



**САМАРСКИЙ
ПОЛИТЕХ**
Спорный 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.В.01(Пд) «Производственная практика: преддипломная 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	Заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	216 / 6
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.

(должность, степень, ученое звание)



(подпись)

М.С. Воронина

(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 производственной практики, способ и форма (формы) ее проведения ...	Ошибка! Закладка не определена.
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ	Ошибка! Закладка не определена.
3. Место производственной практики в структуре образовательной программы	Ошибка! Закладка не определена.
4. Объем производственной практики в зачетных единицах и ее продолжительность	4
5. Содержание практики	Ошибка! Закладка не определена.
5.1. Содержание лекционных занятий	Ошибка! Закладка не определена.
5.2. Содержание самостоятельной работы	Ошибка! Закладка не определена.
6. Формы отчетности по практике	6
7. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики	6
8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики, включая перечень программного обеспечения	7
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем	Ошибка! Закладка не определена.
10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике.....	Ошибка! Закладка не определена.
11. Фонд оценочных средств по практике	Ошибка! Закладка не определена.
Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Ошибка! Закладка не определена.
Дополнения и изменения к рабочей программе практики	Ошибка! Закладка не определена.
Аннотация рабочей программы практики	Ошибка! Закладка не определена.

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

Вид или тип практики: преддипломная
 Форма проведения практики: концентрированная

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ

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
не предусмотрены учебным планом			

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	ПК-1.1 Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности	У2 ПК-1.1 Уметь: осуществлять организацию технологического процесса производства продукции питания, определять основные параметры технологических процессов и показатели качества готового сырья
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.2 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания	В1 ПК-2.2 Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания В3 ПК-2.2 Владеть: методами исследования свойств продовольственного сырья и готовой продукции; методами отбора проб и методами математической обработки результатов лабораторных исследований В4 ПК-2.2 Владеть: навыками принятия рациональных решений по созданию условий, способствующих выпуску качественной и безопасной продукции В5 ПК-2.2 Владеть: методами использования технологического контроля для улучшения цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Место практики дисциплины в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Таблица 4

Код компетенции	Предшествующие дисциплины	Параллельно осваиваемые дисциплины	Последующие дисциплины

ПК-1	<p>Методы исследования продуктов общественного питания;</p> <p>Основы гастрономического туризма;</p> <p>Технология функциональных продуктов общественного питания;</p> <p>Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания;</p> <p>Учебная практика: технологическая практика;</p> <p>Технология продукции общественного питания;</p> <p>Инновационные технологии в общественном питании;</p> <p>Производственная практика: технологическая практика</p>	<p>Пищевой дизайн продуктов общественного питания;</p> <p>Технология специальных видов питания</p>	
ПК-2	<p>Инновационная экономика и технологическое предпринимательство;</p> <p>Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания;</p> <p>Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания;</p> <p>Органолептический анализ продуктов общественного питания;</p> <p>Безопасность продуктов общественного питания;</p> <p>Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания;</p> <p>Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания;</p> <p>Практико-ориентированный проект;</p> <p>Упаковочные материалы в общественном питании;</p> <p>Упаковка продуктов общественного питания;</p> <p>Контроль качества продуктов общественного питания;</p> <p>Технологическое оборудование предприятий общественного питания;</p> <p>Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания;</p> <p>НАССР в общественном питании;</p> <p>Сервис и персонал в общественном питании</p>	<p>Проектирование предприятий общественного питания</p>	

4. Объем производственной практики в зачетных единицах и ее продолжительность

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	5 курс
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	0	0

лекционные занятия (ЛЗ)	0	0
лабораторные работы (ЛР)	0	0
практические занятия (ПЗ)	0	0
Внеаудиторная контактная работа, КСР	6	6
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	206	206
написание отчётной документации	70	70
самостоятельное изучение материала	70	70
подготовка к зачёту	66	66
Формы текущего контроля успеваемости	Отчет по практике, дневник по практике, вопросы для защиты отчета по практике	Отчет по практике, дневник по практике, вопросы для защиты отчета по практике
Формы промежуточной аттестации	зачет с оценкой	зачет с оценкой
Контроль	4	4
ИТОГО: час.	216	216
ИТОГО: з.е.	6	6

5. Содержание практики

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1	Подготовительный этап				70	2	1	73
2	Выполнение задания на практику				70	2	2	74
3	Отчет по практике				66	2	1	69
Итого:		0	0	0	206	6	4	216

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 лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

5.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

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

5.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 5				
1.	Подготовительный этап	Обследование предприятия	Обследование предприятия как объекта строительства; проведение системного анализа результатов обследования при построении концепции предприятия питания; изучение особенностей структуры и функционирования отдельных систем предприятия работы в условиях рыночной экономики. Общие сведения о масштабах деятельности предприятия, о степени его экономической успешности и форме собственности. Перечень услуг общественного питания, предоставляемый предприятием.	70
2.	Выполнение задания на практику	Знакомство с производственной программой предприятия	Знакомство с производственной программой предприятия, обуславливающей специфику всех	70

			сфер его деятельности: производственной, хозяйственной, коммерческой. Оценка производственной программы как основы технологических процессов в их взаимосвязи с функциональными особенностями планировочного решения данного предприятия. С целью получения дополнительного практического материала для использования в технологическом разделе дипломного проекта студенту предлагается представить в отчете следующие данные о деятельности объекта практики: составить графики загрузки залов за 3-4 дня и на основании полученных данных определить средний процент загрузки и оборачиваемость места за каждый час работы зала; представить в отчете меню блюд за 3 дня работы предприятия, реализуемых в зале, и ассортимент покупных изделий в буфете, баре. Дать анализ порядка изложения блюд в бланке меню, разнообразия блюд с использованием различных видов сырья и полуфабрикатов, приемов кулинарной обработки, сезонности, стоимости;	
3.	Отчет по практике	Оформление дневника практики	Оформление дневника и отчета по практике. Подготовка к зачету с оценкой	66
			Итого за курс:	206
			Итого:	206

6. Формы отчетности по практике

Порядок проведения практики установлен положением о практической подготовке обучающихся по основным профессиональным образовательным программам ФГБОУ ВО «СамГТУ».

Формой отчетности являются письменный отчет и дневник.

Форма отчета предусматривает обязательные к заполнению разделы:

- титульный лист,
- содержание отчета,
- описание конкретной профильной организации, в которой обучающийся проходил практику: структура, организационная форма, направление деятельности и регулирующие ее нормативные документы, производственные стандарты и пр.,
- изложение сути пройденной практики: объем и вид выполненной работы, возникшие при этом проблемы и пути их разрешения, обозначение результатов практики и т. д.,
- приложения.

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 от профильной организации.

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.	Питание и здоровье: учебное пособие / Зименкова Ф.Н., Прометей: 2016.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 58168	ЭР	-	+
2.	Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика): учебное пособие / Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Олейникова А.Я., Воронежский государственный университет инженерных технологий:	ЭР	-	+

	2014.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 47468			
3.	Русские рецепты: издание для досуга / , Белый город, сост. Григорьева А., Маневич И.: 2011.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 50179	ЭР	-	+
4.	Теоретические основы органолептического анализа исходного сырья и продуктов общественного питания: учеб. пособие / Н. В. Макарова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 424с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2506	ЭР	-	+
5.	Макарова Н.В. Методология органолептического анализа продуктов общественного питания: примеры кейсов: учебное пособие / Н. В. Макарова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2019. - 144с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3555	ЭР	-	+
6.	Макарова Н.В. Теоретические основы технологии общественного питания: учеб. пособие / Н. В. Макарова, Самар. гос. техн. ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 200с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2507	ЭР	-	+
7.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие / Каневец И.А., Республиканский институт профессионального образования (РИПО): 2017.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 84882	ЭР	-	+
8.	Роганова Е.Е. Органолептический анализ исходного сырья для продуктов общественного питания: курс лекций / Е. Е. Роганова, Н. В. Макарова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 132с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2497	ЭР	-	+

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (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 производственной практики, включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных 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.	Компас-3D	лицензионное	АСКОН	отечественное
6.	Операционная система Microsoft Windows	лицензионное	Microsoft	иностранное
7.	Яндекс.Браузер	свободно распространяемое	Яндекс	отечественное
8.	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	http://www.iprbookshop.ru/
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	https://elib.samgtu.ru/
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/

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

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).

10. 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 практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по практике

Б2.В.01(Пд) «Производственная практика: преддипломная 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>заочная</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>216 / 6</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
не предусмотрены учебным планом			

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	ПК-1.1 Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности	У2 ПК-1.1 Уметь: осуществлять организацию технологического процесса производства продукции питания, определять основные параметры технологических процессов и показатели качества готового сырья
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания	ПК-2.2 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания	В1 ПК-2.2 Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания В3 ПК-2.2 Владеть: методами исследования свойств продовольственного сырья и готовой продукции; методами отбора проб и методами математической обработки результатов лабораторных исследований В4 ПК-2.2 Владеть: навыками принятия рациональных решений по созданию условий, способствующих выпуску качественной и безопасной продукции В5 ПК-2.2 Владеть: методами использования технологического контроля для улучшения цвета, аромата, вкуса продуктов общественного питания

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	Вопросы к зачету с оценкой
ПК-1.1 ПК-2.2	У2 ПК-1.1 В1 ПК-2.2 В3 ПК-2.2 В4 ПК-2.2 В5 ПК-2.2			

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

Текущий контроль проводится в форме сдачи дневника и отчета по практике, защиты отчета в форме собеседования.

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.

Примеры типовых индивидуальных заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в Дневнике практики:

Ознакомление с: предприятием общественного питания (тип, класс); правовым статусом предприятия, организационной структурой предприятия, структурой управления, нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия-базы практики, правилами внутреннего распорядка на предприятии, инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности; мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей; инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, материально –технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия, основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, принципами функционирования профессионального коллектива, корпоративными нормами и стандартами, правилами личной гигиены, производственной программой предприятия, методами организации производственного процесса, условиями реализации выпускаемой продукции, технологическими процессами, способами контроля эффективности технологических процессов, видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья, традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции, определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья и кулинарной продукции, методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии, способами и средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг, безопасности персонала, способами и техническими средствами охраны окружающей среды.

Оформление дневника по практике

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

Примерный перечень вопросов для защиты отчета по практике

- I. При разработке новых рецептур блюд общественного питания
 1. какова обеспеченность исходным сырьем?
 2. какие изменения необходимо будет внести в технологическую схему производства? Возможно это осуществить на данном предприятии?
- II. При использовании новых технологических приемов:
 1. на каком оборудовании будет осуществляться этот процесс? Это оборудование есть на данном предприятии? Если необходимо купить это оборудование, то существует возможность его установить?
 2. как повлияет новая технология на качество конечного продукта?
- III. Разработка новых видов продуктов общественного питания:
 1. насколько будет востребована данная продукция?
 2. какова обеспеченность исходного сырья?
 3. возможно ли производство данной продукции на существующем технологическом оборудовании?
 4. изменятся ли способы первичной обработки сырья и полуфабрикатов?
 5. какие изменения требуются в технологические параметры производства?

IV. Внедрение нового оборудования в технологию продуктов общественного питания:

1. существует ли в производственном помещении возможность установки этого оборудования?
2. как сочетается производительность нового аппарата с существующим оборудованием на технологической линии?

V. Ознакомиться с рецептурой блюд.

1. Изучить технико-технологические карты блюд;
2. Определить способы обработки сырья, полуфабрикатов;
3. Определить выход порции блюда с учетом спроса потребителей в конкретных условиях работы предприятия;
4. Ознакомиться с технологической линией приготовления блюд.

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:

Общая характеристика предприятия:

1. Тип, класс, форма собственности, организационно-правовая форма
2. Охрана труда. Правила техники безопасности на предприятии. Порядок прохождения инструктажей по охране труда
3. Особенности расположения и район деятельности. Режим работы предприятия, контингент посетителей, формы обслуживания
4. Меню предприятия
5. Штат и численность работников производства
6. Основное содержание правил внутреннего трудового распорядка

Санитарный режим предприятия:

7. Соблюдение санитарных требований на предприятии:
8. при механической и гидромеханической обработке сырья и пищевых продуктов;
9. при производстве полуфабрикатов из овощей (картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и др.), птицы, рыбы, нерыбных продуктов моря (кальмара, гребешка и др.);
10. при тепловой кулинарной обработке пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов и изготовлении готовой кулинарной продукции;
11. при хранении полуфабрикатов, готовых блюд и изделий.
12. Изучение санитарного состояния производственных цехов и других помещений, оборудования, тары, кухонной посуды, инструментов, инвентаря. Порядок их дезинфекции.
13. Соблюдение санитарных требований мойки кухонной посуды, тары инвентаря.
14. Соблюдение личной гигиены работниками производства.

Складское хозяйство предприятия:

15. Источники поступления сырья, система снабжения предприятия сырьём, полуфабрикатами (договор поставки)
16. Ассортимент поступающего на предприятие общественного питания сырья, требования к качеству;
17. Сопроводительная документация на поступающее сырьё (наличие декларации соответствия, сертификата, удостоверения качества и др.)
18. Складские помещения. Состояние складского хозяйства, количество и наименование охлаждаемых камер и неохлаждаемых складских помещений.
19. Условия и сроки хранения различных видов сырья и пищевых продуктов на предприятии.

Производственные цеха предприятия:

20. Цеховая структура предприятия. Режим работы цеха(ов). Численность основных и вспомогательных работников цеха(ов), их квалификация.
21. Правила безопасности труда при эксплуатации каждого вида оборудования, установленного в производственных цехах; правила эксплуатации механического, холодильного и другого оборудования, установленного в производственных цехах.
22. Правила рациональной организации труда и рабочих мест.
23. Движение сырья, полуфабрикатов, готовых блюд и их учёт на каждом этапе технологического процесса.

Организация работы в овощном цехе:

24. ассортимент поступающего в цех сырья и определение качества поступающего овощного сырья;
25. организация рабочего места при обработке картофеля и корнеплодов, обработка картофеля и корнеплодов. Технологические приёмы машинной и ручной нарезки картофеля и

- корнеплодов. Нарезка овощей: соломкой, брусочками, дольками, кубиками, ломтиками, кружочками; требования к разным видам нарезки овощей.
26. организация рабочего места и обработка луковых, плодовых, капустных овощей и зелени. Подготовка овощей к фаршированию;
 27. обработка сушёных, замороженных овощей; грибов;
 28. ассортимент выпускаемых цехом полуфабрикатов (за период работы в цехе) и готовой кулинарной продукции;
 29. обеспеченность овощного цеха оборудованием, размещение оборудования с учётом технологических линий обработки сырья, приготовления полуфабрикатов (показать на плане предприятия);
 30. степень оснащённости рабочих мест в овощном цехе инструментами, инвентарём, кухонной посудой в соответствии с требованиями технологического процесса производства полуфабрикатов.
 31. сезонные нормы отходов при работе с овощами.

Организация работы в мясо-рыбном цехе:

32. ассортимент поступающего в цех сырья и определение качества поступающего мясного и рыбного сырья;
33. организация рабочего места при обработке и приготовлении полуфабрикатов из мяса;
34. обработка мяса говядины и приготовление полуфабрикатов из мяса говядины для отварных, жареных, тушёных и запечённых блюд;
35. обработка свинины и приготовление полуфабрикатов из свинины для отварных, жареных, тушёных и запечённых блюд;
36. обработка баранины и приготовление полуфабрикатов из баранины для отварных, жареных, тушёных и запечённых блюд;
37. организация рабочего места, обработка сельскохозяйственной птицы и дичи и приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи для отварных, жареных, тушёных и запечённых блюд;
38. организация рабочего места, обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов;
39. организация рабочего места и приготовление рубленых полуфабрикатов;
40. ассортимент поступающего в цех сырья и определение качества поступающего рыбного сырья;
41. организация рабочего места при обработке рыбы и приготовлении полуфабрикатов;
42. механическая и гидромеханическая обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов (для варки, припускания, запекания, жарки) из неё;
43. организация рабочего места и приготовление рубленых полуфабрикатов из рыбы;
44. организация рабочего места и обработка нерыбных продуктов моря;
45. ассортимент выпускаемых цехом полуфабрикатов (за период работы в цехе) и готовой кулинарной продукции;
46. обеспеченность цеха механическим, холодильным оборудованием, размещение оборудования в цехе с учётом технологических линий обработки сырья, приготовления полуфабрикатов (показать на плане предприятия);
47. степень оснащённости рабочих мест в цехе инструментами, инвентарём, кухонной посудой в соответствии с требованиями технологического процесса производства полуфабрикатов.

Организация работы в холодном цехе:

48. ассортимент поступающего в цех сырья и полуфабрикатов
49. организация рабочего места при производстве холодных блюд и закусок
50. организация рабочего места при производстве сладких блюд и напитков
51. ассортимент выпускаемой холодным цехом (за период работы в цехе) готовой кулинарной продукции
52. обеспеченность холодного цеха механическим, холодильным оборудованием, размещение оборудования в цехе с учётом технологических линий приготовления готовой кулинарной продукции (показать на плане предприятия);
53. степень оснащённости рабочих мест в холодном цехе инструментами, инвентарём, кухонной посудой в соответствии с требованиями технологического процесса производства кулинарной продукции.
54. приготовления соуса хрен, маринада овощного красного и белого, заправок для салатов, горчицы столовой;
55. приготовление и оформление для подачи студня мясного, рыбного;
56. приготовление и оформление для подачи рыбы заливной;
57. приготовление и оформление для подачи бутербродов с различными продуктами;
58. приготовление и оформление для подачи салатов из сырых овощей;
59. приготовление и оформление для подачи салата из свежей капусты;
60. приготовление и оформление для подачи салатов из отварных овощей;

61. приготовления и оформление для подачи винегрета.

