



**САМАРСКИЙ  
ПОЛИТЕХ**  
Опорный университет

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Самарский государственный технический университет»  
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)  
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

## ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### Б2.О.01(У) «Учебная практика: технологическая практика»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Очная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Белебей 2023 г.

Программа практики (далее – ПП) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик ПП:

преподаватель, к.т.н., доцент  
(должность, степень, ученое звание)

  
(подпись)

А.В. Борисова  
(ФИО)

ПП рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент  
(степень, ученое звание, подпись)



А.А. Цынаева  
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной  
программы

доцент, к.с.-х.н.  
(степень, ученое звание, подпись)



Е.Н. Черненко  
(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид учебной практики, способ и форма (формы) ее проведения .....	3
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	3
4. Объем практики в зачётных единицах и её продолжительность .....	4
5. Содержание практики .....	4
5.1. Содержание лекционных занятий .....	4
5.2. Содержание самостоятельной работы .....	4
6. Формы отчётности по практике .....	5
7. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики .....	5
8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения .....	6
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем .....	6
10. Описание материально-технической базы, необходимой при проведении практики .....	6
11. Фонд оценочных средств по дисциплине .....	6
Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	1
Дополнения и изменения к рабочей программе практики .....	10
Аннотация рабочей программы практики .....	1

## 1. Вид учебной практики, способ и форма (формы) ее проведения

Вид или тип практики: технологическая (учебная)

Форма проведения практики: концентрированная

## 2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики / НИР, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

### Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
<b>не предусмотрены учебным планом</b>				

### Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-1.3</b> Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий	<b>В2 ОПК-1.3</b> Владеть: средствами информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации <b>В3 ОПК-1.3</b> Владеть: компьютерной техникой, информационными и сетевыми технологиями
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.3</b> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	<b>У3 ОПК-2.3</b> Уметь: оценивать прямые и косвенные экологические последствия воздействия на окружающую среду результатов трудовой деятельности

### Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	<b>ПК-1.3</b> Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира	<b>У1 ПК-1.3</b> Уметь: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения

## 3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины
ОПК-1	Введение в информационные технологии	Системы искусственного интеллекта	
ОПК-2	Общая и неорганическая химия; Математика; Экология; Физика; Биоорганическая химия; Теория вероятностей и математическая статистика; Аналитическая химия и	Органическая химия	Химические основы биологических процессов

	физико-химические методы анализа		
ПК-1		Методы исследования продуктов общественного питания	Основы гастрономического туризма; Технология продукции общественного питания; Технология функциональных продуктов общественного питания; Производственная практика: технологическая практика; Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания; Инновационные технологии в общественном питании; Пищевой дизайн продуктов общественного питания; Технология специальных видов питания; Производственная практика: преддипломная практика

#### 4. Объем практики в зачётных единицах и её продолжительность

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	2 курс
<b>Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
лекционные занятия (ЛЗ)	0	0
лабораторные работы (ЛР)	0	0
практические занятия (ПЗ)	0	0
<b>Внеаудиторная контактная работа, КСР</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
<b>Самостоятельная работа (всего), в том числе:</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
написание отчётной документации	20	20
самостоятельное изучение материала	20	20
подготовка к зачёту	20	20
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	<b>Дневник практики, отчет по практике, вопросы для защиты отчета по практике</b>	<b>Дневник практики, отчет по практике, вопросы для защиты отчета по практике</b>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>зачет с оценкой</b>	<b>зачет с оценкой</b>
Контроль	0	0
<b>ИТОГО: час.</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>ИТОГО: з.е.</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

#### 5. Содержание практики

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
		ЛЗ	СРС	КСР	Контроль	Всего часов
1	Подготовительный этап		20	16		36
2	Выполнение задания на практику		20	16		36
3	Отчет по практике		20	16		36
<b>Итого:</b>		<b>0</b>	<b>60</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>108</b>

##### 5.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

##### 5.2. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
4				

1	Подготовительный этап	Вводный инструктаж по технике безопасности при нахождении на строительной площадке.	Подготовка бланков для отчетных материалов. Инструктаж по технике безопасности на рабочих местах. Ознакомление со структурой организации и объектами, которые возводятся. Ознакомление с аннотацией проекта. Проведение первичного анализа информации.	20
2	Выполнение задания по практике	Знакомство с организацией	Изучение структуры строительной организации и функций, выполняемых каждым подразделением Изучение технической документации по строящимся объектам. Знакомство с условиями труда, соблюдением технологии производства работ, применяемыми механизмами, приспособлениями, набором инструментов. Оформление результатов выполненных работ в цифровых сервисах Google, Trello и (или) АИС Университет.	20
3	Отчет по практике	Подготовка к зачёту	Анализ производственной деятельности строительной организации и составление перечня существенных предложений по оптимизации работы фирмы. Составление, оформление и утверждение дневника и отчета. Оформление отчетных документов по практике, презентационных материалов. Подготовка к зачетному занятию	20
<b>Итого за :</b>				<b>60</b>
<b>Итого:</b>				<b>60</b>

## 6. Формы отчётности по практике

Формой отчетности являются письменный отчет и дневник.

Форма отчета предусматривает обязательные к заполнению разделы:

- титульный лист,
- содержание отчета,
- изложение сути пройденной практики: разработка электрической схемы подстанций, расчет основного электрооборудования подстанций.

При прохождении практики в профильной организации заполняется дневник.

Дневник должен содержать:

- титульный лист,
- задание на практику,
- описание выполняемых работ,
- график прохождения практики;
- отзыв руководителя практики.

## 7. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учеб.-метод. пособие / Н. Б. Еремеева, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 105с. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 1650">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 1650</a>	ЭР	-	+
2.	Производственная санитария и гигиена труда: учебное пособие / Жилияков Е.В., Томус И.Ю., Тюменский индустриальный университет: 2018.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 83722">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 83722</a>	ЭР	-	+
3.	Макарова, Н.В. Напитки в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР : учеб. пособие / Н. В. Макарова; Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания.- Самара, 2016.- 321 с., 12,8 Мб.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu elib 2494">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu elib 2494</a>	ЭР	-	+

4.	Органолептика пищевых продуктов: учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А., Омаров Р.С., Шлыков С.Н., Ставропольский государственный аграрный университет: 2016.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 76045">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 76045</a>	ЭР	-	+
5.	Организация производства и логистика предприятий общественного питания: учебное пособие / Родионова Н.С., Домбровская Я.П., Дерканосова А.А., Белокурова Е.В., Воронежский государственный университет инженерных технологий, ред. Родионова Н.С.: 2016.- Режим доступа: <a href="https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 64407">https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 64407</a>	ЭР	-	+

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ ([elib.samgtu.ru](http://elib.samgtu.ru)) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

## 8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения

При проведении занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

### Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	Пакет офисных программ LibreOffice	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	Пакет офисных программ Microsoft Office	лицензионное	Microsoft	иностранное
3.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
4.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
5.	Операционная система Microsoft Windows	лицензионное	Microsoft	иностранное
6.	Яндекс.Браузер	свободно распространяемое	Яндекс	отечественное
7.	Архиватор 7-Zip	свободно распространяемое	Igor Pavlov	иностранное

## 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	<a href="https://elib.samgtu.ru/">https://elib.samgtu.ru/</a>
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	<a href="http://www.elibrary.ru/">http://www.elibrary.ru/</a>

## 10. Описание материально-технической базы, необходимой при проведении практики

### Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ: методический кабинет (ауд. 9); компьютерные классы (ауд. 6, 15).

### 11. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по практике

**Б2.О.01(У) «Учебная практика: технологическая практика»**

Код и направление подготовки (специальность)	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология производства продуктов и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Выпускающая кафедра	<u>Инженерные технологии</u>
Кафедра-разработчик	<u>Инженерные технологии</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>108 / 3</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет с оценкой</u>



**1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы**

**Универсальные компетенции**

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом				

**Общепрофессиональные компетенции**

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-1.3</b> Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий	<b>В2 ОПК-1.3</b> Владеть: средствами информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации <b>В3 ОПК-1.3</b> Владеть: компьютерной техникой, информационными и сетевыми технологиями
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-2.3</b> Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	<b>У3 ОПК-2.3</b> Уметь: оценивать прямые и косвенные экологические последствия воздействия на окружающую среду результатов трудовой деятельности

**Профессиональные компетенции**

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания	<b>ПК-1.3</b> Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира	<b>У1 ПК-1.3</b> Уметь: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения

**Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения**

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства			Промежуточная аттестация
	Раздел 1.	Раздел 1.	Раздел 3.	
	Подготовительный этап	Выполнение задания по практике	Отчет по практике	
	Дневник практики, отчет по практике, вопросы для защиты отчета по практике			Вопросы к зачету с оценкой
ОПК-1.3 ОПК-2.3 ПК-1.3	В2 ОПК-1.3 В3 ОПК-1.3 У3 ОПК-2.3 У1 ПК-1.3	В2 ОПК-1.3 В3 ОПК-1.3 У3 ОПК-2.3 У1 ПК-1.3	В2 ОПК-1.3 В3 ОПК-1.3 У3 ОПК-2.3 У1 ПК-1.3	В2 ОПК-1.3 В3 ОПК-1.3 У3 ОПК-2.3 У1 ПК-1.3

**2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы**

**2.1. Формы текущего контроля успеваемости**

Текущая аттестация представлена в виде оформления дневника и отчета по практике по индивидуальному заданию.

**Примерный перечень вопросов для отчета по практике**

1. Определение правового статуса организации – места прохождения практики.

2. Определить локальные нормативные акты, изданные в организации по месту прохождения практики; какова цель их издания на предприятии.
3. Охарактеризуйте организационную структуру управления предприятия – места прохождения практики.
4. Охарактеризовать производственную структуру предприятия.
5. Способы налаживания коммуникации в организации.

#### Задание 2.

6. Охарактеризуйте технику безопасности труда и пожарную безопасность предприятия.
7. Определение товаров, услуг, продукции, которые предлагает организация на рынок.
8. Определение основных поставщиков и покупателей предприятия.
9. Характеристика основных видов, свойства и кулинарное назначение сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд массового спроса.

#### Задание 3.

10. Охарактеризуйте рецептуру и технологию первых, вторых, сладких, холодных блюд и закусок, соусов на предприятии.
11. Дайте характеристику общей схемы технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия.
12. Охарактеризуйте состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними.
13. Организация температурного режима и продолжительности процессов тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.

#### Задание 4.

14. Расчет и анализ норм, последовательность закладки, соотношения компонентов блюд и изделий, выход готовых изделий, проценты уменьшения или увеличения массы в процессе кулинарной обработки продуктов, сроки хранения и реализации кулинарной продукции на предприятии.
15. Существующие методы органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд и изделий на предприятии.
16. Существующие правила проведения бракеража кулинарной продукции и порядок сдачи её на лабораторный анализ на организации.
17. Тенденции развития организации.

### **Оформление дневника по практике**

Форма дневника практики размещена на сайте филиала в разделе «Методические материалы и практика», подраздел «Документы по практике».

### **Список вопросов для защиты отчета по практике**

1. Цели и задачи практики.
2. Вид практики, ее место в структуре образовательной программы.
3. Задание на практику.
4. Теоретическое обоснование проблемы (задачи).
5. Практическое решение.
6. Перспективы развития предприятия (базы практики).
7. Практическая значимость изученной темы.
8. Используемые источники.

### **Примерный перечень вопросов для защиты отчёта по практике**

1. Перечислите нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организации – места прохождения практики.
2. Охарактеризуйте особенности правового статуса организации – места прохождения практики.
3. Перечислите локальные нормативные акты, изданные в организации по месту прохождения практики; какова цель их издания.
4. Охарактеризуйте организационную структуру управления предприятия – места прохождения практики.
5. Дайте характеристику производственной структуры предприятия.
6. Какие коммуникации налажены в организации?
7. Охарактеризуйте технику безопасности труда и пожарную безопасность.
8. Перечислите товары, услуги, продукцию, которые предлагает организация на рынок.
9. Перечислите основных поставщиков и покупателей предприятия.
10. Дайте характеристику основных видов, свойства и кулинарное назначение сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд массового спроса.

11. Охарактеризуйте рецептуру и технологию первых, вторых, сладких, холодных блюд и закусок, соусов.
12. Дайте характеристику общей схемы технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия.
13. Охарактеризуйте состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними.
14. Каким образом организован температурный режим и продолжительность процессов тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов?
15. Как рассчитывать и анализировать нормы, последовательность закладки, соотношения компонентов блюд и изделий, выход готовых изделий, проценты уменьшения или увеличения массы в процессе кулинарной обработки продуктов, сроки хранения и реализации кулинарной продукции?
16. Какие существуют методы органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд и изделий?
17. Какие существуют правила проведения бракеража кулинарной продукции и порядок сдачи её на лабораторный анализ.
18. Какие тенденции развития организации можно наметить?
19. Оцените эффективность производства блюд русской кухни на предприятии, предложите мероприятия по ее повышению

## **2.2. Формы промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация представлена в виде сдачи дневника и отчета по практике, защиты отчета в форме собеседования и получения зачета с оценкой.

