

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

Б2.В.05(Пд)  
(индекс практики)

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)**

(наименование практики)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 3 ЗЕ

**Распределение часов практики по семестрам**

Семестр	10	Итого
Форма контроля	Зачет с оценкой	
Вид занятий		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	-	-
Промежуточная аттестация	0,2	0,2
Контактная работа	-	-
Иные формы	107,8	107,8
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>108</b>

Программу практики составил(и):

Доцент, к.б.н., Беляева Ю.В.

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

Доцент, к.т.н., Кулакова Ю.П.

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

Рецензирование программы практики:



Отсутствует



Рецензент

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

Программа практики составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия программы практики до «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технология производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.).

## **1. Цель практики**

Используется технология дистанционного обучения. При подготовке к ответам на тесты по темам курса и выполнению типовых заданий студенту необходимо тщательно изучить предлагаемую литературу, справочники, учебный материал.

Студент самостоятельно работает с дополнительной и основной литературой, справочниками, интернет-ресурсами.

При необходимости задать вопросы преподавателю в форуме.

## **2. Место практики в структуре ОПОП ВО**

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Основы физиологии и гигиены питания», «Методы и организация научного исследования пищевой продукции», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена», «Технология продуктов общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Ресторанное дело», «Проектирование предприятий общественного питания», «Экспертная оценка продовольственных товаров», «Технология и организация питания кухонь мира», «Учебная практика (ознакомительная практика)», «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))», «Производственная практика (технологическая практика) 1,2,3».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: выполнение выпускной квалификационной работы.

## **3. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения**

Вид практики: производственная

Способ: - стационарная

Форма (формы) проведения практики: распределенная

## **4. Тип практики**

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

## **5. Место проведения практики**

1. ТГУ, лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ИЮНИА-Тольятти», 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто», 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7
4. Базами практики также являются предприятия пищевой промышленности, общественного питания различных типов, учебно-производственные лаборатории, кулинарные и кондитерские цеха, проектные организации.

## 6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	Знать: - основные методы сбора, передачи, обработки и накопления информации с помощью компьютера;
		Уметь: - выполнять поиск и систематизацию получаемой информации
		Владеть: основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации.
Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знать: - действующие правовые нормы в области пищевых производств
		Уметь: - толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты для решения поставленных задач
		Владеть: - навыками работы с литературой и нормативными актами в области некоторых отраслей права
Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)	УК-3.2. Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной задачи.	Знать: - основы формирования команд, и способы социального взаимодействия
		Уметь: - взаимодействовать с другими членами команды, для достижения поставленной цели
		Владеть: - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия и методами оценки действий
Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)	УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке.	Знать: - принципы построения устного и письменного высказывания на государственном языке - требования к деловой устной и письменной коммуникации
		Уметь: - на практике применять устную и письменную деловую

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникативные средства коммуникации. для	коммуникацию
		Владеть: - навыками обмена деловой информацией в устной и письменной формах
		Знать: - современные информационно-коммуникативные средства
		Уметь: - выбирать современные информационные технологии и программные средства для решения профессиональных задач
Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК–5)	УК-5.2. Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.	Владеть: - навыками применения современных информационно-коммуникативных средств
		Знать: - основные категории философии, основы межкультурной коммуникации
		Уметь: - вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися-представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм
Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6)	УК-6.1. Эффективно планирует собственное время.	Владеть: - практическими навыками анализа философских, исторических фактов
		Знать: - основные принципы самовоспитания и самообразования
		Уметь: - самостоятельно корректировать, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития
	УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает	Владеть: - навыками эффективного планирования
		Знать: - основные принципы планирования профессионального саморазвития

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	шаги по её реализации	Уметь: - самостоятельно реализовывать траекторию профессионального саморазвития
		Владеть: - навыками эффективного планирования
Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)	УК-7.3. Понимает влияние рационального питания для укрепления и сохранения здоровья с целью активного долголетия.	Знать: - способы оптимизации и минимизации физического труда на производстве - основы рационального питания для укрепления и сохранения здоровья
		Уметь: - составлять рацион питания с учетом физиологических потребностей в энергетической ценности и полезных питательных веществах
		Владеть: - навыками применения разработанных комплексов рационального питания, с целью поддержания высокого уровня физической активности
Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8)	УК-8.2. Понимает, как создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Знать: методы защиты людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
		Уметь: организовать защиту людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий в сфере профессиональной деятельности
		Владеть: основными методами защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах (УК-9)	УК-9.3. Демонстрирует навыки взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными	Знать: - особенности применения дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
		Уметь:

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	возможностями здоровья и инвалидами	<p>- осуществлять взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>
Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-10)	УК-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач	<p>Знать:</p> <p>- основные теоретические понятия экономической науки, ее предмет и методы изучения</p> <p>Уметь:</p> <p>-использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, находить грамотные решения проблем в условиях производства на основе полученных экономических знаний</p> <p>Владеть:</p> <p>- методами экономического анализа и расчета эффективности производства продуктов питания</p>
Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-11)	УК-11.2. Анализирует правовые нормы о противодействии коррупционному поведению	<p>Знать:</p> <p>- правовые нормы о противодействии коррупционному поведению</p> <p>Уметь:</p> <p>- анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками работы с нормативно-правовыми документами</p>
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический,	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	<p>Знать:</p> <p>- нормы и структуру нормативно-технической документации,</p> <p>- нормы и правила охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Уметь:</p> <p>- анализировать, проводить лабораторные исследования широкого спектра</p>

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
<p>химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)</p>		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативно-правовыми документами</li> <li>- навыками работы в лаборатории, с пищевой продукцией</li> <li>- навыками постановки лабораторного эксперимента</li> </ul>
<p>Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания (ПК-2)</p>	<p>ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию производства кулинарной продукции</li> <li>- нормативно-технологическую документацию на производство кулинарной продукции</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать технологическую документацию для всех стадий производства</li> <li>- осуществлять технологические расчеты</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки нормативно-технологической документации</li> <li>- навыками работы в лаборатории, с пищевой продукцией</li> </ul>
<p>Способен проводить расчеты по проектированию производства продукции</p>	<p>ПК-3.3. Демонстрирует знания технологических процессов производства продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию производства продукции общественного питания;</li> <li>- принципы работы и устройство</li> </ul>



Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, а также информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих объектов, знания пожарной безопасности, эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов (ПК-3)	(гидромеханические, механические, тепловые, массообменные), принципов работы и устройства отдельных машин и аппаратов	<p>отдельных машин и аппаратов и основы их расчета</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов пищевых производств,</li> <li>- выбирать технические средства и технологии пищевых производств</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-современными информационными технологиями;</li> <li>- методами расчета аппаратов пищевых производств</li> </ul>
Способен применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на предприятиях питания (ПК-4)	ПК-4.2. Демонстрирует умение использовать пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-навыками применения современных информационных технологий и программных средств</li> </ul>
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками	ПК-5.3. Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению, требования к качеству услуг;</li> <li>- методы управления качеством продукции в общественном питании</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять рациональные методы</li> </ul>

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)		контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
		Владеть: - навыками работы с действующей нормативной документацией в области управления качеством продукции в общественном питании.

## 7. Структура и содержание практики

Вид учебной работы	Этапы практики	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	Составление плана работы, задание на практику	5		-	-
Промежуточная аттестация	-	5	0,2	-	-
Контактная работа	Консультации	5	0,2	-	-
Иные формы	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, подготовка отчета по практике	5	107,8	-	-
Форма (формы) отчетности по практике					Отчет по практике
Итого:			108		

## **8. Образовательные технологии**

Используются дистанционные образовательные технологии. При подготовке к ответам на тесты по темам курса и выполнению типовых заданий студенту необходимо тщательно изучить предлагаемую литературу, справочники, учебный материал.

Студент самостоятельно работает с дополнительной и основной литературой, справочниками, интернет-ресурсами.

При необходимости задать вопросы преподавателю в форуме.

## **9. Методические указания**

По итогам практики студенты представляют на кафедру текстовый отчет. К отчету могут прилагаться копии документов, раскрывающих содержание и форму некоторых технологических операций на предприятиях питания, чертежи, иллюстрации.

Содержание отчета по преддипломной практике должно соответствовать теме выпускной квалификационной работы.

Оригинальность текста должна быть не менее 70%.

Структурными элементами отчета по практике являются:

- Титульный лист
- Акт
- Содержание
- Введение
- 1 Концепция проектируемого предприятия и анализ конкурентной среды
- 2 Технологический раздел
- 3 Современные технологии производства пищевой продукции
- Заключение
- Список используемых источников
- Приложение

При выполнении научно исследовательской работы, содержание должно быть следующим:

- Титульный лист
- Акт
- Содержание
- Введение
- 1 Теоретическая часть
- 2 Методологическая часть
- 3 Практическая часть
- Заключение
- Список используемых источников
- Приложение

Оформление текста на основании ГОСТ Р 2.105-2019 Общие требования к текстовым документам.