Организация работы в горячем цехе:

62. ассортимент поступающего в цех сырья и полуфабрикатов
63. организация рабочего места при производстве супов, соусов, вторых блюд и гарниров
64. ассортимент выпускаемой горячим цехом (за период работы в цехе) готовой кулинарной продукции
65. обеспеченность горячего цеха механическим, тепловым, холодильным оборудованием, размещение оборудования в цехе с учётом технологических линий приготовления готовой кулинарной продукции (показать на плане предприятия);
66. степень оснащённости рабочих мест в горячем цехе инструментами, инвентарём, кухонной посудой в соответствии с требованиями технологического процесса производства кулинарной продукции
67. приготовление бульона костного, мясокостного (мясного), рыбного, грибного, бульона из птицы;
68. приготовление блинчиков с начинкой;

Организация работы в мучном цехе:

69. ассортимент поступающего в цех сырья и полуфабрикатов
70. организация рабочего места при производстве мучных полуфабрикатов, блюд и изделий
71. ассортимент выпускаемой мучным цехом (за период работы в цехе) готовой кулинарной продукции
72. обеспеченность мучного цеха механическим, тепловым, холодильным оборудованием, размещение оборудования в цехе с учётом технологических линий приготовления готовой кулинарной продукции (показать на плане предприятия);
73. степень оснащённости рабочих мест в мучном цехе инструментами, инвентарём, кухонной посудой в соответствии с требованиями технологического процесса производства кулинарной продукции
74. владеть навыками приготовления пирожков печёных;
75. владеть навыками приготовления изделий из безопарного дрожжевого теста;
76. владеть навыками приготовления изделий из дрожжевого опарного теста;
77. владеть навыками приготовления теста для лапши домашней, пельменей;
78. владеть навыками приготовления вареников вареных ленивых;
79. владеть навыками приготовления и подачи вареников с различными фаршами.
80. Определение качества приготовленной продукции. Требования к оформлению и подаче готовых блюд, изделий

Сбор и использование отходов в предприятии:

81. Источники образования отходов. Их сбор и использование в предприятии.
82. Первичная обработка пищевых отходов. Кулинарное использование пищевых отходов. Условия и сроки хранения пищевых отходов

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 5

№ 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	рабочая книжка преподавателя
2.	Отчет по практике	В конце прохождения практики, письменно и устно	Экспертный	по пятибалльной шкале	отчет по практике
3.	Дневник по практике	В конце прохождения практики, письменно и устно	Экспертный	по пятибалльной шкале	дневник по практике
4.	Промежуточная аттестация – зачет с оценкой	По окончании практики, устно/ письменно	Экспертный	по пятибалльной шкале	зачетная ведомость, зачетная книжка

а. Критерии и шкала оценивания результатов изучения практики во время занятий (текущий контроль успеваемости)

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 зачет 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 **«зачтено»** 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 **«не зачтено»** 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 «не зачтено» считается не прошедшим практику.

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 6

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Вопросы для защиты отчета по практике	5-50 баллов
2.	Отчет по практике, дневник практики	5-50 баллов
Итого:		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 объеме, 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 7

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.В.01(Пд) «Производственная практика: преддипломная 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.В.01(Пд) «Производственная практика: преддипломная 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	заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	216 / 6
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
10	216 / 6	-	-	-	6	206	4	зачет с оценкой
Итого	216 / 6	-	-	-	6	206	4	зачет с оценкой

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
ПК-1	Способен осуществлять организацию и управление процессами производства кулинарной продукции в предприятиях общественного питания
ПК-1.1	Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности
ПК-2	Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания
ПК-2.2	Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества и безопасности продукции и услуг в сфере общественного питания

Программа практики предусматривает изучение стандартов оформления технических заданий, разработку и оформление проектной документации на интерфейс ВКР, выполнение эскизирования и рабочее проектирование интерфейса ВКР согласно разработанным эскизам.

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

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль в виде отчета, защиты дневника по практике и промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.