### **Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой**

1. Адрес ячейки электронной таблицы.
2. Значение ячейки в программе Excel.
3. Построение графиков в EXCEL.
4. Назначение диаграмм в Excel.
5. Стандартные формулы, которые заготовлены для вычислений в программе Excel.
6. Линия тренда в Excel.
7. Типы функций набора встроенных функций Excel.
8. Абсолютный и относительный адрес ячейки входящей в формулу MS Excel.
9. Методы исследования классифицируются в зависимости от используемых способов анализа. Что это за способы анализа?
10. Свойства механического параметра измерительных методов.
11. Рефрактометрический метод и его применение.
12. Метод Бертрана для определения сахаров.
13. На основании какого физико-химического явления основаны спектральные методы анализа?
14. Метод атомной спектроскопии.
15. Сущность метода атомно-абсорбционной спектрометрии.
16. Предметы, которые используют в качестве источника света для атомно-абсорбционного анализа.
17. Молекулярный абсорбционный анализ и его использование для определения веществ продукции общественного питания.
18. Явление, на котором основан фотоколориметрический метод анализа.
19. Процесс экстракции веществ из пищевых продуктов и сырья.
20. Вещество, используемое в газовой хроматографии в качестве подвижной фазы.
21. Распространенные методы удаления воды из пищевых объектов.
22. Метод определения общего содержания минеральных веществ.
23. Метод по определению белков, в продуктах которого используется реактив Фолина
24. Методы органолептической оценки пищевой продукции.
25. Основные достоинства органолептических методов анализа.
26. Основные недостатки органолептических методов анализа.
27. Понятие «Пищевые продукты».
28. «Продовольственное сырье».
29. Качество пищевых продуктов.
30. Энергетическая ценность продуктов.
31. Пищевые добавки.

32. Пищевая продукция диетического лечебного питания.
33. Расшифруйте аббревиатуру БАД.
34. Соединения к БАДов.
35. Ключевые отличия БАД от лекарств?
36. Пищевая ценность пищевого продукта.
37. Срок хранения пищевого продукта.
38. Период срока реализации пищевой продукции.
39. «Разбалансированное питание».
40. Функциональные свойства специализированных пищевых продуктов.
41. Основные задачи организации рационального питания беременных женщин.

### Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Таблица 5

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1.	2. MS Word – это... а) Антивирусная программа б) Текстовый редактор в) Табличный процессор г) Графический редактор	ОПК-1	5
2.	Для изменения гарнитуры шрифта вы выполните команду: а) Формат/Шрифт б) Абзац/Отступы и интервалы в) Стили г) Разметка страницы/Параметры страницы	ОПК-1	5
3.	Красную строку (абзачный отступ) можно выполнить нажатием клавиши: а) Tab в начале строки б) Enter в) Shift г) Caps Lock	ОПК-1	5
4.	Для вставки таблицы в документ необходимо выполнить команду: а) Вставка/Таблица б) Таблица/Вставка в) Главная/Таблица г) Разметка страницы/Параметры страницы	ОПК-1	5
5.	Какое сочетание клавиш отвечает за вырезание в буфер обмена? а) Ctrl+V б) Ctrl+C в) Ctrl+X г) Shift+Ins	ОПК-1	5
6.	Какого способа выравнивания нет в WORD: а) Выравнивание по левому краю б) Выравнивание по правому краю в) Выравнивание по высоте г) Выравнивание по ширине	ОПК-1	5
7.	Курсор	ОПК-1	5
8.	WordArt	ОПК-1	5
9.	Как называют прием, при котором измерение проводят относительно некоторого другого объекта, результат определяют по разности, при этом систематические ошибки вычитают? А. Релятивизация Б. Рандомизация В. Корреляция	ОПК-1	5

10.	Редактирование текста	ОПК-1	5
11.	MS Excel – это: а) Текстовый процессор б) Текстовый редактор в) Табличный процессор г) Графический редактор	ОПК-1	5
12.	Программа Excel это	ОПК-1	5
13.	С точки зрения изучаемых свойств инструментальные методы исследования продуктов общественного питания можно подразделить на: А) Физические, химические, физико-химические, биохимические, микробиологические и физиологические; Б) Химические, биохимические, физические; В) Физиологические, физические, химические; Г) Физические, химические, биохимические, оптические.	ОПК-2	5
14.	Что используют для калибровки приборов? А. Рабочие растворы Б. Воду дистиллированную В. Стандартные растворы	ОПК-2	5
15.	Какие из приведенных консервантов запрещены к использованию на территории РФ? А. Е-200 – Сорбиновая кислота. Б. Е216 – Пропилпарабен. В. Е-210 – Бензойная кислота Г. Е-217 – Пара-гидроксibenзойной кислоты пропилового эфира натриевая соль	ПК-1	5
16.	Что включает в себя рациональное питание? (Вопрос с несколькими вариантами ответов) А. Обеспечение нормальной жизнедеятельности человека Б. Улучшение здоровья человека В, Предупреждение неинфекционных заболеваний Г. Однократный прием большого количества пищи с последующим голоданием.	ПК-1	5
17.	Что из нижеперечисленного можно включить в меню рационального питания? А. Картофель фри Б. Чипсы В. Колбасные изделия с высоким процентом содержания жира Г. Все выше перечисленное недопустимо	ПК-1	5
18.	Согласно рекомендациям диетологов, какова норма употребления овощей? (не менее г/день). А. Не менее 500 г в день. Б. Не менее 400 г в день. В, Не менее 300 г в день. Г. Менее 500 г в день.	ПК-1	5
19.	К каким последствиям может привести недостаточное поступление витаминов в организм человека? (Вопрос с несколькими вариантами ответов) А. Увеличение риска развития анемии. Б. Снижение физической и умственной работоспособности В. Снижение способности сопротивляемости организма к различным заболеваниям Г. Снижение чувствительности мышц и кожи	ПК-1	5
20.	Функциональные свойства специализированных пищевых продуктов	ПК-1	5
21.	Основные задачи организации рационального питания беременных женщин.	ПК-1	5

### 3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций

#### 3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по практике

Таблица 6

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1	Вопросы для защиты отчета по практике	по окончании практики (устно)	экспертный	по пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2	Отчет по практике	В конце прохождения практики, письменно и устно	экспертный	по пятибалльной шкале	отчет по практике
3	Дневник практики	В конце прохождения практики, письменно и устно	экспертный	по пятибалльной шкале	дневник практики
4	Промежуточная аттестация – вопросы к зачету с оценкой	по окончании практики (письменно-устно)	экспертный	по пятибалльной шкале	зачетная ведомость, зачетная книжка

#### 3.2. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины во время занятий (текущий контроль успеваемости)

##### Критерии оценки и шкала оценивания защиты отчёта

Таблица 7

Шкала оценивания	Критерии оценки	Кол-во баллов
«Отлично»	ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей. Отвечает на все поставленные вопросы	31-50 баллов
«Хорошо»	ставится, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта	16-30 баллов
«Удовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки. Затрудняется дать ответы на поставленные вопросы	5-15 баллов
«Неудовлетворительно»	ставится, если работа выполнена не полностью	0 баллов

##### Критерии оценивания отчета руководителем практики

1. Соответствие содержания отчета заданию на практику;
2. Логичность и последовательность изложения материала; анализ и обобщение информационного материала;
3. Наличие и обоснованность выводов;
4. Правильность оформления (соответствие стандарту, структурная упорядоченность, ссылки, цитаты, таблицы, правилам компьютерного набора текста и т.д.);
5. Постановка проблемы, теоретическое обоснование и объяснение её содержания;
6. Объем исследованной литературы, Интернет-ресурсов не менее 10 источников;
7. Описание выявленных маркетинговых проблем предприятия (*только для внешней практики*);
8. Практическая пригодность рекомендаций по решению маркетинговых проблем предприятия, разработанных студентом (*только для внешней практики*);
9. Наличие презентации результатов прохождения практики в формате PowerPoint;
10. Грамотность, аргументированность устного доклада при защите результатов учебной практики;
11. Своевременность представления отчета по практике.

Оценка **«отлично»** выставляется при выполнении 9-10 критериев и четкости, правильности и аргументированности ответов на вопросы собеседования.