При оформлении документа используют гарнитуры шрифта Times New Roman размером 14 для основного текста и размером 12 для приложений, примечаний, сносок и примеров. Текст оформляют с использованием полуторного межстрочного интервала.

Абзацы в тексте начинают отступом, равным пяти знакам используемой гарнитуры шрифта (12.5—17 мм). Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа.

Размеры полей: правое –15 мм, верхнее и нижнее –20 мм, левое - 30 мм.

Нумерация страниц – внизу страницы, выравнивание по центру, арабские цифры без точки (1, 2, 3 и т.д.). Нумерация страниц начинается с титульного листа, но номер страницы не ставится.

Каждый структурный элемент (**Содержание, Введение, разделы, Заключение, Список используемых источников**, каждое **Приложение**) начинается с новой страницы.

Наименование структурных элементов (**Содержание, Введение, Концепция проектируемого предприятия и анализ конкурентной среды, Технологический раздел, Современные технологии производства пищевой продукции, Заключение, Список используемых источников**, каждое **Приложение**) располагают по центру, полужирным шрифтом с прописной буквы, без точки в конце. От последующего текста заголовок структурного элемента отделяется одной пустой строкой.

Разделы нумеруются арабскими цифрами, полужирным шрифтом, без точки (**1, 2, 3** и т.д.). Подразделы нумеруются в пределах каждого раздела арабскими цифрами, без точки после последней цифры, полужирным шрифтом (**1.1, 1.2, 1.3** и т.д.).

При оформлении таблиц следует руководствоваться общими требованиями оформления. В таблицах допустимо применять размер шрифта - 14, 12 «TimesNewRoman» (в исключительных случаях в таблицах допускается использование шрифта 10) , интервал – полуторный или одинарный.

Таблицы следует располагать после текста, в котором она упоминается. Таблицы нумеруются арабскими цифрами. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева без абзацного отступа. Название таблицы располагают в одну строчку с ее номером через тире. Например, «Таблица 1 – Исходные данные». Точка в конце названия не ставится.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу. При переносе части таблицы на другую страницу название помещают только над первой частью таблицы. Над другими частями пишут слова «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы.

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, фотографии и т. п.) следует располагать в тексте непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки. При ссылке необходимо писать слово «рисунок», и его номер, например: «в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и "... в соответствии с рисунком 4.1" при нумерации в пределах раздела

Приложения обозначают прописными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ть. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность. Приложение должно иметь заголовок, который записывают с прописной буквы полужирным шрифтом отдельной строкой по центру без точки в конце. На все приложения должны быть даны ссылки в тексте. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте.

Список используемых источников должен содержать сведения об источниках, ставших основой при выполнении отчета по практике. Располагается в алфавитном порядке, нумеруется арабскими цифрами. количество источников не менее двадцати.

### **Обязанности студента на практике**

В период прохождения практики студенты обязаны:

- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия (организации) и соблюдать трудовую дисциплину;
- выполнять в полном объеме программу практики;
- исполнять производственные задачи и разовые поручения руководителя практики от предприятия;
- представить на кафедру отчет о результатах практики.

Рекомендации: во время прохождения практики студент имеет право пользоваться книгами, периодическими изданиями в библиотеке читального зала университета, консультациями преподавателей и другими видами услуг.

#### **Обязанности руководителя практики от университета**

Руководитель практики от кафедры обязан:

- проверять выполнение программы практики;
- консультировать студентов по вопросам прохождения практики, составлению отчетов;
- проверить отчет по практике;

#### **Обязанности руководителя практики от предприятия**

Руководитель практики от предприятия питания обязан:

- совместно с руководителями практики от кафедры технологии продуктов питания организовать и контролировать прохождение практики студентами в соответствии с программой и календарным планом;
- обеспечить качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности и охране труда;
- знакомить студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте; технологией производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовых блюд; оборудованием и его эксплуатацией, охраной труда и т.д.;
- организовать непосредственное обучение студентов на рабочих местах, консультировать по производственным вопросам;
- предоставлять студентам возможность пользоваться оперативной документацией, оказывать помощь в подборе материалов для отчета о практике;
- контролировать соблюдение трудовой дисциплины, сообщая о случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка на кафедру технологии продуктов питания;
- оказывать содействие в изучении действующего нормативного материала, в подборе и анализе материала;

### **10. Оценочные средства**

#### **10.1. Паспорт оценочных средств**

<b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)	Задание на практику пункт 1,2 Формирование отчета по практике
Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)	Вопросы к зачету с оценкой № 37-39
Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3)	Вопросы к зачету с оценкой № 40
Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4)	Вопросы к зачету с оценкой № 1
Способен воспринимать межкультурное	Вопросы к зачету с оценкой № 20

разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5)	
Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6)	Формирование отчета по практике
Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7)	Вопросы к зачету с оценкой № 41
Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8)	Вопросы к зачету с оценкой № 6
Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах (УК-9)	Вопросы к зачету с оценкой № 42
Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-10)	Вопросы к зачету с оценкой № 12
Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-11)	Вопросы к зачету с оценкой № 38,39
Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, исследования по заданной методике в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности и анализировать результаты экспериментов (ПК-1)	Задание на практику пункт 4 Вопросы к зачету с оценкой № 13, 18
Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания (ПК-2)	Задание на практику пункт 3 Вопросы к зачету с оценкой № 14-17,12,19
Способен проводить расчеты по проектированию производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем	Задание на практику пункт 3 Вопросы к зачету с оценкой № 7-11, 25, 33

автоматизированного проектирования и программного обеспечения, а также информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих объектов, знания пожарной безопасности, эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов (ПК-3)	
Способен применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на предприятиях питания (ПК-4)	Формирование отчета по практике Вопросы к зачету с оценкой № 12.19
Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5)	Вопросы к зачету с оценкой № 1-5, 22-24, 26-32,34,36

## **10.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля успеваемости**

### **10.2.1.**

### **Задание на практику**

*(наименование оценочного средства)*

#### **Типовой пример задания**

**Задание на преддипломную практику, заключается в последовательном изложении пунктов в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.**

1. Введение. (Во введении необходимо описать актуальность, проблематику, цель и задачи. Общий объем не более 2 страниц).
2. Концепция проектируемого предприятия и анализ конкурентной среды. (Данный раздел включает обоснование концепции проектируемого предприятия общественного питания, анализ конкурентной среды, анализ продуктового портфеля конкурентов, геомаркетинговые исследования).
3. Технологические расчеты (Технологические расчеты проводятся в строго определенном порядке: расчет числа потребителей; определение количества блюд; составление расчетного меню; график реализации блюд; расчет расхода сырья и полуфабрикатов; расчет площадей складских помещений; для каждого цеха производственная программа, расчет персонала, расчет оборудования (нейтрального, механического, теплового), итоговый расчет площади цеха; расчет площадей помещений для потребителей, административно-бытовых).
4. Современные технологии производства пищевой продукции (В данном подразделе проводится обзор современных технологий приготовления пищи, планирование внедрения новой технологии в проектируемое вами предприятие или обзор патентных решений. Так же в этот подраздел могут быть включены технико-технологические карты разработанных вами фирменных блюд)
5. Заключение
6. Список используемых источников



**Задание на научно-исследовательскую работу включает:**

- 1) Введение. (Во введении необходимо описать актуальность, проблематику, цель и задачи. Общий объем не более 2 страниц).
- 2) Теоретическая часть (патентный поиск, анализ состояния и перспективы развития в России и за рубежом исследуемого пищевого объекта, обоснование выбора объекта исследования).
- 3) Методологическая часть (объекты и методы исследования, алгоритмы проведения исследования, разработка рецептуры (техпроцесса)).
- 4) Практическая часть (расчеты ценности пищевого объекта, результаты органолептического, физико-химического и биологического анализов, построение профилей, анкетирование, сопоставление своих результатов с актуальными данными исследователей).
- 5) Заключение
- 6) Список используемых источников

**Краткое описание и регламент выполнения**

В первый день практики студент согласовывает с руководителем план прохождения практики и задание на практику. В течении всего периода прохождения практики выполняет задание на предприятии. По окончании формирует отчет по практике, защищает.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
- оценка «удовлетворительно» если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
- оценка «неудовлетворительно» если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

**10.3.Оценочные средства для промежуточной аттестации****10.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации**

№ п/п	Вопросы к зачету с оценкой
1.	Отраслевые и внутренние инструкции и распоряжения
2.	Соблюдение стандартов личной гигиены работников.
3.	Соблюдение стандартов гигиены производственных помещений.
4.	Соблюдение стандартов гигиены оборудования и инвентаря.

5.	Основы дезинсекции и дератизации предприятий питания.
6.	Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, инструкции по правилам техники безопасности.
7.	Холодильное оборудование классификация, принцип работы, основные узлы и детали
8.	Моечно-очистительное оборудование виды, принцип работы, основные узлы и детали
9.	Оборудование для жарки (выпечки) виды, принцип работы, основные узлы и детали
10.	Измельчительно-режущее оборудование виды, принцип работы, основные узлы и детали
11.	Варочное оборудование виды, принцип работы, основные узлы и детали
12.	Планирование операций по созданию запасов продуктов питания и их хранению.
13.	Основы теории сохранения товарных качеств пищевых продуктов.
14.	Основные этапы технологии производства полуфабрикатов из рыбы
15.	Основные этапы технологии производства мясных порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины
16.	Основные этапы технологии производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы
17.	Основные этапы технологии кондитерских изделий
18.	Физико-химические процессы, происходящие на замесе, брожении и выпечке дрожжевого теста
19.	Технология планирования меню для различных видов обслуживания.
20.	Влияние местных традиций на ассортимент блюд ресторана и бара.
21.	Техника декорирования различных видов ресторанных блюд.
22.	Виды и специфика моющих и чистящих средств, их применение в зависимости от технологии уборки.
23.	Процедуры и периодичность уборки. Технология содержания зоны утилизации отходов. Техника сбора и хранение отходов.
24.	Распределение обязанностей и степень ответственности работников кухни.
25.	Принципы планирования и организации производства.
26.	Методы контроля за качеством обслуживания клиента.
27.	Приемы подготовки столовой посуды и приборов к обслуживанию.
28.	Приемы подготовки торгового зала к обслуживанию.
29.	Стандарты одежды (униформы) работников ресторанного сервиса. Соблюдение стандартов.
30.	Техника сервировки столиков и оформления зала с использованием декоративных элементов.
31.	Организация обслуживания клиентов в особых случаях (банкеты и приемы).
32.	Процедура работы официантов при расчете с клиентами.
33.	Технология создания и контроль за поддержанием комфортных условий в зале ресторана (визуальный и температурный комфорт).
34.	Существующие стили, техники и методы обслуживания на предприятиях общественного питания
35.	Служба кейтеринга. Услуги, время обслуживания, перечень услуг. Меню и стиль обслуживания банкетов. Способы рекламирования и продаж услуг вне территории ресторана.
36.	Обеспечение качественного обслуживания клиентов. Нормы и требования к персоналу, обслуживающему гостей в зале ресторана.
37.	Организационно-правовые формы предприятий. Порядок и особенности организации малых предприятий.

38.	Лицензирование деятельности предприятий общественного питания
39.	Сертификация услуг общественного питания
40.	Организационная структура предприятия, соподчинение, трудовые обязанности персонала
41.	Способы оптимизации физического труда на производстве
42.	Особенности взаимодействия в социальной сфере с лицами с ограниченными возможностями здоровья
43.	Общенаучные методы и методики исследования пищевых продуктов.
44.	Специальные методы и методики научного исследования пищевых продуктов.
45.	Методики определения физиологических, органолептических, физико-химических и биологических показателей пищевых продуктов.

Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
Зачет с оценкой	«отлично»	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
	«хорошо»	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
	«удовлетворительно»	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
	«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

## 11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### 11.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Н.Д. Торопова	Организация производства на предприятии общественного питания	Учебное пособие	2019	ЭБС «Лань»
2	Т.Р. Любецкая	Организация обслуживания в индустрии питания	Учебник	2019	ЭБС «Лань»
3	М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников	Электротепловое оборудование индустрии питания	Учебное пособие	2020	ЭБС «Лань»
4	Курбанов, С. А.	Методы и методология научных исследований	учебно-методическое пособие	2020	ЭБС Лань

### 11.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	С. Т. Антипов, А. И. Ключников, И. С. Моисеева, В. А. Панфилов	Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения	Учебник	2017	ЭБС «Лань»
2	А. Б. Киладзе	Товароведение и экспертиза животного сырья	Учебное пособие	2017	ЭБС «IPRbooks»

### 11.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Федеральный портал. Российское образование. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:[http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web\\_Links&file=index&1\\_o p=viewlink&cid=1790](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&1_o p=viewlink&cid=1790)
2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:[http://window.edu.ru/catalog/?p\\_rubr=2.2.75.16](http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.16)
3. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. [Электронный ресурс]:БиблиотекаГОСТ. Режим доступа:<http://vsegost.com/Catalog/50/50770.shtml>
4. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

### 11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

### 11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	Лаборатория "Контроля и экспертизы качества продуктов" (А-313)	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; стол лабораторный; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллаж металлический 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный; шкаф для реактивов; стол лабораторный с полками; стол лабораторный без полок; табурет лабораторный; раковина; стол

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
		лабораторный с ящиками; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумба; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
2	Помещение для самостоятельной работы студентов (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет