

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 (специальности)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) / специализация
Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Год набора: 2022

Общая трудоемкость: 3 ЗЕ

Распределение часов практики по семестрам

Семестр	8	Итого
Форма контроля	Зачет с оценкой	
Вид занятий		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	1,8	1,8
Промежуточная аттестация	0,2	0,2
Контактная работа	2,0	2,0
Иные формы	106	106
Итого	108	108

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 рабочей программы практики до «31» августа 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО

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

(протокол заседания № 1 от «31» августа 2021 г.).

1. Цель практики

Цель – закрепление теоретических знаний по организации, технологии и проектированию предприятий общественного питания; приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности; сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «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», «Учебная практика», «Производственная практика».

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: преддипломная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: дискретно (распределенная)

4. Тип практики

Преддипломная практика

5. Место проведения практики

1. ТГУ, Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов, ауд. А-313, А-315, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти» договор № 3286 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто» договор № 3282 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти , ул. Мира 47
4. Общество с ограниченной ответственностью «Ресторан Тольятти» договор № 3283 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445030 Самарская обл г. Тольятти, ул. Автостроителей д 11а, офис 22
5. Общество с ограниченной ответственностью «СОВА», кафе «Восьмая миля» договор № 3307 от 23.06.2022 (срок действия до 31.08.2030г) 445003 Самарская обл г. Тольятти ул. Мурысева д. 85-117

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели.	Знать: основы организации социального взаимодействия, в т.ч. с учетом возрастных, гендерных особенностей
		Уметь: организовывать, управлять ситуациями общения, сотрудничества, развивая активность, самостоятельность, инициативность, участников социального взаимодействия
		Владеть: методами организации конструктивного социального взаимодействия
	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
УК-8 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-8.1. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.	Знает: критерии оценки основных техносферных опасностей, их свойства и характеристики; факторы вредного влияния элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		Умеет: оценивать основные техносферные опасности, их свойства и характеристики;
		Владеет: методами защиты от опасных и вредных факторов применительно к сфере своей профессиональной деятельности
	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
	УК-8.3. Демонстрирует приемы оказания первой помощи пострадавшему	Знает: основные проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций
		Умеет: контролировать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда на предприятиях; организовать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций
		Владеет: основными требованиями, нормативами, правилами техники

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		безопасности для обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Имеет представление о понятии инклюзивной компетентности, ее структуре; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.	Знать: понятийно-методологический аппарат психологии
		Уметь: грамотно оперировать основными психологическими понятиями и категориями
		Владеть: навыком применения элементов психологического знания в жизни и профессиональной деятельности
	УК-9.2. Планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Знать: основные индивидуально-психологические особенности личности
		Уметь: учитывать при планировании профессиональной деятельности личностные особенности различных категорий населения
		Владеть: способами построения взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
	УК-9.3. Демонстрирует навыки взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Знать: особенности применения дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
		Уметь: осуществлять взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
		Владеть: навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает основные законы и закономерности функционирования экономики; основы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач.	Знать: как применять основные знания законов и закономерностей экономического функционирования
		Уметь: применять инструменты управления личными финансами, права и обязанности необходимые в области потребления финансовых и экономических услуг
		Владеть: навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности
	УК-10.2. Применяет экономические знания при выполнении практических задач	Знать: основные теоретические понятия экономической науки, ее предмет и методы изучения
		Уметь: использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, находить грамотные решения проблем в условиях производства на основе полученных экономических знаний
		Владеть: методами экономического анализа и расчета эффективности производства продуктов питания
	УК-10.3. Использует основные положения и методы	Знать: как применять различные методы экономической оценки

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-1 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	экономических наук при решении социальных и профессиональных задач	Уметь: определять приемы планирования, организации, мотивации и координации собственной финансово-экономической деятельности
		Владеть: различными методами экономической оценки, планирования, организации, мотивации и координации собственной финансово-экономической деятельности
	ПК-1.1. Использует методы микробиологического и лабораторного контроля качества сырья и продукции общественного питания	Знать: современные принципы научно-исследовательской деятельности.
		Уметь: обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость микробиологического исследования.
		Владеть: основными методами и способами исследования окружающего мира и применения полученной информации в сфере профессиональной деятельности.
	ПК-1.2. Сопоставляет показатели исследования с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности	Знать: нормы и структуру нормативно-технической документации, нормы и правила охраны труда и экологической безопасности
		Уметь: анализировать, проводить лабораторные исследования широкого спектра
		Владеть: навыками работы с нормативно-правовыми документами; навыками работы в лаборатории, с пищевой продукцией; навыками постановки лабораторного эксперимента
	ПК-1.3. Способен проводить пробирочный, химический и физико-химический анализ пищевых веществ по заданной методике	Знать: современные принципы научно-исследовательской деятельности.
		Уметь: применять полученные знания для решения производственных проблем, используя современные методы и нормативно-правовые документы.
		Владеть: законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды; требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности
	ПК-1.4. Анализирует результаты экспериментов.	Знать: основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, основные этапы экспериментальных исследований.
		Уметь: анализировать результаты экспериментов; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать полученные результаты, представлять их в виде отчетов и научных публикаций.

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		Владеть: средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента, средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента.
ПК-3 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-3.1. Производит технологические расчеты по проектированию предприятий общественного питания	Знать: основные расчеты по производству и реконструкции предприятий ОП Уметь: проводить технологические расчеты по проектированию предприятий питания. Владеть: навыками разработки проектной документации
	ПК-3.2. Выполняет объемно-планировочное решение предприятия с применением систем автоматизированного программного обеспечения	Знать: принципы выполнения компоновочных решений предприятий общественного питания с учетом автоматизированного программного обеспечения Уметь: выполнять компоновочные решения участков, цехов и предприятий питания с учетом автоматизированного программного обеспечения Владеть: навыками использования автоматизированного программного обеспечения для выполнения объемно-компоновочного решения
	ПК-3.3. Демонстрирует знания технологических процессов производства продукции (гидромеханические, механические, тепловые, массообменные), принципов работы и устройства отдельных машин и аппаратов	Знать: технологию производства продукции общественного питания; принципы работы и устройство отдельных машин и аппаратов и основы их расчета
		Уметь: находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов пищевых производств, выбирать технические средства и технологии пищевых производств
		Владеть: современными информационными технологиями; методами расчета аппаратов пищевых производств
	ПК-4.1. Применяет базовое системное программное обеспечение для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы	Знать: виды нормативной и конструкторско-технологической документации; основные виды механизмов и машин, методы их формирования и применения; структуру современных и перспективных механизмов и машин, используемых в них подсистем и функциональных узлов; принципы работы, технические, конструктивные особенности используемых технических средств; технологию проектирования, производства и эксплуатации изделий и средств технологического оснащения; методы исследования, правила и условия выполнения работ. Уметь: пользоваться технической, справочной и научной литературой;
ПК-4 Способен применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на предприятиях питания		

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	ПК-4.2. Демонстрирует умение использовать пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач	грамотно оформлять конструкторско-технологическую документацию.
		Владеть: навыками оценивания качества (соответствия критериям работоспособности) деталей машин
		Знать: современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности
		Уметь: применять пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач
ПК-5 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-5.1. Анализирует Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания	Владеть: навыками применения современных информационных технологий и программных средств
		Знать: Законодательство РФ, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: определять приоритеты в сфере организации деятельности предприятий питания для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.
	ПК-5.2. Выявляет контрольные точки для анализа санитарного состояния структурных подразделений предприятий с целью обеспечения безопасности продукции и услуг	Владеть: методами принятия организационно-управленческих решений по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания
		Знать: основные санитарно-эпидемиологические требования к качеству производимой продукции.
		Уметь: оценивать качество производимой продукции с использованием соответствующего законодательства и осуществлять контроль за соблюдением санитарного законодательства
	ПК-5.3. Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг	Владеть: основными методами и способами оценки качества производимой продукции.
		Знать: требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, виды дефектов, причины их возникновения, меры по предупреждению, требования к качеству услуг; методы управления качеством продукции в общественном питании
		Уметь: применять рациональные методы контроля и оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
	ПК-5.4. Разрабатывает	Владеть: навыками работы с действующей нормативной документацией в области управления качеством продукции в общественном питании.
		Знать: Законодательство РФ, методические

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	мероприятия по выполнению сотрудниками предприятия общественного питания стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.	и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
		Уметь: определять приоритеты в сфере организации деятельности предприятий питания для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.
		Владеть: методами принятия организационно-управленческих решений по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания
	ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения при организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания	Знать: основы организации и управления предприятиями общественного питания, типы и классы предприятий общественного питания, формы и методы обслуживания потребителей, основополагающие стандарты отрасли
		Уметь: разрабатывать производственную программу предприятия, организовать процесс обслуживания в зависимости от его формы, уметь использовать прогрессивные технологии обслуживания
ПК-9 Способен к ведению технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности, разработке плана размещения оборудования, контролю параметров и режимов производства пищевых продуктов	ПК-9.1 Демонстрирует знания технологических процессов производства пищевой продукции и рассчитывает основные параметры технологических линий	Владеть: навыками организации производства в зависимости от типа и класса предприятия, навыками оперативного планирования производства, навыками организации обслуживания потребителей
		Знать: современные технологии производства пищевой продукции
		Уметь: рассчитывать основные параметры технологических линий производства пищевых продуктов
	ПК-9.2 Использует принципы технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания	Знать: методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания
		Умеет Разрабатывать план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания
		Владеет Методами расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	ПК-9.3 Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания в соответствии с заданными критериями	Знает критерии технологической эффективности работы оборудования
		Умеет определять уровень торгово-технологического, производственного оборудования, его техническое состояние, укомплектованность оборудованием и соответствие по типу предприятия
		Владеет методами расчета эффективности использования оборудования для производства продукции общественного питания
ПК-10 Способен использовать основные законы фундаментальных разделов химии в планировании и регламентировании технологического процесса, проводить аналитические и физико-химические испытания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использовать естественно-научные знания в своей профессиональной деятельности	ПК -10.1 Проводит аналитические и физико-химические испытания сырья и готовой продукции	Знать: физико-химические свойства сырья, и готовой продукции, основные этапы экспериментальных исследований.
		Уметь: обрабатывать и анализировать полученные результаты, представлять их в виде отчетов
		Владеть: средствами проведения физико-химических исследований; методами обработки результатов

