

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

# **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ**

## **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

---

наименование практики

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

---

тип практики

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

---

Шифр и наименование направления подготовки

**Технология организации ресторанного дела**

---

профиль

**Программа академического бакалавриата**

---

Ориентация ОП ВО в зависимости от вида профессиональной деятельности

**Бакалавр**

---

Квалификация выпускника

**Заочная**

---

Форма обучения

Ставрополь, 2020

## 1. Общие положения

Учебная практика студентов представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, является обязательным разделом основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению *19.03.04* – Технология продукции и организация общественного питания: квалификация (степень) «бакалавр».

Тип данной учебной практики обучающихся – это практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, направленная на формирование практических умений и навыков в области производства сырья для использования в общественном питании и получение первичных умений и навыков для дальнейшего обучения и научно-исследовательской деятельности.

Практика основывается на освоении теоретических и прикладных учебных дисциплин базовой и вариативной части профессионального цикла, непосредственно связанных с профессиональной и научно-исследовательской деятельностью с учетом направления и профиля подготовки.

В соответствии с ФГОС ВО учебная практика проводится стационарно в форме работы в структурных подразделениях университета (на кафедрах, в лабораториях, имеющих необходимый научно-технический и кадровый потенциал).

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа учебной практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332;

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении производственной практики он направляется

только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**Цель учебной практики** - формирование заданных общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающих подготовку студентов к дальнейшему обучению в вузе и освоению образовательной программы.

**Задачами учебной практики** по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются:

- знакомство с основными видами технологического оборудования для
- развитие навыков анализа различных источников информации по технологии и организации общественного питания;
- закрепление и углубление теоретических знаний в области технологии продуктов питания;
- овладение практическими навыками по составлению обзорных материалов и статей;
- формирование навыков по выявлению и анализу проблем в области технологии продуктов питания, умение предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты.

Практика проводится:

- для студентов заочной формы обучения – на 1 курсе.

## 2. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость практики составляет:

- для студентов заочной формы обучения – 3 зачетных единицы, 108 часов.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология и организация продуктов общественного питания учебная практика проводится:

- для студентов заочной формы обучения – на 1 курсе в течение 2-х недель.

Конкретные сроки начала и окончания производственной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для студентов заочной формы обучения – зачет.

### 2.1. Содержание учебной практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля
1.	Ознакомительный	Установочное собрание по организации и содержанию практики. Вводный производственный инструктаж. Ознакомление с производственно-технологическими лабораториями кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции.	12	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике

2.	Научно-исследовательский	Виды и характеристика информационных источников для использования при проведении научно-исследовательских изысканий. Требования к составлению аналитических обзоров, написанию рефератов и научных статей. Выполнение индивидуального задания (см. пункт 2.3)	72	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике
3.	Отчетно-аналитический	Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики	24	Запись в дневнике практики. подготовка отчета по практике, зачет
ВСЕГО:			108	

## **2.2. Организация и порядок проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника-бакалавра.

Общий порядок организации учебной практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Методическое руководство учебной практикой осуществляется кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции совместно с ИДПО. Практика проводится в условиях университета на базе учебно-научных и производственно-технологических лабораторий кафедры.

Этапы прохождения учебной практики.

Вначале практики студент знакомится с целью практики, получает вводный производственный инструктаж.

Затем на базе производственно-технологических лабораторий кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции знакомится с назначением технологических участков и видами технологического оборудования и производимой продукции.

На следующем этапе руководитель практики знакомит студентов с видами информационных источников, рекомендуемых для использования в профессиональной и научно-исследовательской деятельности, возможностями работы в библиотеке, читальном зале и электронно-библиотечной системой.

После ознакомления со спецификой производства студент приступает к выполнению индивидуального задания. Выполняемые на практике индивидуальные задания являются обзорно-аналитические доклады (рефераты), целью которых является

углубленное изучение конкретного производственного вопроса с использованием специальной литературы и интернет-источников.

По завершении практики студент оформляет отчет в соответствии с данными методическими указаниями по прохождению учебной практики и написанию отчета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

### **2.3. Примерные варианты индивидуальных заданий при прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.**

Вариант индивидуального задания определяется по последней цифре зачетной книжки (цифра «10» соответствует цифре «0»). При выполнении задания необходимо изучить и проанализировать не менее 5 источников научной литературы (не учебников), опубликованных в отраслевых журналах и привести на них ссылки по тексту. В конце работы необходимо привести библиографический список. Пример правильного библиографического описания (Приложение 3).

1. Значение и сущность технологической поточности на перерабатывающих предприятиях
2. Оборудование для проведения термической обработки сырья и готовой продукции в молочной промышленности
3. Оборудование для проведения термической обработки сырья и готовой продукции в мясоперерабатывающей промышленности
4. Оборудование для проведения гомогенизация сырья и готовой продукции в молочной промышленности
5. Оборудование для проведения гомогенизация сырья и готовой продукции в мясоперерабатывающей промышленности
6. Технология и оборудование для маслоделия
7. Технология и оборудование для сыроделия
8. Технология и оборудование для мороженого
9. Технология и оборудование для колбасного производства
10. Технология и оборудование для производства мясных полуфабрикатов

## **3. Формы отчетности по практике**

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 1) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 2).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);

- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике - это аналитическая работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 2);
- индивидуальное задание;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении 2. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

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

На 1 курсе обучающийся заочной формы обучения представляет руководителю практики от кафедры отчет по результатам прохождения учебной практики.

Контроль за выполнением программы учебной практики осуществляется в форме аттестации. Аттестация студента по результатам учебной практики осуществляется при защите отчета на основе оценки степени решения студентом задач практики.

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Распределение баллов за этапы прохождения учебной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

<b>Критерий</b>	<b>Максимальная оценка в баллах</b>
Ведение дневника (текущий контроль)	30
Содержание отчета по учебной практике	30
Оформление отчета по учебной практике	10
Защита отчета	30
<b>Итого</b>	<b>100</b>

***Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:***

- 10 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен недостаточно качественный графический материал (без указания единиц измерения, некоторых дат и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник оформлен не аккуратно.

- 20 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

- 30 баллов, если соблюдаются все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные и стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

***Критерии оценки за содержание отчета по учебной практике:***

- 10 баллов, если в отчете нет полного соответствия заданию, не правильно выбрана цель и постановка задачи, не прослеживается сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, не очень понятный и удобный стиль изложения изученного материала, практическая ценность работы не установлена.

- 20 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не

ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала, однако не имеется практической ценности работы.

- 30 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, практическая ценность работы, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала.

***Критерии оценки за оформление отчета по учебной практике:***

- 5 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по учебной практике.

- 10 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по учебной практике.

***Критерии оценки за защиту отчета по учебной практике:***

- 10 баллов, если содержание отчета по учебной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по учебной практике.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по учебной практике.

- 30 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по учебной практике.

По результатам защиты отчета по учебной практике выставляется оценка: «Зачтено»

– 55 и более баллов, «Не зачтено» – менее 55 баллов.

Оценка по учебной практике проставляется в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

**3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения учебной практики**

**основная литература:**

1. ЭБС "Znaniium": Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.
2. ЭБС "Znaniium": Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова,

- Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с.
3. ЭБС "Znanium": Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие/ГлавчеваС.И., КоваленкоЕ.И. - Новосибир.: НГТУ, 2011. - 404 с.
  4. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Елфимова, Ю. М. Организация службы питания [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм". Ч. 1 / Ю. М. Елфимова, А. Г. Иволга, А. В. Трухачев ; СтГАУ. - Ставрополь : Секвойя, 2013. - 81,5 КБ.

#### **дополнительная литература:**

1. ЭБС "Znanium": Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2015. - 176 с.
2. ЭБС "Znanium": Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с.
3. Белошапка, М. И. Технология ресторанного обслуживания : учеб. пособие для нач. проф. образования / М. И. Белошапка. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 272 с.
4. Организация производства на предприятиях АПК с основами предпринимательской деятельности : учеб. пособие / сост. В.И. Нечаев, А.З. Рысьятов. А.И. Трубилин, И.А. Кочколда; под ред. В.И. Нечаева. Краснодар: КГАУ, 2005. - 306 с.
5. Пищевая промышленность (периодическое издание)
6. Молочная промышленность (периодическое издание)
7. Мясная индустрия (периодическое издание)
8. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>
9. Международная реферативная база данных WebofScience. <http://wokinfo.com/russian/>
10. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>
11. Международная база данных ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE <https://search.proquest.com/agricenvironm/>

