

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

Институт ветеринарной медицины и биоинженерии

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии института
№ 1 от «18» сентября 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Технологическая практика»

Вид практики	Производственная
Тип практики	Технологическая
Направление подготовки / специальность	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность(и) (профиль(и))	Управление ресторанным бизнесом
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоёмкость дисциплины, ЗЕТ	9
Трудоёмкость дисциплины, час.	324

Разработчик:

Доцент кафедры
прикладных биотехнологий

Л.В. Вирзум.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой прикладных
биотехнологий

Л.В. Вирзум

Иваново 2025

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

1.1 Целями технологической практики являются:

- закрепление, углубление и систематизирование полученных в процессе обучения знаний студентов на основе изучения работы в условиях действующего предприятия общественного питания;
- изучение специфики будущей профессиональной деятельности;
- практическое освоение прогрессивных современных технологий;
- формирование и развитие профессиональных навыков работы в составе коллектива, формирование и развитие компонентов профессиональной культуры;
- закрепить и углубить теоретические знания путем изучения технической оснащенности технологических операций при производстве кулинарной продукции, развивать чувство ответственности за выполняемую работу и качество кулинарной продукции.

1.2 Задачи

Задачами технологической практики являются:

- ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащенностью;
- Изучение принципов работы торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов, вычислительной техники, механизации и автоматизации производственных процессов;
- Характеристики инженерного обеспечения на предприятии. Взаимосвязи помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.
- Изучение недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу.
- Применение на практике основ физиологии и рациональных условий деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методов исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методов прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте;
- обобщить полученные данные о практике в отчёте, о прохождении практики.
- применение навыков коллективной работы, продуктивного взаимодействия с другими членами коллектива при производстве кулинарной продукции и организации производства.

2. ОСНОВНЫЕ БАЗЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная практика «Технологическая практика» проводится на предприятиях общественного питания различных типов, с которыми заключен договор.

Базовые предприятия для студентов должны отвечать требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», и содержанию практики; иметь необходимую отраслевую принадлежность и виды производственной деятельности.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом практика относится к **Обязательной части**

Обеспечивающие
(предшествующие)
дисциплины, практики

Проектирование и дизайн ресторана, Технология изготовления ресторанных блюд, Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции, пищевые и биологически активные добавки, Ознакомительная практика, Технологическое оборудование предприятий общественного питания,

Обеспечиваемые
(последующие) дисциплины,
практики

Нормативно-правовая документация предприятий питания, Проектирование меню напитков и эногастрономия, технологическая практика (4), выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД-1 опк -4 Знать: технологические процессы производства продуктов животного происхождения ИД-2 опк -4 Уметь: осуществлять технологические процессы производства продуктов питания ИД-3 опк -4 Владеть: навыками осуществления технологических процессов производства продуктов питания.	Все
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1опк-5 Знает способы организации и контроля производства продуктов из сырья растительного и животного происхождения ИД-2опк-5 Умеет организовывать и контролировать производство продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения.	Все

	ИД-З опк-5 Владеет навыками организации и контроля производства продуктов из сырья животного и растительного происхождения	Все
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 опк-3 Демонстрирует знание инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Все
	ИД-2 опк-3 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Все
	ИД-3 опк-3 Применяет знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	Все

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание практики

5.1.1 Очная форма

№ п/п	Разделы (этапы) и виды работы на практике	Трудоемкость, час.		Форма текущего контроля*
		работа под руководством преподавателя	самостоятельная работа	
1. Подготовительный этап, организационный этап				
1.1	Прибытие на предприятие – место практики. Оформление необходимых документов для начала выполнения работ. Инструктаж по технике безопасности на предприятии, выдача индивидуальных заданий для выполнения программы практики.	2	20	Журнал по технике безопасности.
1.2	Ознакомление руководителя практики от предприятия с содержанием индивидуального задания. Обсуждение и корректировка плана работ согласно программе практики с поправкой на производственные условия. Формирование графика выполнения различных видов работ.		24	Отчёт по практике. Зачёт с оценкой
1.3	Ознакомление со структурой предприятия. Изучение должностных инструкций. Знакомство с рекомендуемой нормативной базой, основными источниками информации и рекомендуемыми		24	Отчёт по практике. Зачёт с оценкой

	информационными ресурсами			
2. Производственный этап, основной этап, выполнение индивидуального задания.				
2.1	Изучение нормативной и технической документации предприятия.		26	Отчёт по практике. Зачёт с оценкой
2.2	Работа с основными документами, регламентирующими требования к качеству мясного и рыбного сырья в реализуемых на предприятии технологиях.		28	Зачёт с оценкой
2.3	Составление характеристик видов сырья, используемых для переработки в реализуемых на предприятии технологиях.		26	
2.4	Изучение реализуемых технологий, задействованного технологического оборудования и прочих ресурсов.		26	
2.5	Изучение вопросов организации хранения сырья и готовой продукции в условиях предприятия.		24	
2.6	Изучение порядка организации лабораторного контроля на предприятии.		26	
2.7	Изучение вопросов охраны труда и производственной санитарии		30	
3. Отчетный этап				
3.1	Систематизация и структуризация освоенного материала. Подготовка выводов и заключений по результатам выполнения индивидуального задания.		20	Отчёт по практике. Зачёт с оценкой
3.2	Оформление отчета по практике.		26	
3.3	Подготовка презентации, доклада по выполненному индивидуальному заданию. Защита отчёта.		24	
		2	322	

5.2. Распределение часов практики по видам работы и форма контроля*

* 3 – зачет, ЗаО – зачет с оценкой.

5.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Контроль						2		
Самостоятельная работа						322		
Форма контроля						ЗаО		

6. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Отчёт по технологической практике – наиболее значимый документ, содержащий сведения о специфике организации, её внутренней структуре, а также используемых в производстве методах и технологиях. Отчёт должен иметь объём 20-25 страниц формата А4 машинописного текста и при необходимости дополнительно приложение, в которое могут входить графические, табличные и другого рода материалы.

Отчетная документация может сопровождаться аналитическими расчётом, которые призваны подтвердить, что студент действительно провел масштабную исследовательскую деятельность, освоил нужный материал. В отчёты по производственной технологической практике студенты вносят все заметки о проделанной работе. Кроме того, они ведут подробный дневник, в котором также отражают наиболее важные события.

Результаты практики оценивает комиссия. Во внимание принимается качество отчёта, который должен быть оформлен в соответствии с установленными требованиями

письменного отчёта, и отзыв руководителя практики от предприятия, а также устные ответы студента на вопросы по прохождению и результатам практики. Защита отчёта по пройденной технологической практике сопровождается докладом (7-10 минут), презентацией иллюстрацией наиболее значимых моментов практики

По итогам аттестации комиссия выставляет дифференциированную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие по её итогам неудовлетворительную оценку, подлежат отчислению в установленном порядке из института, как имеющие академическую задолженность.

Структура отчёта:

Отчёт должен состоять из следующих разделов:

- введения, в котором приводится общая характеристика места практики;
- основной части, в которой описываются все результаты, полученные в ходе прохождения практики;
- заключения, в котором анализируется проведенная работа в целом и дальнейшие мероприятия в части приобретения углубленных знаний и умений по теме практики;
- приложений к отчету (при необходимости).

К отчету прилагается дневник практики с отзывом-характеристикой и заполненным графиком выполнения работ. Дневник и отчет должны быть оформлены на месте практики и представлены для заключения и отзыва руководителю практики от предприятия. Структура отчета должна содержать необходимый перечень следующих документов:

- титульный лист отчёта;
- индивидуальное задание;
- рабочий график;
- дневник прохождения практики;
- отзыв-характеристика на студента-практиканта;
- анкета студента-практиканта;
- анкета работодателя

Дневник практики заполняется лично студентом. Записи о выполненных работах производятся еженедельно и заверяются подписью руководителя практики от организации или учреждения – базы практики. Удостоверяющие записи проставляются по мере просмотра их заверяющим лицом – обычно один раз в 7–10 дней. Записи о работах, выполнявшихся в других предприятиях, организациях и учреждениях (не в месте постоянного прохождения практики) должны быть заверены отдельно должностными лицами этих предприятий, организаций, учреждений.

По окончании практики студент обязан получить характеристику своей производственной деятельности.

В характеристике о деятельности студента в период практики указываются положительные и отрицательные моменты в период прохождения студентом практики.

Отчёт составляется в период пребывания студента на предприятии и должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью. По возвращении в университет студент должен сдать отчёт и дневник на проверку руководителю практики от кафедры и в 10-дневный срок защитить отчёт в комиссии, назначенной распоряжением декана по факультету.

В отчёте должна быть изложена краткая характеристика места прохождения практики: название предприятия (организации, учреждения);

месторасположение;

форма собственности, производственная структура,

основные производственные показатели;

наличие партнеров по производству, их характеристика и т.д.