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	8	1,8	-	-
Промежуточная аттестация	-	8	0,2	-	-
Контактная работа	Консультации	8	2,0	-	-
Иные формы	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, подготовка отчета по практике	8	106	-	-
Форма (формы) отчетности по практике					Отчет по практике
Итого:			108		

8. Образовательные технологии

При реализации программы практики используется технология традиционного обучения – организация учебного процесса в вузе, основанная на зачетной форме обучения: самостоятельная работа. Методы обучения: практические.

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 75%.

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, Ъ. 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

Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Вопросы к зачету с оценкой № 26,31,36,41
УК-8 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	Вопросы к зачету с оценкой № 6
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Вопросы к зачету с оценкой № 42
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Задание на практику п. 2,5
ПК-1 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья,	Задание на практику п. 4

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	Вопросы к зачету с оценкой № 43,44,45
ПК-3 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	Задание на практику п. 1,3 Вопросы к зачету с оценкой № 12,25
ПК-4 Способен применять знание специализированных компьютерных программ, используемых на предприятиях питания	Формирование отчета по практике
ПК-5 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	Задание на практику п. 1,3,4 Вопросы к зачету с оценкой № 1-5,13-24.27-29.32-35,37-40
ПК-9 Способен к ведению технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности, разработке плана размещения оборудования, контролю параметров и режимов производства пищевых продуктов	Вопросы к зачету с оценкой № 7-11
ПК-10 Способен использовать основные законы фундаментальных разделов химии в планировании и регламентировании технологического процесса, проводить аналитические и физико-химические испытания сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использовать естественно-научные знания в своей профессиональной деятельности	Вопросы к зачету с оценкой № 43,44,45

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	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, аудио- , видеопособия)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Родионова Н.С.	Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.С. Родионова — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 120 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/119656.html	Учебное пособие	2021	«IPRbooks»
2	Ботов М.И. Давыдов Д.М. Кирпичников В.П.	Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8480-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/176893	Учебное пособие	2021	ЭБС "Лань"
	Гумеров Т.Ю. Решетник О.А.	Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. — Казань : Издательство КНИТУ, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2971-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/121006.html	Учебное пособие	2021	ЭБС «IPRbooks»
	Борисова А.В.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Инновационное оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. В. Борисова. — Самара : Самарский	Учебное пособие	2021	ЭБС «IPRbooks»

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, аудио- , видеопособия)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		государственный технический университет, 2021. — 342 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/122214.html			
	Завгородняя, Л. М.	Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин, М. С. Есипова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 151 с. — ISBN 978-5-8149-3385-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/124848.html	Учебное пособие	2021	ЭБС «IPRbooks»
	Чернова, Е. В.	Управление качеством на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. В. Чернова, Н. В. Барсукова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 234 с. — ISBN 978-5-6044302-1-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/99735.html	Учебное пособие	2021	ЭБС «IPRbooks»
	Лутфуллина, Г. Г.	Принципы управления качеством продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. Г. Лутфуллина, С. А. Петрова. — Казань : Издательство КНИТУ, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-7882-2906-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/121098.html	Учебное пособие	2020	ЭБС «IPRbooks»

11.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, аудио- , видеопособия)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Димитриев, А. Д.	Управление качеством пищевой продукции на принципах ХАССП в системе общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Казань : КНИТУ, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2325-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138425	Учебное пособие	2017	ЭБС "Лань"
2	Еремеева, Н. Б.	Методология управления качеством в сфере продукции общественного питания : лабораторный практикум / Н. Б. Еремеева. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 128 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/105027.html	Лабораторный практикум	2020	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
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
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: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ».	№ 1069 от 13.09.2022 срок действия до 27.09.2023
4	КОМПАС-3D v 18	Контракт № 1198 от 18.11.2019, 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 технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. (А-313)	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; Столы лабораторный .; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллажи металлические 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT;

№ 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
		планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный ; шкафы для реактивов; Столы лабораторный с полками ; стол лабораторные без полок ; табуреты лабораторные ; раковины; Столы лабораторные с ящиками ; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумбы; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
2	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. (А-315)	Стол лабораторный, стеллаж для посуды деревянный, стеллаж металлический, ванна моечная двухсекционная, стол лабораторный металлический, ларь морозильный, холодильник, плита электрическая.
3	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
4	Помещение для самостоятельной работы студентов. (С-401)	шкафы для документации, доски магнитные, столы письменные, столы компьютерные