Оценка **«хорошо»** выставляется при выполнении 7-8 критериев и небольшой погрешности в четкости, правильности и аргументированности ответов на вопросы собеседования.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при выполнении 5-6 критериев и значительной погрешности в четкости, правильности и аргументированности ответов на вопросы собеседования.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется если выполнено менее 5 критериев и ответы на вопросы были даны неаргументированно, не по существу.

### Дневник практики

Оценка **«отлично»** выставляется если:

- 1) дневник заполняется аккуратно, своевременно, грамотно;
- 2) виды работ представлены в соответствии с требованиями программы практики, носят описательный характер, логически обосновываются.

Оценка **«хорошо»** выставляется если:

- 1) дневник заполняется аккуратно, своевременно, грамотно
- 2) виды работ представлены не полно, не профессиональным языком.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется если:

- 1) дневник заполнен неаккуратно, не своевременно;
- 2) записи краткие, не соответствуют требованиям программы.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется если:

- 1) дневник не оформлен, не сдан.

**Оценка за зачёт с оценкой** определяется на основании следующих критериев:

- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;
- систематизированные, глубокие и полные знания по всем вопросам ознакомительной практики;
- точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение материала в виде научной публикации;
- выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации;
- высокий уровень сформированности компетенций, заявленных в практике;
- умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности.

Оценка **«отлично»** выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, посетил практические занятия или успешно справился с производственными поручениями, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики или публикацию.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, посетил практические занятия или успешно справился с производственными поручениями, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, отвечает на вопросы по существу, имеет положительный отзыв-характеристику с места практики.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент выполнил план прохождения практики, не посетил практические занятия или не получал производственные поручения оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу, имеет отзыв-характеристику с места практики с указанием отдельных недостатков.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент не выполнил план прохождения практики, неправильно оформил дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу, имеет отрицательный отзыв-характеристику с места практики.

Студент, не выполнивший программу практики, и получивший оценку «неудовлетворительно» считается не прошедшим практику.

### Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 8

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Вопросы для защиты отчета по практике	5-25 баллов
2	Отчет по практике	5-45 баллов
3	Дневник практики	5-30 баллов
<b>Итого:</b>		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

### 3.3. Критерии и шкала оценивания результатов изучения дисциплины на промежуточной аттестации

Основанием для определения оценки на промежуточной аттестации служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Успеваемость на зачете с оценкой определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

**«Зачтено с оценкой»** – выставляется в форме оценки: 5 - «отлично»; 4 - «хорошо»; 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно» соответствующей уровню освоения обучающимся компетенции дисциплины на 0-100 % и определяется по шкале оценивания результатов.

**Оценку «отлично»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 85-100 %, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

**Оценку «хорошо»** заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 71-84 %, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

**Оценку «удовлетворительно»** получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 51-70 %, обнаруживший знание основного учебного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем на 51%, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

#### Шкала оценивания результатов

Таблица 9

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично



УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»  
в г. Белебее Республики Башкортостан

\_\_\_\_\_ Л.М. Инаходова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Дополнения и изменения к рабочей программе практики  
Б2.О.01(У) «Учебная практика: технологическая практика»**

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

**на 20\_\_/20\_\_ учебный год**

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1) .....
- 2) .....

Разработчик дополнений и изменений:

\_\_\_\_\_ (должность, степень, ученое звание) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., протокол № \_\_\_\_.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ (степень, звание, подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

## Аннотация рабочей программы практики

## Б2.О.01(У) «Учебная практика: технологическая практика»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108 / 3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой

Семестр	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
4	108 / 3	-	-	-	48	60		зачет с оценкой
Итого	108 / 3	-	-	-	48	60		зачет с оценкой

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-1.3	Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.3	Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-1.3	Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира

Целью учебной (технологической) практики является получение практических навыков при производстве пищевых продуктов питания, полуфабрикатов и кулинарных блюд; ознакомление с наличием, состоянием и эффективностью использования оборудования и поточных линий, их соответствие требованиям нормативно-технической документации, приобретение практических навыков решения практических задач на уровне работы предприятий пищевой промышленности в современных условиях;

Содержание рабочей программы охватывает круг вопросов, связанных с организацией и управлением процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания.

Преподавание предусматривает следующие формы организации учебного процесса: самостоятельная работа студента.

Рабочей программой практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчета по практике, дневника практики и промежуточный контроль в следующей форме: зачет с оценкой.