Последний раздел отчёта – краткое собственное заключение студента о результатах пройденной практики в целом.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

7.1. Основная учебная литература, необходимая для проведения практики

1. Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4616> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Корпачева, С. М. Организация практической подготовки по образовательной программе бакалавриата по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»: учебно-методическое пособие / С. М. Корпачева, И. С. Забелина. — Новосибирск: НГТУ, 2023. — 172 с. — ISBN 978-5-7782-5052-9. — Текст : электронный// Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/404258> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Маюровикова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюровикова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 196 с. — ISBN 978-5-507-53988-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/504415> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 188 с. — ISBN 978-5-507-51180-8. — Текст : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/506986> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для проведения практики

1. Таранова, И. В. Сервисология : учебник / И. В. Таранова, А. В. Трухачев. — Ставрополь : СтГАУ, 2013. — 296 с. — ISBN 978-5-9596-0863-7. — Текст : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61122> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2.

7.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

- 1) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 2) Библиотека ВГАУ https://v-gau.ru/about/library/o-bibliotek.php?clear_cache=Y
- 3) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

7.4. Методические указания для обучающихся для прохождения практики

1. Организация и проведение практик : методические указания / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2021. — 48 с.— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351353> (дата обращения: 07.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.5. Информационные справочные системы для обучающихся для прохождения практики

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань» <http://www.e.lanbook.com/>
2. Библиотека ВГАУ https://v-gau.ru/about/library/o-bibliotek.php?clear_cache=Y
3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <https://web.archive.org/>
4. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

7.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Материально-технической базой практики являются подразделения Университета, предприятия общественного питания, которые могут обеспечить успешное выполнение студентом программы производственной практики и квалифицированное руководство.

Во время прохождения производственной практики студент может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (специальное лабораторное оборудование, компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатывающие программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

В процессе прохождения практики обучающийся использует современные компьютерные системы, Интернет-ресурсы, библиотечные ресурсы ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ».

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины, а также техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.
2	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение № 1
к рабочей программе по дисциплине (модулю)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

«Технологическая практика»

Тип практики

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<p>ИД-1_{опк-3} Демонстрирует знание инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.</p> <p>ИД-2_{опк-3} Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.</p> <p>ИД-3_{опк-3} Применяет знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.</p>	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	<p>ИД-1_{опк-4} Знать: технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p> <p>ИД-2_{опк-4}</p>	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету

	Уметь: осуществлять технологические процессы производства продуктов питания	практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-3 опк -4 Владеть: навыками осуществления технологических процессов производства продуктов питания.	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-1опк-5 Знает способы организации и контроля производства продуктов из сырья растительного и животного происхождения	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
ОПК-5 Способен организовывать контролировать производство продукции питания	ИД-2опк-5 Умеет организовывать и контролировать производство продуктов питания из сырья животного и растительного происхождения.	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-3опк-5 Владеет навыками организации и контроля производства продуктов из сырья животного и растительного происхождения	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показател и	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, некоторые недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме

Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

3. Оценочные средства

3.1. Вопросы к зачёту – отчёту по технологической практике.

Примерный план отчёта по технологической практике (производственной):
Общее задание по технологической практике. В ходе выполнения общего задания обучающемуся надлежит изучить следующие вопросы:

Вводное занятие

Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики порядком её проведения, изучение правил внутреннего распорядка, знакомство с графиками перемещения студентов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды и пр.

Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.

Ознакомление с правилами техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах; изучение инструкций по технике безопасности. Ответственность руководителей за соблюдением норм и правил охраны труда. Ответственность студентов за выполнение инструкций по безопасности труда.

Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене.

Задание 1. Характеристика предприятия

1.1. Дать характеристику предприятия:

- место расположения;
- режим работы;
- основные категории производственного персонала;
- ассортимент выпускаемой продукции, условия её хранения;

- используемая на предприятии нормативно-техническая и технологическая документация;
- перечень оборудования, используемого для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.2. Ознакомиться с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.

Задание 2. Технологический процесс первичной обработки мясного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

2.1. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд:

- Начертить план-схему мясного цеха (или технологического участка для приготовления п/ф из мяса) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.
- Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки мяса, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.
- Проанализировать наличие и использование оборудования, инструментов, инвентаря в цехе. Выработать рекомендации по рациональному использованию.

2.2. Составить таблицу «Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для

сложных блюд»:

Используемая часть туши	Наименование полуфабрикатов	Выход полуфабриката	Размеры и форма полуфабриката
<i>Из говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</i>			
<i>Из баранины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</i>			
<i>Из свинины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</i>			

2.3. Изучить и проанализировать технологию приготовления шпицованых и фаршированных полуфабрикатов. Описать технологию приготовления этих полуфабрикатов, примеры представить в виде изображений или рисунков.

