики	сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
<b>Оценка</b> <b>«неудовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «хорошо»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «отлично»</b>

**Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по производственной практике**

<b>оценка</b>	<b>Показатели и критерии оценки практических заданий</b>
<b>«отлично»</b>	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, свободно использует его при анализе задачи, строго придерживается логики анализа и решения задачи, использует научную лексику, может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
<b>«хорошо»</b>	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, использует его (иногда при подсказке преподавателя) при анализе задачи, в целом соблюдает логику анализа и решения задачи, старается использовать профессиональную терминологию; не всегда осознает и может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
<b>«удовлетворительно»</b>	обучающийся выделяет необходимые для анализа параметры задачи (иногда с подсказкой преподавателя), привлекает необходимый теоретический материал, но затрудняется в его использовании при анализе задачи, частично прибегает к ненаучной лексике, испытывает затруднения при формулировке решения
<b>«неудовлетворительно»</b>	обучающийся не выделяет необходимых для анализа параметров задачи, не реагирует на подсказки преподавателя, испытывает серьезные затруднения в привлечении теоретических знаний, необходимых для анализа условия задачи

**Задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций на этапе прохождения учебной практики**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов (этапов) практики</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
<b>1.</b>	<b>Подготовительный этап</b>	
1.1	Ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получить направление на практику, индивидуальное задание, совместный график (план) проведения практики. Решение организационных вопросов	ПК-4, ПК-6, ПК- 7, ПК-8
<b>2.</b>	<b>Основной (рабочий) этап</b>	
2.1	Пройти инструктаж и ознакомиться с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.	ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5
2.2	Задание 1. Представить (и отразить в отчете) характеристику объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, права и	ПК-10, ПК-15, ПК-19

	ответственность предприятия. Познакомиться с учредительными документами предприятия. Изучить комплекс законодательных актов, регулирующих деятельность предприятия	
2.3	Задание 2. Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. Провести анализ организационной структуры управления. Определить организационную форму, соответствие ее целям и задачам предприятия. В отчете по практике указать состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие, отразить общие принципы управления конкретного предприятия, специфику отрасли, в которой функционирует предприятие	ОК-5, ОК-6.
3.	<b>Подготовка и защита отчета по практике</b>	ОК-5, ПК-1, ПК-10, ПК-15, ПК-19

### **13. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики:**

#### ***Основная литература:***

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>.
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013 <http://znanium.com/catalog/product/389895>.
3. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/999911>.
4. Ратушный А.С., Технология продукции общественного питания. Учебник для бакалавров М, Дашков, М, 2017 ЭБС Знаниум. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>.
5. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 248 с.: ISBN 978-5-394-02782-6. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>
6. Масленникова И.С., Еронько О.Н Безопасность жизнедеятельности ИНФРА 2014 ЭБС Знаниум. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/398349>.
7. Рубина Е. А.. Малыгина В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария : учебн. пособие / Е. А Рубина, В. Ф. Малина. М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>.
8. Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. Маркетинг : учеб. пособие /М. : ИНФРА-М, 2018. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939196>.

#### ***Дополнительная литература:***

1. Кейтеринг: Учебное пособие / Ю.Б.Башин, Н.В.Телепченкова - М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2015. <http://znanium.com/catalog/product/502139>.
2. Ковалев, Куткина, Кравцова Технология приготовления пищи. Электронный учебник. <http://gigabaza.ru/doc/153735-pall.html>.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.. Режим чтения :<http://cafemars.ru/bookinfo-vp-zolin/vp-zolin-tekhnologicheskoe-oborudovanie-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitaniya>.
4. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов Электронный учебник <http://www.studfiles.ru/preview/1098752/> Режим чтения <http://pandia.ru/text/78/014/14909.php>.

5. Тексты документов на сайте КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС Режим доступа <http://www.consultant.ru/document>.

#### ***Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы***

1. ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2. ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znaniy.com».
3. ООО "Директ-Медиа" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

#### **14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения учебной практики**

Учебная практика проводится на базе предприятий: ООО «Шале», ЗАО ТФ «Волоколамск».

**Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

##### **Программное обеспечение:**

Microsoft Windows 7 (№ 48235645)

Microsoft Office 2010 (№ 61160074)

Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)

#### **15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

## 16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № <u>5</u> от « <u>22</u> » <u>января</u> <u>2015</u> года	22.01.2015
2.	Утверждена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень прикладной бакалавриат, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г. № 1332 и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» февраля 2015 года	25.12.2015
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «22» февраля 2016 года	22.02.2016
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «24» февраля 2017 года	24.02.2017
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «20» февраля 2018 года	20.02.2018
6.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 5 от «16» января 2019 года	16.01.2019