#### **Интернет-ресурсы:**

1. Normit [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://normit.ru/pishchevye-produkty-i-napitki/katalog-oborudovaniia/pishchevye-produkty-i-napitki>.
2. Инновационные биопродукты [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bioproduct.ru/>.
3. История здорового питания <http://diletant.media/articles/26942909/>
4. Комитет Ставропольского края по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.stavkomtl.ru/>.
5. Культура питания [https://vuzlit.ru/419400/kultura\\_pitaniya](https://vuzlit.ru/419400/kultura_pitaniya)
6. Милеста. Оборудование и технологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.milesta.ru/>.

7. Нутрициология – наука о питании <http://www.nutriciologia.ru/nutriciologiya-nauka-o-pitanii/>
8. Оборудование для переработки овощей и фруктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gardenstaff.ru/>.
9. Развитие науки о питании <http://biofile.ru/bio/20193.html>
10. Сырье и добавки для производства пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.dominant-trend.ru/\\$](http://www.dominant-trend.ru/$).
11. Школа здорового и правильного питания <http://myfoodcoach.ru/>

### 3.3. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

MicrosoftWindows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017), Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017), Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Программа для ЭВМ «Шеф-Эксперт» (договор №495 от 14.02.2013)

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань», СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

### 3.4. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. № 402 площадь - 96,7м <sup>2</sup> )	Оснащение: столы – 36 шт., стулья – 72 шт., персональный компьютер – 1 шт., видео проектор -1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (Производственно-технологическая лаборатория по переработке мяса) (ауд. № 114, площадь - 43,9 м <sup>2</sup> )	Оснащение: мясорубка УКМ-12 – 1 шт., куттер Багира – 1 шт., куттер ИПКС-032 – 1 шт., шприц вакуумный ИПКС-047 – 1 шт., клипсатор КН-3С – 1 шт., установка льдогенераторная УЛН-120 – 1 шт., фаршемешалка ИПКС-019 – 1 шт., инъектор ПМ-ФИ-05МЦ – 1 шт., массажер SuhnerTender-VACVT-20 – 1 шт., камера термодымовая КТД-100 – 1 шт., камера холодильная сборно-разборная с агрегатом В – 1 шт., водонагреватель Аристон – 1 шт., столы технологические – 7 шт., тележки технологические – 3 шт., весы технические – 1 шт., тематические плакаты.
3	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (Производственно-технологическая лаборатория по переработке молока) (ауд. № 113, площадь - 49,8 м <sup>2</sup> )	Оснащение: ванна длительной пастеризации ИПКС – 1 шт., камера холодильная сборно-разборная с агрегатом В - 2 шт., сепаратор-сливкоотделитель - 2 шт., маслоизготовитель ИПКС-030 -1 шт., фризёр для мягкого мороженого Caprigiani 191/BAR/G (IC58585 – 1 шт., вакуумный упаковщик JollySystem– 1 шт., миксер FimarFR 2G– 1 шт., насос центробежный – 1 шт., столы технологические – 6 шт., тележки технологические – 3 шт., пресс ручной для прессования сыров – 2 шт., водонагреватель Ariston– 1 шт.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**ДНЕВНИК УЧЕТА ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося \_\_\_ группы \_\_\_ курса очной/заочной формы обучения

направления 19.03.04 **Технология продукции и организация общественного питания и учебного плана подготовки бакалавров по профилю «Технология организации ресторанного дела»**

период прохождения с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_ г.

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

\_\_\_\_\_

Место прохождения практики:

\_\_\_\_\_

Руководители практики:

от университета  
(ученая степень, звание)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф. И. О.)

Ставрополь, 20\_



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

обучающегося \_\_\_ группы \_\_\_ курса очной/заочной формы обучения

направления 19.03.04 **Технология продукции и организация общественного питания** и  
учебного плана подготовки бакалавров по профилю «**Технология организации  
ресторанного дела**»

период прохождения с « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ по « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:  
\_\_\_\_\_

Место прохождения практики:  
\_\_\_\_\_

Руководитель практики:

от университета

(ученая степень, звание)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф. И. О.)

Ставрополь, 201\_

Примеры библиографических описаний

**Книга одного-трех авторов**

Тихомирова Н.А. Технология и организация производства молока и молочных продуктов. М. : ДеЛипринт, 2007. 560 с.

Бредихин С.А., Космодемьянский Ю.В., Юрин В.Н. Технология и техника переработки молока. М. : Колос, 2001. 400с.

**Книга четырех и более авторов**

Заболевания тазобедренного сустава у детей : диагностика, хирургическое лечение / И. Ф. Ахтямов [и др.]. Казань, 2008. 455 с.

При необходимости, если автор, на которого ссылаются, стоит не первым, можно перечислить за косой чертой всех авторов:

Применение аппарата внешней фиксации при патологии позвоночника / В. И. Шевцов, В. В. Пивень, А. Т. Худяев, Ю. А. Муштаева. М. : Медицина, 2007. 112 с. (Библиотека практикующего врача).

**Книга под заглавием**

(описание учебников, справочников, монографий, сборников и т.п.)

Технологические основы производства и переработки продукции животноводства 6 Учебное пособие / под ред. В.И. Фисинина, Н.Г. Макарецва. М. : Изд-во МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2003. 808 с.

**Описание статей из журналов**

Один – три автора:

Омаров Р.С., Шлыков С.Н., Сычева О.В. Современные технологические решения для производства ветчинных реструктурированных продуктов // Мясная индустрия. 2012. № 11. С. 84-86.

Четыре и более авторов:

Технология молочного фито чая СТЕВИЛАКТ / В. И. Трухачев, О. В. Сычева, Г. П. Стародубцева, М. В. Веселова // Пищевая индустрия. 2012. № 2 (11). С. 18-20.

Комбинированный молочно-растительный десерт с экстрактом стевии / В. И. Трухачев [и др.] // Вестник АПК Ставрополя. 2012. № 2 (6). С. 36-39.

**Описание нормативных документов**

Нормативные документы – авторское свидетельство, патент, заявка, описание полезной модели, открытия и рационализаторского предложения - описываются под заглавием. Авторы в сведениях об ответственности не указываются, предполагается, что они должны быть указаны в тексте научной работы.

Авторское свидетельство:

Способ свертывания молока при производстве натуральных сыров: а.с. 1156286 СССР. № 3426343 /28-13; заявл.15.01.1985; опубл. 08.06.86, Бюл. 21. 3 с.

Патент:

Композиция для производства ветчины вареной в оболочке РФ RU № 2502341 С1; заявл. 03.05.2012 г.; опубл. 27.03.99, Бюл. № 9. 3 с.

ГОСТ:

ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия. М. : Стандартинформ, 2013. 6 с.

ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. 38 с. (Система стандартов по информ., библи. и изд. делу.)

#### **Описание официальных документов**

Федеральный закон:

О лицензировании отдельных видов деятельности : Федер. закон [принят Гос. Думой 13.07.2001] // Собрание законодательства РФ. 2001. № 33(ч.1). Ст. 3430. С. 127-143.

Постановление:

О программе государственных гарантий оказания гражданам Российской Федерации бесплатной медицинской помощи на 2009 год : постановление Правительства Рос. Федерации от 31.12.2008 № 10407-ТГ // Заместитель гл. врача. 2009. № 2. С. 98-105.

Инструкция:

Инструкция о санитарно-противоэпидемическом режиме больниц : утв. Минздравом СССР от 23.03.76 № 288 // Справочник старшей (главной) медицинской сестры. Изд. 6-е, Ростов н/Д. : Феникс, 2007. С. 378-387.

#### **Описание электронных ресурсов**

Электронный ресурс локального доступа:

Техника спинальной анестезии [Электронный ресурс] / под ред. Е. М. Шифмана. М. : ИнтелТек, 2005. 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

Электронный ресурс удаленного доступа:

Иванова А. Е. Состояние производства и переработки молока в регионах Центрального федерального округа // Развитие инфраструктуры АПК. 2008. № 2. URL: <http://vestnik.apk.ru/content/view54/30/> (дата обращения: 15.08.2016).