2.4. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности мясных полуфабрикатов: Оценить качество мясных полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдение сроков реализации в соответствии с установленными нормативами. Составить таблицу «Требования к качеству мясных полуфабрикатов»:

Наименование полуфабрикатов	Описание (внешний вид полуфабрикатов)	Показатели качества и безопасности (органолептические показатели, условия и сроки хранения полуфабрикатов)
		Внешний вид: Цвет:

		Запах: Консистенция: Срок хранения: Условия хранения:
--	--	--

Опираясь на собранный, изученный, и проанализированный материал базы практики сделать выводы и предложения о работе мясного цеха.

3.2. Методические материалы

Согласно Положения ПВД-11 «О практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования» защита отчета о технологической практике происходит перед специальной комиссией кафедры.

Студент сдает в директорат института не позднее двух недель после окончания практики дневник и отчёт, заверенные подписями руководителя практики в хозяйстве (руководителем предприятия) и печатью, а также предоставляет отзыв о работе студента (характеристику). Преподаватель - руководитель практики проверяет дневник и отчёт, составляет рецензию, при необходимости возвращает материалы на доработку. После устранения замечаний по отчёту и дневнику студента допускают к защите. Для защиты отчётов по практике распоряжением директора института назначается специальная межкафедральная комиссия, которая проводит работу по утвержденному графику. За два дня до защиты студент обязан предоставить секретарю комиссии всю необходимую отчётную документацию вместе с рецензией преподавателя. На комиссии студент делает краткий (на 8-10 минут) доклад о прохождении практики: члены комиссии задают студенту уточняющие вопросы из списка вопросов к зачёту-отчёту по технологической практике, знакомятся с рецензией преподавателя, проверяющего отчётную документацию, а также с характеристикой с места прохождения практики.

При оценке итогов технологической практики принимается во внимание производственная характеристика, качество доклада, оформление и содержание отчёта, ответы на вопросы. Результаты защиты отчета по технологической практике комиссия оценивает коллегиально и выставляется зачёт с оценкой.

Согласно ПВД-11 «О практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования» студент, не прошедший практику или не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв или неудовлетворительную оценку при защите, не явившийся согласно распоряжению и графика на заседание комиссии по защите отчётов без уважительной причины, отчисляется из института.

Приложение № 2 к программе практики

Форма титульного листа дневника практики студента

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГАУ»
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ В
ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

Д Н Е В Н И К

технологической практики студента(ки)

Ф.И.О. студента _____
фамилия, имя, отчество практиканта

Направление подготовки _____
номер и полное название специальности
Кафедра _____

Курс _____ группа _____
Руководитель практики от кафедры _____

должность, фамилия, имя, отчество руководителя практики
Руководитель практики от организации _____

должность, фамилия, имя, отчество руководителя практики

Срок практики _____

Дата прибытия на предприятие _____

Дата выбытия из предприятия _____

Иваново 20__/20__ уч.год

**Приложение № 3
к программе практики**

Форма рабочего плана практики

УТВЕРЖДАЮ:

_____ / _____
подпись руководителя предприятия

«_____» _____ 20 ____ Г.

Рабочий план прохождения практики

Студент _____ / _____

«_____» _____ 20 ____ г.

Приложение № 4

к программе практики

Форма учёта выполненных работ

№№	Дата	Место выполнения	Характеристика и результаты выполненной
----	------	------------------	---

Приложение № 5

Форма титульного листа отчёта студента о практике (прохождение практики вне университета)

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФГБОУ ВО «ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГАУ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ

Кафедра _____
наименование кафедры

О Т Ч Е Т

О технологической практике в _____

наименование организации

Руководитель
практики от кафедры _____
должность _____ *подпись* _____ *расшифровка подписи*

Руководитель
практики от организации _____
должность _____ *подпись* _____ *расшифровка подписи*

Студент _____
группа _____ *подпись* _____ *расшифровка подписи*

Отчёт защищён с оценкой _____

Иваново 20____г.

**Приложение № 6
к программе практики**

Форма заключения преподавателя об отчёте студента

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о прохождении практики студента _____

(Фамилия, Имя, Отчество)

(Здесь необходимо отметить выполнил ли студент, в основном, программу практики; характеризуются положительные стороны практики, недочеты и недостатки).

Рекомендуемая оценка _____

Преподаватель _____ / _____
подпись _____ *расшифровка подписи*

«_____» _____ 20____ г.