

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: 2025

Общая трудоемкость: 7 ЗЕ

Распределение часов практики по семестрам

| Семестр | 7 | 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 | 250 | 250 |
| Итого | 252 | 252 |

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 «28» августа 2029 г.

УТВЕРЖДЕНО

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

(протокол заседания № 1 от «28» августа 2024 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: «Ресторанное дело», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена», «Технология продуктов общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Актуальные проблемы ресторанного сервиса», «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: производственная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: дискретно (распределенная)

4. Тип практики

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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 |
|---|--|---|
| | 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 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-1.1. 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 |
| | | Владеть: навыками организации производства в зависимости от типа и класса предприятия, навыками оперативного планирования производства, навыками организации обслуживания потребителей |
| | ПК-9.1 Демонстрирует знания технологических процессов производства пищевой продукции и рассчитывает основные параметры технологических линий | Знать: современные технологии производства пищевой продукции Уметь: рассчитывать основные параметры технологических линий производства пищевых продуктов Владеть: навыками разработки нормативно-технологической документации |
| ПК-9 Способен к ведению технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности, разработке плана размещения оборудования, контролю параметров и режимов производства пищевых продуктов | ПК-9.2 Использует принципы технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков производства продукции общественного питания | Знает 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 | 7 | 1,8 | - | - |
| Промежуточная аттестация | - | 7 | 0,2 | - | - |
| Контактная работа | Консультации | 7 | 2,0 | - | - |
| Иные формы | Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, подготовка отчета по практике | 7 | 250 | - | - |
| Форма (формы) отчетности по практике | | | | | Отчет по практике |
| Итого: | | | 252 | | |

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» (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 | 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 |