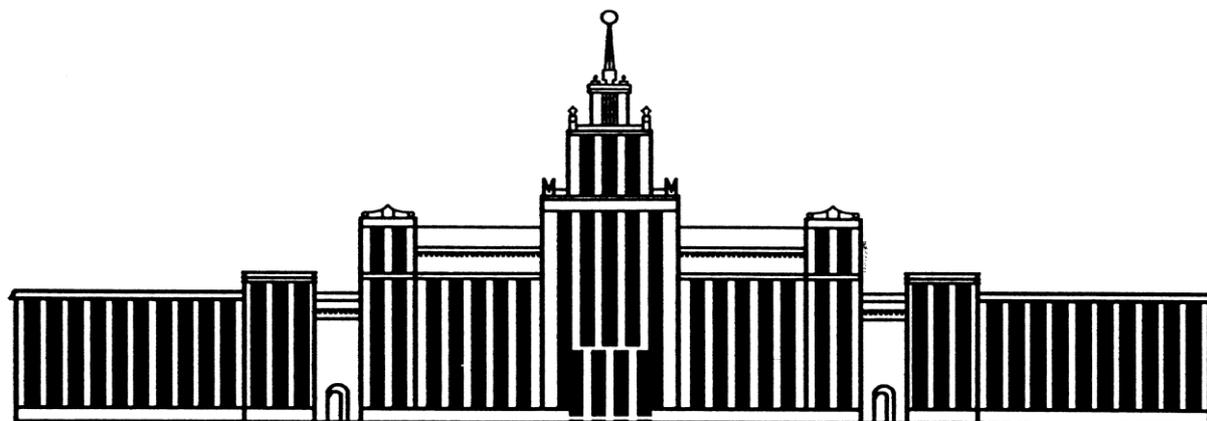

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Ч448.я7
Щ612

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МАГИСТРОВ ПО НАПРАВЛЕНИЮ
ПОДГОТОВКИ «ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

Методические указания

Челябинск
2019

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Южно-Уральский государственный университет
Кафедра «Технология и организация общественного питания»

Ч448.я7
Щ612

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
МАГИСТРОВ ПО НАПРАВЛЕНИЮ
ПОДГОТОВКИ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»**

Методические указания

Челябинск
Издательский центр ЮУрГУ
2019

УДК 641(076.5)
ББК Ч448.027.64.я7
Щ612

*Одобрено
учебно-методической комиссией
института спорта, туризма и сервиса*

Рецензент Лукин А.А.

Щ612 Производственная практика магистров по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»: методические указания / сост. Е.И. Щербакова, А.С. Саломатов – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2019. – 18 с.

Методические указания содержат цели и задачи, структуры производственных практик, обязанности руководителей практики от ЮУрГУ и предприятия, студентов-магистрантов, порядок оформления отчетных документов, виды контроля и критерии оценивания, библиографический список.

Методические указания предназначены для магистров, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

УДК 641(076.5)
ББК Ч448.027.64.я7

ВВЕДЕНИЕ

Производственная (ознакомительная) и производственная практики магистратуры являются обязательным разделом ОПОП ВО в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и ориентированы на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающихся.

1. СРОКИ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИК

Производственная (ознакомительная) и производственная практики студентов-магистрантов предусмотрены во втором семестре. Продолжительность производственной (ознакомительной) практики составляет 2 недели, продолжительность производственной практики – 2 недели. Конкретные сроки проведения практик определяются учебным планом и графиком учебного процесса и ежегодно утверждаются приказом ректора по университету.

Производственная (ознакомительная) и производственная практики магистратуры проводятся на ведущих предприятиях отрасли, имеющих высокий кадровый и научный потенциал.

Производственную (ознакомительную) и производственную практики можно проходить в структурных подразделениях ЮУрГУ (профильных лабораториях, научно-образовательных центрах).

Допускается прохождение этих видов практик по месту работы магистранта по согласованию с кафедрой в установленном порядке.

Каждый студент-магистрант направляется на практику приказом ректора, который формируется на основании разового ДОГОВОРА НА ПРАКТИКУ или долгосрочного ДОГОВОРА О СОТРУДНИЧЕСТВЕ, заключенными между ЮУрГУ и ПРЕДПРИЯТИЕМ.

ДОГОВОР НА ПРАКТИКУ заключается при наличии ГАРАНТИЙНОГО ПИСЬМА от ПРЕДПРИЯТИЯ, в котором подтверждается согласие о принятии на практику определенного количества студентов (приложение 1).

При наличии ДОГОВОРА О СОТРУДНИЧЕСТВЕ заключение ДОГОВОРА НА ПРАКТИКУ не требуется.

Проведению производственных практик предшествует подготовленный период, в течение которого студенты-магистранты должны пройти медицинское обследование и оформить санитарную книжку (приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н).

2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ) ПРАКТИКА

2.1. Цели и задачи производственной (ознакомительной) практики

Цель практики – систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, формирование у студентов-магистрантов навыков ведения са-

мостоятельной научной работы, исследования и экспериментирования для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР).

Задачами практики являются:

а) изучение:

- патентных и литературных источников по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы;
- методов исследования и проведения экспериментальных работ;
- правил эксплуатации приборов и установок;
- методов анализа и обработки экспериментальных данных;
- физических и математических моделей процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту;
- информационных технологий в научных исследованиях;
- принципов организации компьютерных сетей и телекоммуникационных систем;
- требований к оформлению научно-технической документации;
- порядка внедрения результатов научных исследований и разработок;

б) выполнение:

- анализа, систематизации и обобщения научно-технической информации по теме исследований;
- теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач, включая математический (имитационный) эксперимент;
- анализа достоверности полученных результатов;
- сравнения результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;
- анализа научной и практической значимости проводимых исследований, а также технико-экономической эффективности разработки;
- подготовки заявки на патент или на участие в гранте.

в) приобретение навыков:

- формулирования целей и задач научного исследования;
- выбора и обоснования методики исследования;
- работы с прикладными научными пакетами и редакторскими программами, используемыми при проведении научных исследований и разработок;
- оформления результатов научных исследований (оформление отчёта, написание научных статей, тезисов, докладов);
- работы на экспериментальных установках, приборах и стендах.

2.2. Компетенции обучающегося

Прохождение производственной (ознакомительной) практики направлено на формирование следующих компетенций:

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обес-

печения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

– способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7).

2.3. Структура и содержание производственной (ознакомительной) практики

Общая трудоемкость практики составляет 108 часов, 2 недели.

Практика состоит из трех этапов, представленных в табл. 1.

Таблица 1

№ раздела (этапа)	Наименование разделов (этапов) практики	Кол-во часов	Форма текущего контроля
1	Организационный	10	Собеседование
2	Производственный	88	Собеседование
3	Заключительный	10	Защита отчета о прохождении практики

Содержание практики:

1. Организационный этап: выбор направления исследования, составление индивидуального графика прохождения практики.

2. Производственный:

– исследование теоретических проблем в рамках выбранного направления исследований (патентный поиск, анализ научных статей, диссертационных работ, монографий);

– анализ методов исследования в соответствии с выбранным направлением;

– составление плана проведения экспериментальных исследований

3. Заключительный: оформление отчета по практике, подготовка материала к публикации.

2.4. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации представлен в табл. 2.

Таблица 2

Наименование разделов практики	Код контролируемой компетенции	Вид контроля
Организационный	ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Собеседование
Все разделы	ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Дифференцированный зачет
Производственный	ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Собеседование
Производственный	ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Собеседование
Заключительный	ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Защита отчета о прохождении практики

2.5. Примерный перечень индивидуальных заданий для производственной (ознакомительной) практики

Выбор и обоснование темы исследования:

- составление рабочего плана и графика выполнения исследования;
- проведение исследования (постановка целей и конкретных задач, формулировка рабочей гипотезы, обобщение и критический анализ трудов отечественных и зарубежных специалистов по теме исследования);

– составление библиографии по теме выпускной квалификационной работы.

Изучить:

– методы исследования и проведения экспериментальных работ;

– правила эксплуатации исследовательского оборудования;

– методы анализа и обработки экспериментальных данных;

– физические и математические модели процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту;

– информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере;

– требования к оформлению научно-технической документации;

– порядок внедрения результатов научных исследований и разработок.

3. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

3.1. Цели и задачи производственной практики

Цель производственной практики магистров: закрепление и углубление теоретической подготовки, приобретение профессиональных умений и компетенций, приобретение самостоятельной профессиональной деятельности в области производства кулинарной продукции и организации производственной деятельности предприятий.

Задачами практики являются:

– систематизация и расширение знаний в области контроля качества и безопасности продукции на предприятиях питания;

– развитие навыков практической деятельности в области разработки новых видов продуктов питания и проведения научно-производственных работ;

– сбор материалов для магистерской выпускной квалификационной работы.

3.2. Компетенции обучающегося

Прохождение производственной практики направлено на формирование компетенций:

– готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);

– способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

– способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

– способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);

– способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14).

3.3. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость практики составляет 108 часов, 2 недели.

Практика состоит из трех этапов, представленных в табл. 3.

Таблица 3

№ раздела (этапа)	Наименование разделов (этапов) практики	Кол-во часов	Форма текущего контроля
1	Организационный	8	Утверждение индивидуального плана практики
2	Производственный	80	Проверка дневника практики
3	Итоговый	20	Проверка отчета

Содержание практики:

1. Организационный этап: оформление на предприятии, ознакомление со структурой и организацией работы предприятия, составление индивидуального графика прохождения практики.

2. Производственный этап: организация производства на предприятии; разработка нового ассортимента пищевых продуктов различного назначения; организация их выработки в производственных условиях; разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

3. Итоговый: подготовка материалов для отчета; оформление отчета по практике

3.4. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации представлен в табл. 4.

Таблица 4

Наименование разделов практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Вид контроля
Организационный	ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Утверждение индивидуального плана

Наименование разделов практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Вид контроля
Все разделы	ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-14 способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Дифференцированный зачет

Наименование разделов практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Вид контроля
Производственный	ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Проверка дневника практики
Производственный	ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Проверка дневника практики
Производственный	ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Проверка дневника практики
Производственный	ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Проверка дневника практики
Итоговый	ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Проверка отчета по практике

3.5. Примерный перечень индивидуальных заданий для производственной практики

- Изучение технологии приготовления пищевых продуктов функционального назначения.
- Разработка инновационных технологий производства мясных рубленых полуфабрикатов, обогащенных растительными добавками.
- Разработка инновационных технологий производства обогащенных пищевых продуктов.
- Совершенствование организации питания отдельных групп населения.
- Научное обоснование разработки рационов питания для различных групп населения с учетом региональных особенностей.
- и т.д.

4. РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Руководство практикой со стороны университета осуществляют преподаватели кафедры из числа ведущих ученых, функциями которых является посещение рабочих мест практики, проведение консультаций по выполнению индивидуальных заданий, написанию отчетов и т.п., проверка отчетов и прием их защиты.

Задачи руководителя практики от университета:

- проведение организационных мероприятий перед выходом студентов-магистрантов на практику;
- составление рабочего графика (плана) проведения практики;
- разработка индивидуальных заданий для обучающихся, выполняемых в период практики;
- участие в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществление контроля за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказание методической помощи обучающимся при выполнении индивидуальных заданий;
- оказание помощи студенту-магистранту в сборе фактического материала к выполнению квалификационной работы;
- осуществление учебно-методического руководства практикой;
- наблюдение и контроль прохождения практики;
- участие в работе комиссии по защите отчета по практике.

Руководство практикой от предприятия (организации) осуществляют высококвалифицированные специалисты или руководящие работники предприятия.

В задачи руководителей практики от организации входит:

- согласование индивидуального задания, содержания, планируемых результатов практики;
- предоставление рабочих мест обучающимся;
- обеспечение безопасных условий прохождения практики студентами, соответствующих санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проведение инструктажа студентов-магистрантов по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего распорядка;
- систематическое наблюдение за работой практиканта и оказание ему необходимой помощи;
- контроль хода выполнения программы практики;
- составление отзыва (характеристики о прохождении студентом-магистрантом практики);
- помощь в подборе материалов для написания отчета.

В процессе прохождения практики **в обязанности магистранта входит:**

- соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, действующих на предприятии;
- соблюдение требований охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнение индивидуальных заданий, предусмотренных программой практики;
- систематическое ведение документации по практике;
- сбор и систематизация материалов для подготовки отчетов по практикам и выпускной квалификационной работы.

5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По окончании производственной (ознакомительной) и производственной практик, студент предоставляет на кафедру два пакета документов (по каждой практике отдельно), которые включают в себя:

- характеристику работы практиканта руководителем практики от предприятия;
- дневник прохождения практики,
- индивидуальное задание;
- отчет о прохождении практики.

Отчет по практике, характеристика руководителя и дневник практики подписываются руководителем практики от предприятия и заверяются печатью предприятия.

Отчет составляется студентом-магистрантом самостоятельно и предоставляется на кафедру для проверки не позднее, чем через неделю после окончания практики. Титульный лист отчета оформляется согласно приложения 2.

В отчетах по производственной (ознакомительной) и производственной практикам должны быть отражены результаты работы в соответствии с заданием на практику – проанализирован собранный материал, сформулировано собственное отношение к поставленному вопросу, выдвинуты собственные предположения по организации деятельностью предприятия.

В характеристике должна быть указана степень выполнения студентом-магистрантом программы практики, овладения профессиональными умениями и навыками, самостоятельной работы, соблюдение студентом трудовой дисциплины.

6. ВИДЫ КОНТРОЛЯ, ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания представлены в табл. 5.

Таблица 5

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
Утверждение индивидуально-го плана	Проверка правильности заполнения и оформления плана в процессе собеседования	Зачтено: план оформлен и заполнен в соответствии с требованиями Не зачтено: план оформлен и заполнен с нарушением требований
Проверка отчета по практике	Проверка правильности оформления и содержания отчета в процессе собеседования	Зачтено: отчет оформлен по требованиям, содержание соответствует плану практики Не зачтено: отчет оформлен с нарушением требований, содержание не соответствует плану практики
Проверка дневника практики	Проверка правильности заполнения и оформления дневника в процессе собеседования	Зачтено: дневник оформлен и заполнен в соответствии с требованиями Не зачтено: дневник оформлен и заполнен с нарушением требований
Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет проводится в устной форме, в комиссии, состоящей не менее чем из двух преподавателей.	Отлично: глубокие знания вопросов, студент свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы. Хорошо: студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно: студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы на вопросы. Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.

Защита отчета является формой итогового контроля по окончании практики.

После проверки отчета каждый студент-магистрант защищает его в установленные сроки. Оценка по практике дифференцированная (по пятибалльной шкале).

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательную характеристику об ее прохождении или неудовлетворительную оценку при защите направляется повторно на прохождение практики и не допускается к дальнейшему обучению.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Галеев, Э.М. Оптимизация: Теория. Примеры. Задачи: учеб. пособие для ун-тов. Э. М. Галеев. – 4-е изд. М.: URSS: ЛИБРОКОМ, 2012. – 335 с.

2. Григорьева, А.К. Смысловое чтение учебного и научного текста: теория и практика: учебное пособие / А.К. Григорьева, И.И. Московкина. – М.: ФЛИНТА, 2016. – 176 с.

3. Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: словарь основных терминов и понятий / В.Д. Ершов, Е.И. Корчагина. – СПб.: ГИОРД, 2016. – 80 с.

4. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. Ч. 1: Продукты растительного происхождения: учеб. пособие для вузов по специальности 08.04.01 «Товароведение и экспертиза товаров»: в 2 ч. / В.В. Шевченко и др.– СПб.: Троицкий мост, 2009. – 302 с.

5. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. Ч. 2: Продукты животного происхождения: учеб. пособие для вузов по специальности 08.04.01 «Товароведение и экспертиза товаров»: в 2 ч. / В.В. Шевченко и др. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 197 с.

6. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: учебное пособие для вузов: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – СПб., 2016. – 168 с.

7. Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. – СПб., 2015. – 736 с

8. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. пособие / О.Н. Красуля [и др.]. – СПб.: ГИОРД, 2015. – 320 с.

9. Общественное питание: справочник руководителя / сост.: А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др. – М.: Экономические новости, 2007. – 815 с.

10. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учеб. для вузов по специальностям «Стандартизация и сертификация», «Управление качеством»; по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)» / В.М. Позняковский. – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 451 с.

11. Саломатов, А.С. Основы научных исследований в технологии продуктов питания: учебное пособие / А.С. Саломатов, Е.И. Щербакова. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2014. – 62 с.

12. Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания: 2.3.2. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.560–96: Утв. 24.10.96. – М.: Дашков и К, 2006. – 211 с.

13. Санитарные правила и нормы. Продовольственное сырье и пищевые продукты: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1078–01: Утв. от 14.11.01 г. Ред. М. А. Подобед. – М.: Книга сервис, 2005. – 172 с.

14. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» направления подготовки дипломированных специалистов 260500 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 «Технология продуктов питания» / А.И. Мглинец и др.; под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 735 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Примерная форма гарантийного письма

Указать реквизиты предприятия
(Название предприятия, адрес, почтовый индекс,
телефон, факс, расч. счет, к/сч., ИНН)

Ректору ЮУрГУ
Шестакову А.Л.

Гарантийное письмо

Предприятие готово предоставить место для прохождения учебно-ознакомительной (производственной) практики студентам ЮУрГУ (указать Ф.И.О., № группы), обучающимся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

С программой практики ознакомлены.

Руководителем практики от предприятия назначен(а) ФИО

Руководитель предприятия
Ф.И.О.
Печать, дата.

Образец оформления титульного листа отчёта

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«Южно-Уральский государственный университет»
(национальный исследовательский университет)
Кафедра «Технология и организация общественного питания»

ОТЧЕТ

о прохождении _____ практики
(вид практики)

студента группы _____
(номер группы)

направления _____
(код и наименование)

Фамилия, имя, отчество _____

Место прохождения практики _____
(полное наименование предприятия, адрес и телефон)

Сроки практики _____

Руководитель практики от кафедры _____
(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, должность)

Руководитель практики от предприятия _____
(фамилия, имя, отчество, должность)

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. СРОКИ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИК	3
2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ) ПРАКТИКА	
2.1. Цели и задачи производственной (ознакомительной) практики.....	3
2.2. Компетенции обучающегося.....	4
2.3. Структура и содержание производственной (ознакомительной) практики.....	5
2.4. Фонд оценочных средств.....	5
2.5. Примерный перечень индивидуальных заданий для производственной (ознакомительной) практики	6
3. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА	
3.1. Цели и задачи производственной практики	7
3.2. Компетенции обучающегося.....	7
3.3. Структура и содержание производственной практики	8
3.4. Фонд оценочных средств.....	8
3.5. Примерный перечень индивидуальных заданий для производственной практики.....	11
4. РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ	11
5. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	12
6. ВИДЫ КОНТРОЛЯ, ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ, КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	13
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	14
ПРИЛОЖЕНИЯ	16

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА МАГИСТРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Методические указания

Техн. редактор *А.В. Миних*

Издательский центр Южно-Уральского государственного университета

Подписано в печать 10.12.2019. Формат 60×84 1/16. Печать цифровая.
Усл. печ. л. 1,16. Тираж 30 экз. Заказ 482/136.

Отпечатано в типографии Издательского центра ЮУрГУ.
454080, г. Челябинск, проспект Ленина, 76.