

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

Б2.В.02(У)  
(индекс практики)

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков  
научно-исследовательской работы))**

(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: 2021

Общая трудоемкость: 3 ЗЕ

**Распределение часов практики по семестрам**

Курс	2	Итого
Форма контроля	Зачет с оценкой	
Вид занятий		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	0,8	<b>0,8</b>
Промежуточная аттестация	0,2	<b>0,2</b>
Контактная работа	1	<b>1</b>
Иные формы	107	<b>107</b>
<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.)*

---

*(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 «31» августа 2025 г.**

УТВЕРЖДЕНО

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

---

(Протокол заседания № 1 от 31 августа 2020 г.)

## **1. Цель практики**

Цель – углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин, приобретение первичных профессиональных умений и практических навыков, приобретение первичных навыков научно-исследовательской работы.

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

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Методы и организация научного исследования пищевой продукции», «Основы физиологии и гигиены питания», «Учебная практика (ознакомительная практика)»

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Производственная практика», «Преддипломная практика».

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

Вид практики: учебная

Форма (формы) проведения практики: распределенная

## **4. Тип практики**

Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

## **5. Место проведения практики**

Базами практики являются предприятия пищевой промышленности, общественного питания различных типов, учебно-производственные лаборатории, кулинарные и кондитерские цеха, проектные организации.

А также ТГУ, Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов

## 6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
<p>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)</p>	<p>ПК-1.2 Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>Знать: методы лабораторных исследований 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</p> <p>Уметь: производить анализ, расчёты, по полученным данным анализа пищевой продукции.</p> <p>Владеть: навыками планирования исследований безопасности и качества пищевой продукции и проведения экспертизы</p>
<p>Способен проводить расчеты по проектированию производства продукции 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)</p>	<p>ПК-3.3 Демонстрирует знания технологических процессов производства продукции (гидромеханические, механические, тепловые, массообменные), принципов работы и устройства отдельных машин и аппаратов</p>	<p>Знать: технологию проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, а</p> <p>Уметь: производить анализ, расчёты, по полученным данным анализа пищевой продукции.</p> <p>Владеть: навыками планирования исследований безопасности и качества пищевой продукции и проведения экспертизы</p>

## 7. Структура и содержание практики

Вид учебной работы	Этапы практики	Курс	Объем, ч.	Баллы	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	Составление плана работы, задание на практику	2	0,8	-	-
Промежуточная аттестация	-	2	0,2	-	-
Контактная работа	Консультации	2	1	-	-
Иные формы	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, подготовка отчета по практике	2	107	-	-
Форма (формы) отчетности по практике					Отчет по практике
Итого:			108	100	

## **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.

Отчет должен носить аналитический характер, то есть содержать обобщенные выводы об основных направлениях развития деятельности предприятия. Оригинальность текста должна быть не менее 70%.

Структура отчета:

- Титульный лист
- Акт
- Содержание
- Введение (цель, задачи практики)
- Характеристика предприятия
- Описание выполненных заданий
- Заключение
- Список литературы
- Приложения

Текст отчета излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4, с одной стороны, без рамки, шрифт TimesNewRoman, размер шрифта – 14, интервал – 1.5

Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: левое – 20 мм; правое – 20 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – не менее 20 мм.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера.

На титульном листе номер страницы не ставят, но он включается в общую нумерацию. «Содержание» не нумеруется.

### **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

Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
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-1.2)	Вопросы к зачету с оценкой № 1-30 Задание 1-5
Способен проводить расчеты по проектированию производства продукции 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-3.3)	Вопросы к зачету с оценкой № 1-30 Задание 1-5

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

#### 10.2.1.

#### Задания на практику

(наименование оценочного средства)

#### Типовые примеры заданий

- Задание 1. Принципы работы большого и малого пищевых предприятий  
 Задание 2. Принципы и методы проектирования рецептур пищевых продуктов  
 Задание 3. Этапы научно-исследовательской работы в пищевой продукции  
 Задание 4. Результаты научно-исследовательской работы в пищевой продукции  
 Задание 5. Организация контроля качества пищевой продукции

### **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**

<b>№ п/п</b>	<b>Вопросы к зачету с оценкой</b>
1	Отраслевые и внутренние инструкции и распоряжения, связанные с различными аспектами приготовления пищи.
2	Соблюдение стандартов личной гигиены работников, производственных помещений, оборудования и инвентаря.
3	Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, инструкции по правилам техники безопасности.
4	Основы теории сохранения товарных качеств пищевых продуктов.
5	Научное исследование и его сущность. Объект и предмет исследования. Гипотеза исследования. Актуальность научной проблемы. Основные процедуры обоснования актуальности темы исследования.
6	Сущность научной проблемы и порядок ее определения.
7	Этапы проведения научно- исследовательских работ.
8	Основные этапы логической схемы научного исследования.



<b>№ п/п</b>	<b>Вопросы к зачету с оценкой</b>
9	Порядок процедур установления объекта, предмета и выбора методов исследования.
10	Основные процедуры описания процесса исследования.
11	Методы и методология научного исследования пищевых продуктов.
12	Общенаучные методы научного исследования. Специальные методы научного исследования.
13	Методы проектирования рецептур пищевых продуктов.
14	Методика определения влажности, кислотности, тяжелых металлов пищевого продукта.
15	Методика определения пищевой ценности пищевого продукта.
16	Методика определения биологической ценности пищевого продукта.
17	Методика определения относительной плотности пищевого продукта.
18	Методика определения сухих веществ пищевого продукта.
19	Методика определения активности воды пищевого продукта.
20	Функционально-технологические свойства пищевого продукта.
21	Методика оценки белка, липидов и углеводов в пищевом продукте.
22	Методика оценки витаминов и минеральных веществ в пищевом продукте.
23	Методы аналитической и пищевой химии в исследовании пищевых продуктов.
24	Методы определения показателей качества сырья и продуктов питания
25	Измерительные методы исследования пищевых продуктов: инфракрасная спектromетрия, молекулярно-люминесцентная спектromетрия.
26	Измерительные методы исследования пищевых продуктов: атомная спектromетрия, поляриметрия, хроматография, рефрактометрия.
27	Реологические методы исследования пищевого продукта.
28	Виды и специфика моющих и чистящих средств, их применение в зависимости от технологии уборки.
29	Ответственность ученого за результат исследовательской работы.
30	Требования к нормативной документации.

<b>Форма проведения промежуточной аттестации</b>	<b>Критерии и нормы оценки</b>	
Зачет с оценкой	«отлично» 85-100 баллов	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» 70-84 балла	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» 55-69 баллов	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» 0-54 балла	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. Нутрициология – наука о питании [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.nutriciologia.ru> , свободный
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib> , свободный
3. Медицинская информационная сеть [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.medicinform.net/dieta> , свободный
4. Федеральный портал. Российское образование. [Электронный ресурс]: Каталог электронных ресурсов. Режим доступа: [http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web\\_Links&file=index&l\\_op=viewlink&cid=1790](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1790)
5. WebofScience [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016 – Режим доступа: [apps.webofknowledge.com](https://apps.webofknowledge.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
6. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: [scopus.com](https://scopus.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
7. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: [elibrary.ru](https://elibrary.ru). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
8. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. [Электронный ресурс]: Библиотека ГОСТ. Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog/50/50770.shtml>

### 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
	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых 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;

№ 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
		ларь морозильный; лабораторный стол пристенный; шкаф для реактивов; стол лабораторный с полками; стол лабораторный без полок; табурет лабораторный; раковина; стол лабораторный с ящиками; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумба; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
	Помещение для самостоятельной работы студентов (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет