

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

Учебная практика: ознакомительная практика

Методические рекомендации для студентов, обучающихся по направлению
подготовки 19.03.04 Технология продукция и организация общественного
питания

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Ульяновск, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Организация учебной практики	5
3. Требования к содержанию, оформлению отчета практики	10
4. Порядок защиты отчета практики	14
5. Список рекомендуемой литературы	19
Приложения	22

1. Пояснительная записка

ФГОС ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ориентирует свое развитие на модель выпускника, который в современных условиях должен быть подготовлен к самостоятельной профессиональной деятельности, требующей аналитического подхода, в том числе и в нестандартных ситуациях.

В соответствии с учебным планом по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания студентом предусмотрено прохождение учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Учебная практика: ознакомительная практика является составной частью учебного процесса и способствует закреплению теоретических знаний базовых дисциплин и начальным звеном в подготовке студентов к производственному труду.

Целью учебной практики является:

- осознание социальной значимости своей будущей профессии;
- обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- способность самостоятельно получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовность интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;
- изучение организационной структуры предприятия и действующей в нем системы

Задачи практики в соответствии с профессиональными стандартами профессиональными стандартами 33.011 «Повар» (утвержденный Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н.) и 33.008 «Руководитель предприятия питания» (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н):

- организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;
- организация документооборота по производству;
- совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей;
- ознакомление и закрепление знаний и умений различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Успешное прохождение обучающимися учебной практики во многом зависит от правильной организации к ее подготовки, написания и соблюдения, требований к оформлению отчета.

2. Организация учебной практики

Учебная практика: ознакомительная практика входит в обязательную часть Блока 2 «Практики» (Б2.О.01(У)) основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Учебная практика: ознакомительная практика базируется на знаниях других дисциплин, например: «Экономика», «Менеджмент», «Маркетинг», «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания», «Физико-химические методы анализа», «Биохимия».

Требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося:

Студент должен:

Знать:

- теоретические основы функционирования рыночной экономики;
- сущность физических явлений, происходящих в процессах переработки сырья для приготовления кулинарной продукции;
- влияние различных факторов на свойства сырья и готовой продукции;
- теоретические основы органической, биологической и физколлоидной химии;
- свойства дисперсных систем и биополимеров;
- классификацию и ассортимент продукции общественного питания;
- факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- федеральные законы, нормативные документы в области безопасности пищевой продукции;
- основные правила и нормы обслуживания в общественном питании;
- типы и классы предприятий общественного питания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- организацию обслуживания в предприятиях разных типов: ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных

Уметь:

- самостоятельно анализировать социально-экономическую и научную литературу;
- выбирать оптимальные технологические режимы работы оборудования и приборы для оценки физико-механических характеристик сырья и готовой продукции;
- уметь определять химический состав исходного сырья для приготовления кулинарной продукции;

Владеть:

- умением оценивать результаты измерительных экспериментов;
- методикой использования справочной, нормативной и другой литературы, описывающей физико-механические свойства пищевых продуктов;

- способами объяснения механизмов реакций, закономерностей химических превращений веществ;

- основными понятиями, терминами и определениями в области общественного питания.

Знания, умения и навыки учебной практики формируются также в ходе прохождения Производственной и Преддипломной практики, и демонстрируются в ходе прохождения Государственной итоговой аттестации.

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения - дискретно, по видам практик путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида.

Учебная практика проводится в форме контактной работы и форме индивидуальной работы, направленной на ознакомление с особенностями профессиональной работы, включая выполнение им временных разовых или постоянных заданий по поручениям руководителей и специалистов организаций (учреждений) места прохождения практики.

Учебная практика: ознакомительная практика проводится в специализированных учебных аудиториях факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств и внеаудиторно в производственных условиях на предприятиях общественного питания. Направление студентов на практику производится на основе договоров, заключенных между вузом и базой практики (реестр договоров представлен на сайте вуза http://ulsau.ru/upload/documents/umu_doc/oopist/reestr_dogovorov.pdf).

Время проведения практики - 2 семестр.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов (очная, заочная), в том числе контактной работы по очной, очной форме обучения 2 часа.

Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

ОПК-1 - Способен понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Знать:

- специализированные компьютерные программы и технологии, используемые организациями питания;

- современные технологии организации питания

Уметь:

- использовать информационные технологии, применяемые организациями питания, для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы основного производства

Владеть:

- навыками разработками нормативной документации (ТТК; СТП; ТУ и ТИ) на продукцию (услуги) общественного питания с применением ЭВМ
- навыками работы со специализированными информационными программами и технологиями, используемыми в процессе организации основного производства организации питания

Имеет практический опыт:

- организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания; работы со специализированными информационными программами и технологиями.

ОПК-2 - Способен применять законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Знать:

- факторы, формирующие качество продукции;
- требования к качеству продукции (услугам) общественного питания;
- методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы

Уметь:

- производить отбор проб кулинарной продукции для лабораторного исследования;
- проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- разрабатывать проекты нормативной документации с учетом современных требований

Владеть:

- методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции

Имеет практический опыт:

- контроля качества кулинарной продукции.

В процессе организации практики применяются не только традиционные образовательные, научно- исследовательские технологии, но и активные и интерактивные формы: анализ и разбор конкретных ситуаций.

Основными методами, используемыми при получении результатов в ходе прохождения практики являются:

- использование информационных ресурсов и баз данных (электронные каталоги библиотек и полнотекстовые электронные базы литературных источников используются при поиске материала для подготовки отчета о прохождении практики);

- использование методов, основанных на изучении практики (case studies) (разделы в отчете практики выполняются на основе практических исходных данных);

- вербально-коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами;

- организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.);

- при прохождении практики студент использует документы и оборудование предприятия, программные продукты и т.п.

Основную часть практики составляет внеаудиторная самостоятельная работа под руководством руководителя практики от организации (выполнение заданий практики, составление отчетной документации).

Основанием для аттестации студентов по учебной практике, проходившей в составе группы, является выполнение ими программы практики и составление отчета.

Аттестация проводится руководителем практики в течение 2-х недель с начала следующего семестра или начала занятий по результатам проверки документов по практике и собеседования. По итогам практики выставляется зачет с оценкой в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продукции и организация ресторанного бизнеса.

После окончания прохождения учебной практики студенту необходимо также подготовить доклад на конференцию.

3. Требования к содержанию, оформлению отчета практики

В ходе учебной практики: ознакомительная практика студент составляет итоговый письменный отчет.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики.

В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы.

Объем отчета (основной текст) – 20-25 страниц.

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

левое – 30 мм,

правое – 10 мм,

верхнее – 20 мм,

нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: Times New Roman. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков

подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист (приложение 1)
- индивидуальное задание (приложение 2)
- заявление о самостоятельном характере выполнения отчета (приложение 3);
- отзыв руководителя практики (приложение 4;5);
- содержание
- введение;
- основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с индивидуальным заданием (приложение 6), методика работы);
- заключение
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист содержит: реквизиты вуза; название факультета, кафедры; специальность; фамилию, имя, отчество автора работы с указанием курса, группы, формы обучения; ученую степень, ученое звание, фамилию, имя, отчество руководителя учебной практики

Содержание. Желательно, чтобы содержание помещалось на одной странице. Текст должен соответствовать содержанию, как по содержанию, так и по форме. Введение, отдельные главы и заключение всегда в самом тексте начинаются с новой страницы. Необходимо следить, чтобы названия разделов в тексте соответствовали аналогичным названиям в содержании.

Введение представляет собой описание целей и задач, которые ставит перед собой студент в ходе прохождения учебной практики.

Во введении кроме обоснования актуальности выбранной темы, постановки цели и задач студент может раскрыть следующие вопросы:

- значение общественного питания в удовлетворении потребностей населения, его место в отраслях народного хозяйства;
- современное состояние и основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики;
- основные направления научно-технического прогресса в отрасли;
- зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания

Введение должно подготовить к восприятию основного текста работы.

Объем введения должен составлять 1-2 страницы.

Основная часть отчета. Описание организации процесса приготовления блюд (в соответствии с индивидуальным заданием). Включает в себя краткое изложение на нескольких страницах нормы вложения и расхода сырья для блюда, технологический процесс его приготовления, перечень оборудования, расчет пищевой ценности и органолептические показатели качества сырья и готового блюда, нормативно-техническую документацию предприятия.

Методика работы должна включать перечень и характеристику научных инструментов, используемых для получения, обработки и фиксации

информации по тематике отчета. Например, методика проведения отбора проб блюд, органолептических, физико-химических показателей, методика расчета пищевой и энергетической ценности блюд, калькуляции.

Цифровой материал принято помещать в таблицы. Таблицы используют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Таблицы помещают непосредственно после абзацев, содержащих ссылку на них, а если места недостаточно, то в начале следующей страницы.

Все таблицы должны быть пронумерованы. Как правило, они нумеруются в пределах раздела арабскими цифрами. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера, разделенного точкой. При этом знак № при нумерации таблиц не используется. Например, пишется: Таблица 2.1. В пределах текста отчета допускается и сквозная нумерация таблиц, например: таблица 1. Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф — со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся.

Не допускается разрыв таблиц. Однако таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу), если при переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица», ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слово «Продолжение таблицы» и указывают ее номер (например: продолжение таблицы 2.15).

Пример оформления таблиц

Таблица 1 – Химический состав блюда, г

Ингредиент	Белок	Жир	Углеводы	Калорийность, ккал

Иллюстрации используют в тексте работы, чтобы придать излагаемому материалу наглядность, ясность и конкретность.

Иллюстрации, сопровождающие пояснительную записку, могут быть выполнены в виде диаграмм, номограмм, графиков, чертежей, карт, фотоснимков и др. Указанный материал выполняется на формате А4. Размеры иллюстраций не должны превышать формата страницы с учетом полей. Если ширина рисунка больше 8 см, то его располагают симметрично посередине. Если его ширина менее 8 см, то рисунок, как правило, располагают с краю, в оформлении текста. Допускается размещение нескольких иллюстраций на одном листе.

Иллюстрации могут быть расположены по тексту пояснительной записки, а также даны в приложении. Все иллюстрации нумеруются в пределах текста арабскими буквами (если их более одной).

Нумерация рисунков может быть как сквозной, например, Рисунок 1, так и индексационной (по главам пояснительной записки, например, Рисунок

3.1). Иллюстрации должны иметь наименование и, при необходимости, могут иметь экспликацию (поясняющий текст или данные). Наименование помещают под иллюстрацией, а экспликацию под наименованием. В тексте, где идет речь о теме, связанной с иллюстрацией, помещают ссылку либо в виде заключенного в круглые скобки выражения (рисунок 1) либо в виде оборота типа «...как это видно на рисунке 1».

Пример оформления рисунка



Рисунок 1 – Интерьер кафе

Пример оформления диаграмм

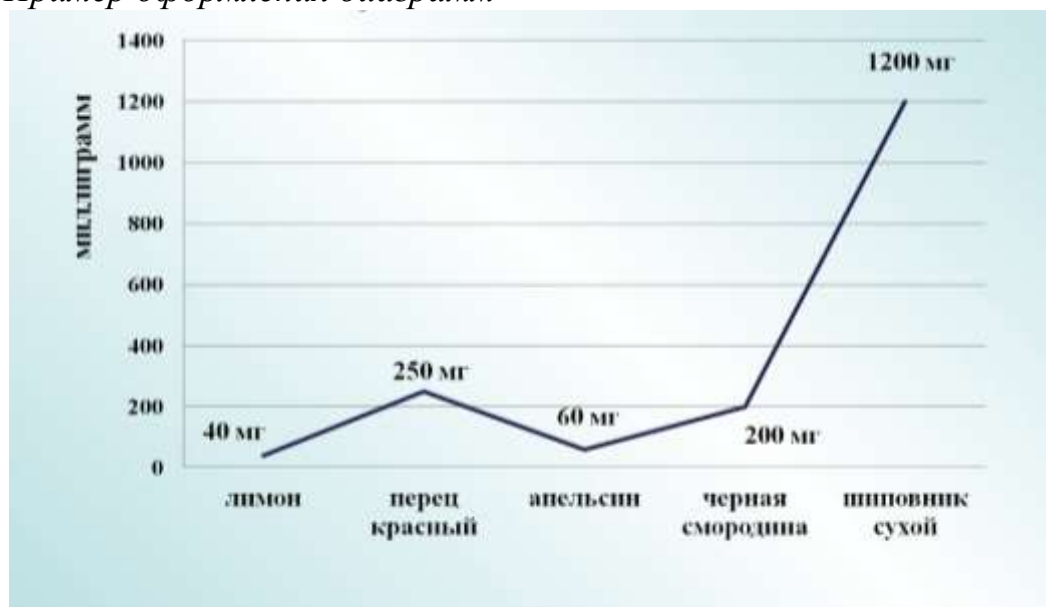


Рисунок 2.3 – Графическая диаграмма содержания витамина С, мг/100 г

Заключение. В нем излагаются основные результаты прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, оценивается успешность решения

поставленных задач и степень достижения цели практики. Объем должен составлять 1-2 страницы.

Структура изложения материала в отчете должна быть последовательной, логичной и конкретной. В работе следует избегать повторов и противоречий между ранее изложенными в ней положениями.

Список использованной литературы. В список литературы в алфавитном порядке включают все использованные источники. Количество источников должно быть не меньше 10. Сведения об источниках приводятся в соответствии с действующими на момент выполнения курсовой работы требованиями ГОСТ (приложение 7).

Для связи с текстом документа порядковый номер библиографического источника указывают в ссылке, которую, как правило, приводят в квадратных скобках. Например: [7], [55]. Если ссылку приводят на конкретный фрагмент текста документа, в ссылке указывают порядковый номер и страницы, на которых помещен объект ссылки. Сведения разделяют запятой. Например: [7, с. 65], [55, с. 97-98].

Приложения. Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают последовательно, цифрами.

5. Порядок защиты отчета практики

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

$$O_{п} = (O_{с} + O_{о}) : 2,$$

где $O_{п}$ - общая оценка за практику;

$O_{с}$ – оценка за собеседование при защите отчета;

$O_{о}$ - оценка за ведение и оформление отчета, в том числе выполнение индивидуального задания.

Законченная и полностью оформленная работа, её электронная копия (на диске) и отчет прохождения работы на Антиплагиат (<https://www.antiplagiat.ru/>) представляются руководителю от университета для проверки и предварительной оценки в сроки, установленные графиком выполнения работы.

Руководитель проверяет работу, и, при условии законченного оформления, успешного прохождения Антиплагиата (оригинальность не менее 60%) (приложение 8), положительной оценки содержания, допускает работу к защите. Работа, не отвечающая установленным требованиям, возвращается для доработки с учетом сделанных замечаний и повторно

предъявляется на кафедру в срок, указанный руководителем. Доработанный вариант отчета сдается руководителю вместе с предыдущими замечаниями в целях выявления устраненных недостатков.

Для проведения защиты отчета создается комиссия из преподавателей кафедры (не менее 2 чел.). Общий итог защиты отчета по учебной практике выставляется в протоколе защиты отчета (приложение 9), на титульном листе работы (отчета), в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента. Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью. Вуз устанавливает для обучающихся, имеющих академическую задолженность, сроки повторной промежуточной аттестации. Если обучающийся не ликвидировал академическую задолженность при прохождении повторной промежуточной аттестации в первый раз ему предоставляется возможность пройти повторную промежуточную аттестацию во второй раз с проведением аттестации комиссией, созданной образовательной организацией.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку (не прошедшие двух повторных аттестаций), могут быть отчислены из вуза, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

Перечень вопросов для устного опроса (собеседование) обучающихся при защите отчета по практике

1. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов
2. Тепловая обработка продуктов
3. Общие требования к качеству полуфабрикатов
4. Технология приготовления полуфабрикатов из овощей
5. Химические, биохимические способы обработки продуктов
6. Условия, режимы и сроки хранения мясных полуфабрикатов
7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом, во фритюре и на открытом огне
11. Технология обработки свежих и консервированных грибов
16. Обработка субпродуктов, их кулинарное использование
17. Технология приготовления овощных салатов
18. Торговые помещения ресторана: виды, характеристика, основные функции
19. Рестораны для туристов
20. Характеристика ресторанов с самообслуживанием

21. Организация обслуживания в местах массового отдыха и на транспорте
22. Предметы сервировки стола. Правила сервировки стола
23. Информационное обеспечение процесса обслуживания
24. Закусочная чебуречная. Характеристика
25. Кафетерий. Характеристика
26. Гриль-бар. Характеристика
27. Бар класса люкс. Характеристика
28. Кафе-кондитерская. Характеристика
29. Закусочная пиццерия. Характеристика
30. Новые виды столовой посуды
31. Виды приборов и их назначение
32. Основные принципы расстановки мебели в ресторане
33. Отличие фуршетного от банкетного стола
34. Посуда для подачи блюд
35. Виды и назначение холодильного оборудования для ресторанов
36. Виды и назначение теплового оборудования для ресторанов
37. Роль микроклимата и освещения в ресторане
38. Посуда для приготовления блюд
39. Виды и характеристика ресторанов в зависимости от месторасположения
40. Особенности расположения, характеристика и назначение аванзала ресторана
41. Характеристика кухонного инвентаря
42. Особенности, характеристика, назначение текстиля для ресторанов
43. Виды, характеристика, основные функции торговых помещений ресторана
44. Виды, основные функции буфета в ресторане
45. Характеристика и назначение фарфоровой и фаянсовой посуды
46. Исторический аспект развития предприятий питания
47. Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране
48. Состояние массового питания в туристских регионах
49. Особенности деятельности предприятий питания в мире
50. Размещение предприятий общественного питания в гостиничных комплексах
51. Задачи общественного питания
52. Особенности деятельности предприятий общественного питания
53. Структура предприятий общественного питания в зависимости от характера производственно-торгового процесса
54. Действующие правила оказания услуг общественного питания
55. Классификация услуг общественного питания и требования к ним
56. Классификация предприятий ОП по различным признакам

57. Хранение как предварительный этап производства продуктов общественного питания

58. Методика разработки технико-технологической карты на блюдо

59. Нормативно-технические документы в общественном питании

60. Технические инструкции, действующие на предприятиях общественного питания

61. Характеристика товарно-транспортной накладной на сырье

62. Правила мойки и дезинфекции внешних поверхностей технологического оборудования

63. Мойка и дезинфекция тары, ёмкостей, резервуаров для хранения

64. Уборка и дезинфекция производственных площадей

65. Личная гигиена персонала предприятий общественного питания

66. Классификация травм на предприятиях общественного питания и причины возникновения

67. Профессиональные заболевания и их причины

68. Требования безопасности к технологическому оборудованию на предприятиях общественного питания

Оценивание результатов собеседования (защиты отчета по практике):

Ожидаемые результаты:

- знает терминологию, прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;

- умеет обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь;

- умеет диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в обслуживании посетителей заведения, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению;

- умеет организовывать и координировать процессы основного производства организации питания

Критерии оценки:

1) самостоятельность ответов;

2) свободное владение материалом

3) правильность выполнения задания

Пороги оценок:

- оценка «отлично» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации.

-оценка «хорошо» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с незначительными недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком, обучающийся продемонстрировал достаточный уровень теоретической, научной и практической подготовки

-оценка «удовлетворительно» - предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций на необходимом уровне, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком, обучающийся продемонстрировал минимальный уровень теоретической, научной и практической подготовки

-оценка «неудовлетворительно» предполагает, что при устном отчете студента по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы комиссии, а также студентом не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком, обучающийся не подтвердил наличие теоретической, научной и практической подготовки

Оценивание ведения отчета по практике:

Ожидаемые результаты:

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

- умение систематизировать и использовать информацию, полученную в производственных условиях;

-способность саморазвития

Критерии оценки:

1) наличие логической структуры построения текста (основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

2) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

3) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

Пороги оценок:

- оценка «отлично» - отчет практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, содержит необходимый уровень теоретической, научной и практической информации

-оценка «хорошо» - отчет практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с незначительными недочетами,

содержит достаточный уровень теоретической, научной и практической информации

-оценка «удовлетворительно» - отчет практики составлен в основном в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с недочетами, содержит минимальный уровень теоретической, научной и практической информации

-оценка «неудовлетворительно» - отчет практики составлен не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не содержит практический материал

5. Список рекомендуемой литературы

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания в 3ч.Ч2.Тепловое оборудование.: Учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования/ В.П. Кирпичников, М.И. Ботов.- 2е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 496 с.

2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 208 с

3. Ершов В. Д. Промышленная технология про-дукции общественного питания Учебник / В. Д. Ершов. — 2-е изд. — СПб.: ГИОРД, 2010. -232с.

4. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.

5. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, А. И. Окара, О. А. Рязанова. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 392 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/5615.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

б) Дополнительная литература:

1. Деликатная И.О. Безопасность товаров (продовольственных) : допущено Мин. образования Республики Беларусь в качестве учебного пособия для студентов учреждений высшего образования по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"[Текст] / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. - Минск: Высшая школа, 2012. - 252 с.: ил.

2. Дроздова Т.М. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник/ Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые

данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 351 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4145>

3. Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания : рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений всех форм обучения и МИППС, специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800 "Технология продукции и организации общественного питания"[Текст] / М. Ю. Тамова, Е. Г. Дунец, И. А. Куликов. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192 с.

4. Остриков А.Н. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник/ Остриков А.Н., Абрамов О.В., Логинов А.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 616 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15944>

5. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/417522548>

6. Проектирование предприятий общественного питания: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" [Текст] / Т. В. Шленская [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 288 с.

в) информационные справочные системы

https://ulsau.ru/upload/documents/infssystem_library.pdf

г) Интернет-ресурсы

1. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/> свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Голос повара: оборудования для ресторанов, кафе, столовой, бара, магазина и фаст-фуда. [Электронный ресурс]. Режим доступа. - <http://golospovara.com.ua/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Профессиональное кухонное оборудование предприятий питания. [Электронный ресурс]. Режим доступа. - <http://food-equip.com.ua/> , свободный. – Загл. с экрана. Яз. рус.

6. Программный продукт «Трактир»: Публикации. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://traktir.ru/publications/> , свободный. - Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Общепит: Информационный сайт / материалы для организации работы общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - <http://foodis.ru/> свободный. – Загл. с экрана – Яз. рус.

8. ХАССП ликбез / Безопасность общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - <http://haccp-likbez.ru> свободный. – Загл. с экрана – Яз. рус.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Факультет Агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
Кафедра Технология сельскохозяйственной продукции и пищевых
производств

ОТЧЕТ

Учебная ознакомительная практика

Студента (ки) 1 курса _____ формы обучения по направлению
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(фамилия, имя, отчество)

(подпись)

Руководитель практики от университета

(ученая степень, ученое звание, должность, фамилия, имя, отчество) (подпись)

Место прохождения практики

(организация, ее юридический адрес)

Ульяновск, 2023

Образец оформления индивидуального задания
Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Факультет Агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
Кафедра Технологии сельскохозяйственной продукции и пищевых производств

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой

«__» _____ 20__ г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Учебная практика: ознакомительная практика
направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

студента (-ки) _____ курса _____
(Ф.И.О. полностью)

Сроки прохождения практики: _____

Форма предоставления на кафедру выполненного задания:

Дата выдачи задания _____

Руководитель практики от университета _____
(Ф.И.О. полностью, должность, подпись)

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ РАЗРАБОТКЕ НА ПРАКТИКЕ

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

С заданием ознакомлен(на) _____
(подпись студента(ки))

Согласовано:

Руководитель практики

от организации _____
МП

ЗАЯВЛЕНИЕ
О САМОСТОЯТЕЛЬНОМ ХАРАКТЕРЕ ОТЧЕТА
ПО ПРАКТИКЕ

Я, _____, студент (ка) ___ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продукции и организация ресторанного бизнеса заявляю, что в моем отчете учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе умений и навыков научно-исследовательской деятельности» не содержится элементов плагиата. Все прямые заимствования из печатных и электронных источников, а также из защищенных ранее письменных работ, имеют соответствующие ссылки.

Я ознакомлен(а) с действующим в Университете Положением о практике обучающихся, осваивающих ОПОП ВО с использованием системы «Антиплагиат», согласно которому обнаружение плагиата является основанием для не допуска работы к защите и применения дисциплинарных мер вплоть до отчисления из Университета.

«___» _____ 20___ г.
_____/_____

Форма отзыва

ОТЗЫВ

о качестве выполнения студентом учебной практики со стороны руководителя практики от университета

Студент (ка) _____ курса факультета агротехнологий земельных ресурсов и пищевых производств
 ФИО _____

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания _____ форма обучения

Проходил (а) практику с _____ 20__ года по _____ 20__ года

Место прохождения практики _____

В период прохождения практики обучающийся подтвердил сформированность следующих компетенций

Код компетенции	Компетенция	Оценка (освоена/ не освоена)

Краткая характеристика содержания отчета:

Качество выполнения работы в соответствии с индивидуальным заданием

Руководитель практики _____
 (должность, звание, подпись, Ф.И.О. полностью)

« ____ » _____ 20__ г.

Форма отзыва от организации

ОТЗЫВ

о качестве выполнения студентом учебной практики со стороны руководителя практики от организации

Студент (ка) _____ курса факультета агротехнологий земельных ресурсов и пищевых производств

ФИО _____

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания _____ форма обучения

Проходил (а) практику с _____ 20__ года по _____ 20__ года

Место прохождения практики _____

В период прохождения практики обучающийся подтвердил сформированность следующих компетенций

Код компетенции	Компетенция	Оценка (освоена/ не освоена)

Краткая характеристика содержания отчета:

Качество выполнения работы в соответствии с индивидуальным заданием

Руководитель практики от организации

_____ (должность, звание, подпись, Ф.И.О. полностью)

« ____ » _____ 20__ г.

Индивидуальные задания на практику

Студенты по заданию преподавателя выполняют одну из указанных тем (пример):

1. Структура предприятий общественного питания
2. Основные элементы обслуживания в ресторане
3. Принципы организации работы бармена
4. Особенности и порядок разработки фирменных блюд в соответствии с нормативно-технической документацией
5. Нормативно-технические документы в общественном питании: ТУ, ТТК
6. Особенности подготовки торгового зала к обслуживанию на предприятиях общественного питания
7. Организация хранения продуктов на предприятиях общественного питания
8. Принципы составления карты вин
9. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: банкет за столом с частичным обслуживанием официантами
10. Организацию труда и условия безопасности на предприятиях общественного питания
11. Особенности уборки и дезинфекции производственных помещений
12. Виды сервировки стола
13. Информационное обеспечение процесса обслуживания на предприятиях питания
14. Правила подачи холодных и горячих напитков
15. Принципы организации обслуживания праздничных вечеров
16. Характеристика производственных цехов предприятий общественного питания
17. Основное кухонное оборудование и инвентарь
18. Характеристика, назначение, размещение складских помещений предприятий общественного питания

*Образец оформления списка использованной литературы***Однотомные издания****Книги с одним автором:**

Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - Москва : Дашков и К, 2017. - 248 с. - ISBN 978-5-394-02782-6.

При наличии сведений об издании:

Третьяк, Л. А. Экономика сельскохозяйственной организации : учебное пособие / Л. А. Третьяк. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и К, 2017. - 396 с. - ISBN 978-5-394-01490-1.

При наличии серии:

Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / Л. М. Фридман. - Москва : Дашков и К, 2017. - 464 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02069-8.

Без издательства

Слуцкий, И. С. Самый полный справочник животновода : справочное издание / И. С. Слуцкий. - Москва, 2017. - 320 с.

Книга двух авторов

Чечевицына, Л. Н. Экономика организации : учебное пособие / Л. Н. Чечевицына, Е. В. Хачадурова. - 2-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2018. - 382 с. - ISBN 978-5-222-29263-1.

Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2-х частях : учебник. Ч. 1 / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 264 с. - (Бакалавр. Академический курс). - ISBN 978-5-534-05915-1.

Книга трех авторов

Петрянкин, Ф. П. Производство продуктов животноводства на средних и малых фермах : монография / Ф. П. Петрянкин, А. Ю. Лаврентьев, В. С. Шерне ; под редакцией Ф. П. Петрянкина. - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 168 с. - ISBN 978-5-4486-0153-8.

Самородова, И. М. Ветеринарная фармакология и рецептура. Практикум : учебное пособие / И. М. Самородова, М. И. Рабинович, А. Р. Петров. - 7-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2018. - 278 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-00074-0.

Книга с четырьмя авторами

Описываются под заглавием. За косой чертой указывают всех авторов

Использование мергеля Сиуч-Юшанского месторождения в рационах животных : монография / Н. А. Любин, М. Е. Дежаткин, В. В. Ахметова, Т. М. Шленкина. - Ульяновск : УГСХА, 2016. - 300 с. - ISBN 978-5-905-970-86-3.

Статистика. Практикум : учебное пособие / В. Н. Салин, Е. П. Шпаковская,

А. А. Попова, Э. Ю. Чурилова ; под общей редакцией В. Н. Салина, Е. П. Шпаковской. - Москва : КноРус, 2018. - 308 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-06095-7.

Книга с пятью и более авторов

Описываются под заглавием. Допускается сокращать – перечислить первых 3-х с обозначением [и др]. Можно, если это необходимо, привести всех авторов.

Документационное обеспечение управления : учебник / С. А. Глотова, А. Ю. Конькова, Ю. М. Кукарина, Е. А. Скрипко, В. Т. Смирнов. - Москва : КноРус, 2018. - 266 с. - ISBN 978-5-406-05649-3.

или

Документационное обеспечение управления : учебник / С. А. Глотова, А. Ю. Конькова, Ю. М. Кукарина [и др]. - Москва : КноРус, 2018. - 266 с. - ISBN 978-5-406-05649-3.

Книги, описанные под заглавием

Теоретические основы информатики : учебник. - Красноярск, 2015. - 200 с.

Инфекционные заболевания домашних животных. Диагностика, лечение и профилактика / составитель Л. С. Моисеенко. - Москва : Феникс, 2015. - 192 с. - (Подворье). - ISBN 978-5-222-24472-2.

Российские налоги зарубежной сельскохозяйственной техники, импортозамещение агрегатов, запасных частей и расходных материалов : научное издание. - Москва : ФГБНУ Росинформагротех, 2015. - 340 с. - ISBN 978-5-7367-1117-8.

Законодательные материалы

Российская Федерация. Законы. Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации : Федеральный закон № 131-ФЗ : [принят Государственной Думой 16 сент. 2003 г. : одобрен Советом Федерации 24 сент. 2003 г.] – Москва : Проспект ; Санкт-Петербург : Кодекс, 2017. – 158 с.

О библиотечном деле : Федеральный закон № 78-ФЗ от 29 дек. 1994 г. : принят Государственной Думой 23 ноября 1994 г. // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1995. – № 1. – Ст. 2.

Диссертации и авторефераты

Тойгильдин, С. В. Воспроизводительная способность, молочная продуктивность и технологические свойства молока коров разного направления продуктивности при инъекции их препаратом «Карток» : спец. 06.02.08 «Кормопроизводство, кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов ; 16.02.10 «Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства : диссертация на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук / Тойгильдин Сергей

Владимирович ; УГСХА. – Ульяновск, 2013. - 120 с.

Тойгильдин, С. В. Воспроизводительная способность, молочная продуктивность и технологические свойства молока коров разного направления продуктивности при инъектировании их препаратом «Карток» : спец. 06.02.08 «Кормопроизводство, кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов ; 16.02.10 «Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства : автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук / Тойгильдин Сергей Владимирович ; УГСХА. - Ульяновск, 2013. - 21 с.

Словари и энциклопедии

Новая Российская энциклопедия. В 12 т. Т. 8 (2). Когезия – Костариканцы / редактор А. Д. Некипелов. – Москва : Энциклопедия, 2011. – 480 с. : ил. – ISBN 978-5-94802-041-9.

Энциклопедический словарь терминов по кормопроизводству / В. М. Косолапов, И. А. Трофимов, Л. С. Трофимова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Россельхозакадемия, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-85941-492-5.

Стандарты, патенты

ГОСТ Р 57564–2017. Организация и проведение работ по международной стандартизации в Российской Федерации : национальный стандарт Российской Федерации : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 июля 2017 г. № 767-ст : введен впервые : дата введения 2017-12-01 / разработан Всероссийским научно-исследовательским институтом стандартизации и сертификации в машиностроении (ВНИИНМАШ). – Москва : Стандартинформ, 2017. – V, 43, [1] с. ; 29 см.

Патент № 2637215 Российская Федерация, МПК В02С 19/16 (2006.01), В02С 17/00 (2006.01). Вибрационная мельница : № 2017105030 : заявл. 15.02.2017 : опубл. 01.12.2017 / Артеменко К. И., Богданов Н. Э. ; заявитель БГТУ. – 4 с. : ил.

Статистические сборники

Статистический ежегодник. Ульяновская область. 2017 год. В 2-х томах. По каталогу №0102 : статистический сборник. Т. 1. - Ульяновск : Ульяновскстат, 2017. - 164 с.

Сельское хозяйство в Ульяновской области. По каталогу №06-10 : статистический сборник. - Ульяновск : Ульяновскстат, 2016. - 72 с.

Тома многотомного издания

Издание в целом

Голсуорси, Д. Сага о Форсайтах : [в 2 томах] / Д. Голсуорси ; перевод с английского М. Лорие [и др.]. – Москва : Время, 2017. – (Сквозь время). – ISBN 978-5-00112-035-3. Т. 1 : Собственник ; Последнее лето Форсайта ; В

петле. – 734 с. – ISBN 978-5-00112-033-9. Т. 2 : Пробуждение ; Сдается в наем ; Из цикла «На Форсайтской бирже» / послесловие Е. Катишонок. – 458 с. – ISBN 978-5-00112-034-6.

или

Голсуорси, Д. Сага о Форсайтах : [в 2 томах] / Д. Голсуорси ; перевод с английского М. Лорие [и др.]. – Москва : Время, 2017. – 2 т. – (Сквозь время). – ISBN 978-5-00112035-3 (в пер.).

Отдельный том

Жукова, Н. С. Инженерные системы и сооружения : учебное пособие : в 3 частях / Н. С. Жукова, В. Н. Азаров ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Волгоградский государственный технический университет. – Волгоград : ВолГТУ, 2017. – ISBN 978-5-9948-2525-9. Ч. 1 : Отопление и вентиляция. – 2017. – 89 с. – ISBN 978-5-9948-2526-6.

или

Жукова, Н. С. Инженерные системы и сооружения. Учебное пособие. В 3 частях. Часть 1. Отопление и вентиляция / Н. С. Жукова, В. Н. Азаров ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Волгоградский государственный технический университет. – Волгоград : ВолГТУ, 2017. – 89 с. – ISBN 978-5-9948-2526-6.

или

Жукова, Н. С. Отопление и вентиляция / Н. С. Жукова, В. Н. Азаров; Министерство образования и науки Российской Федерации, Волгоградский государственный технический университет. – Волгоград : ВолГТУ, 2017. – 89 с. – (Инженерные системы и сооружения : учебное пособие : в 3 частях / Н. С. Жукова, В. Н. Азарова ; ч. 1). – ISBN 978-5-9948-2526-6.

Статьи из книг

Никифорова, С. А. Влияние сроков уборки сорговых культур на продуктивность и качество зеленой массы / С. А. Никифорова // Актуальные вопросы агрономии, агрохимии и агроэкологии : материалы Международной научно-практической конференции. - Ульяновск : УГСХА, 2018. - С. 149-154.

Калинина, Г. П. Развитие научно-методической работы в Книжной палате / Г. П. Калинина, В. П. Смирнова // Российская книжная палата: славное прошлое и надежное будущее: материалы научно-методической конференции к 100-летию РКП / под общей редакцией К. М. Сухорукова. – Москва : РКП, 2017. – С. 61-78.

Статьи из журналов и газет

Задорожная, Т. Братья наши меньшие. Миллиарды за любовь / Т. Задорожная // Деловое обозрение. - 2019. - **№ 3**. - С. 34-36.

Лашков, В. Разведение уток как бизнес / В. Лашков // Поволжье Агро : межрегиональный журнал агробизнеса. - 2019. - **№ 4**. - С. 12-14.

Производство основных кормов // Новое сельское хозяйство. - 2019. - **№ 1**. - С. 46-48.

Сайты в сети интернет

Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://government.ru> (дата обращения: 19.02.2018).

Статьи с сайтов

Янушкина, Ю. В. Исторические предпосылки формирования архитектурного образа советского города 1930-1950-х гг. / Ю. В. Янушкина // Архитектура Сталинграда 1925-1961 гг. Образ города в культуре и его воплощение : учебное пособие / Ю. В. Янушкина. – Волгоград : ВолГАСУ, 2014. – ISBN 978-5-982766-693-9. – Раздел 1. – С. 8-61. – URL: http://vgasu.ru/attachments/oi_yanushkina_01.pdf (дата обращения: 20.06.2018).

План мероприятий по повышению эффективности госпрограммы «Доступная среда» // Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации : официальный сайт. – 2017. – URL: <https://rosmintrud.ru/docs/1281> (дата обращения: 08.04.2017).

Московская, А. А. Между социальным и экономическим благом: конфликт проектов легитимации социального предпринимательства в России / А. А. Московская, А. А. Берендяев, А. Ю. Москвина // Мониторинг общественного мнения : экономические и социальные перемены. – 2017. – № 6. – С. 31–35. – URL: https://wciom.ru/fileadmin/file/monitoring/2017/142/2017_142_02_Moskovskaya.pdf (дата обращения: 11.03.2017).

Грязев, А. «Пустое занятие»: кто лишает Россию права вето в СБ ООН : в ГА ООН возобновлены переговоры по реформе Совета Безопасности / А. Грязев // Газета.ru : [сайт]. – 2018. – 2 февр. – URL: https://www.gazeta.ru/politics/2018/02/02_a_11634385.shtml (дата обращения: 09.02.2018).

Книги из Электронной библиотеки УлГАУ

Спирина, Е. В. Ихтиология: практикум : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 35.03.08 "Водные биоресурсы и аквакультура" / Е. В. Спирина. - Ульяновск: УлГАУ, 2019. - 196 с. - URL: <http://lib.ugsha.ru:8080/handle/123456789/20255> (дата обращения 26.06.2019).

Сульдина, Е. В. Идентификация штамма *Enterobacter* spp и специфичного ему фага E7 методом сравнительного геномного и филогенетического анализа / Е. В. Сульдина, Д. А. Васильев, Н. А. Феоктистова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии : научно-теоретический журнал. - Ульяновск : УлГАУ, 2018. - №4 (44), октябрь - декабрь. - С. 229-234. - URL: <http://lib.ugsha.ru:8080/handle/123456789/17679> (дата обращения 05.11.2018).

Инструкция по проверке отчета на плагиат студентом

Проверка проводится студентом самостоятельно в установленные для сдачи сроки. Студент самостоятельно загружает файл с письменной учебной работой в систему «Антиплагиат». Проверка производится только по базам открытого доступа (неограниченное количество раз) в рамках бесплатного доступа.

Для выполнения проверки обучающийся должен:

- зарегистрироваться по адресу: <https://www.antiplagiat.ru/>

Для регистрации в системе потребуется только e-mail. На главной странице необходимо нажать «Регистрация» и указать адрес электронной почты. На него будет направлен пароль для входа:

- в личном кабинете появится возможность загрузки текста работы в различных файловых форматах, предпочтительным является doc. Для загрузки документа нужно перейти на вкладку «Кабинет» и нажать «Добавить документ».

Затем следует загрузить отчет по практике. Вам будет предложено выбрать файл с Вашего компьютера. Проверка на наличие заимствований осуществляется только по модулю «Интернет»;

- распечатать краткий отчет о проверке. В рамках краткого отчета пользователю доступен список источников и итоговые оценки заимствований, цитирований и оригинальности в процентном соотношении;

- если процент заимствования свыше 60, то текст отчета по практике дорабатывается и повторно проверяется на заимствования;

- отчет о проверке сдается вместе с отчетом по практике на проверку на кафедру.

ПРОТОКОЛ №
ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ: ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ
ПРАКТИКА от _____
(дата)

Студент (ка) ФИО _____
_____ курса факультета агротехнологий земельных ресурсов и пищевых производств
Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания _____ форма обучения

Комиссия в составе:

СЛУШАЛИ:

1. ДОКЛАД ПО МАТЕРИАЛАМ ОТЧЕТА

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

Результаты защиты отчета (оценка): _____
Комиссия отмечает, что _____ на защите отчета по практике

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____