



**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	Заочная
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	Ошибка! Закладка не определена.
4. Объем практики в зачётных единицах и её продолжительность	Ошибка! Закладка не определена.
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 отчётности по практике	Ошибка! Закладка не определена.
7. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики	Ошибка! Закладка не определена.
8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения	Ошибка! Закладка не определена.
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем	Ошибка! Закладка не определена.
10. Описание материально-технической базы, необходимой при проведении практики.....	Ошибка! Закладка не определена.
11. Фонд оценочных средств по дисциплине.....	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 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
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	ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий	В2 ОПК-1.3 Владеть: средствами информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации В3 ОПК-1.3 Владеть: компьютерной техникой, информационными и сетевыми технологиями
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	У3 ОПК-2.3 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	ПК-1.3 Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира	У1 ПК-1.3 Уметь: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания функционального назначения

3. Место практики в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: **обязательная часть.**

Таблица 4

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

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

4. Объем учебной практики в зачетных единицах и ее продолжительность

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	3 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	3	3
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	97	97
написание отчётной документации	30	30
самостоятельное изучение материала	37	37
подготовка к зачёту	30	30
Формы текущего контроля успеваемости	дневник практики, отчет по практике, вопросы для защиты отчета по практике	дневник практики, отчет по практике, вопросы для защиты отчета по практике
Формы промежуточной аттестации	зачет с оценкой	зачет с оценкой
Контроль	8	8
ИТОГО: час.	108	108
ИТОГО: з.е.	3	3

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				30	1	2	33
2	Выполнение задания на практику				37	1	4	42
3	Отчет по практике				30	1	2	33
Итого:		0	0	0	97	3	8	108

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
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.	30
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.	37
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	30
Итого за :				97
Итого:				97

6. Формы отчетности по учебной практике

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 учебной 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. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 1650	ЭР	-	+
2.	Производственная санитария и гигиена труда: учебное пособие / Жиляков Е.В., Томус И.Ю., Тюменский индустриальный университет: 2018.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 83722	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: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu elib 2494	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: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 76045	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: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 64407	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 учебной 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.	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	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 при проведении учебной 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>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>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

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 1

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	ОПК-1.3 Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности с использованием информационных технологий	В2 ОПК-1.3 Владеть: средствами информационных, компьютерных и сетевых технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации В3 ОПК-1.3 Владеть: компьютерной техникой, информационными и сетевыми технологиями
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	У3 ОПК-2.3 Уметь: оценивать прямые и косвенные экологические последствия воздействия на окружающую среду результатов трудовой деятельности

Профессиональные компетенции

Таблица 2

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-1.3 Изготавливает блюда, напитки, кулинарные изделия общего, специализированного, функционального назначения, кухни народов России и мира	У1 ПК-1.3 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 3

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
	Дневник практики, отчет по практике, вопросы для защиты отчета по практике			
ОПК-1.3	В2 ОПК-1.3	В2 ОПК-1.3	В2 ОПК-1.3	В2 ОПК-1.3
ОПК-2.3	В3 ОПК-1.3	В3 ОПК-1.3	В3 ОПК-1.3	В3 ОПК-1.3
ПК-1.3	У3 ОПК-2.3	У3 ОПК-2.3	У3 ОПК-2.3	У3 ОПК-2.3
	У1 ПК-1.3	У1 ПК-1.3	У1 ПК-1.3	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 индивидуальных заданий:

Задание 1.

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.

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

Задание 3.

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

Задание 4.

1. 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.
2. Существующие методы органолептической оценки качества сырья, полуфабрикатов, готовых блюд и изделий на предприятии.
3. Существующие правила проведения бракеража кулинарной продукции и порядок сдачи её на лабораторный анализ на организации.
4. Тенденции развития организации.

Оформление дневника по практике

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

Содержание 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 отчета 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 (зимний семестр)

1. Какие формы организации предприятий общественного питания Вы знаете?
2. По каким признакам классифицируют предприятия общественного питания?
3. Какие требования предъявляются к расположению предприятий общественного питания?
4. Как отличается ассортиментный перечень продукции предприятий общественного питания различных типов?
5. Какие услуги предоставляются потребителям на предприятиях общественного питания различных типов и классов?
6. Какие задачи рациональной системы товароснабжения Вы знаете?
7. Охарактеризуйте важнейшие принципы рациональной организации и технологии товароснабжения.
8. Что является основным условием, определяющим рациональную организацию товароснабжения?
9. От чего зависит выбор той или иной формы товароснабжения?
10. Что такое транзитная и складская формы товароснабжения?
11. Что такое товародвижение?
12. Какие факторы влияют на процессы товародвижения и товароснабжения?
13. В чем отличие процессов централизованной и децентрализованной доставки товаров?
14. Перечислите базовые принципы логистического подхода, служащие для установления связи общих и частных задач логистики с маркетингом и стратегическим планом предприятия.
15. Что такое логистика?
16. Какие критерии принимают во внимание при выборе поставщика?
17. От чего зависит количество и площадь складских помещений?
18. Какова сущность оперативного планирования?
19. Какие существуют нормативные документы на кулинарные изделия для предприятий общественного питания?
20. Какие Вы знаете виды меню?

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой (летний семестр)

1. Как рассчитывается сырье для производства продуктов общественного питания?
2. Какие приемы оперативного планирования применяются на предприятиях с полным циклом?
3. Какие приемы оперативного планирования применяются на заготовочных предприятиях?
4. На какие виды продуктов общественного питания разрабатываются технико-технологические карты?
5. Как разрабатываются технико-технологические карты?
6. На какие виды кулинарных изделий разрабатываются стандарты предприятий?
7. Какие структурные элементы являются составляющими для стандартов предприятий?
8. Какие цехи могут быть на предприятиях общественного питания?
9. На каких предприятиях общественного питания целесообразно применять бесцеховую структуру организации работы?
10. На каких предприятиях общественного питания целесообразно применять цеховую структуру организации работы?
11. Что означает понятие «производственный участок» на предприятиях общественного питания?

12. Требованиям какого нормативного документа должна удовлетворять компоновка всех групп помещений на предприятиях общественного питания?
13. Какие основные принципы используются при связывании между собой всех групп помещений на предприятиях общественного питания?
14. Какие виды производственных помещений Вы знаете?
15. По какому принципу делят помещения на предприятиях общественного питания?
16. Что необходимо сделать для создания оптимальных условий труда на предприятиях общественного питания?
17. Какие требования предъявляются к организации рабочих мест на предприятиях общественного питания?
18. Какие информационные технологии используются в организации технологического процесса и процесса обслуживания предприятия питания?
19. Оцените информативность сайта организации общественного питания.
20. Оцените экологическое состояние организации общественного питания, мероприятия, проводимые организацией для улучшения экологической ситуации.
21. Производятся ли на предприятии продукты функционального назначения? Какое сырье используется для этих продуктов и какие технологии применяются?

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

Таблица 5

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1.	Чем представлены пищевые отравления бактериальной природы?	ОПК-1	5
2.	Какова причина возникновения бактериальных токсикозов?	ОПК-1	5
3.	Чем вызваны пищевые токсикоинфекции?	ОПК-1	5
4.	Назовите источники поступления микроорганизмов в продукты питания.	ОПК-1	5
5.	Дайте определение понятию миксты	ОПК-1	5
6.	Наиболее опасными продуктами питания для возникновения инфекции являются: А) Многокомпонентные салаты, кондитерские изделия с кремом Б) Замороженные фрукты и овощи В) Орехи, сухофрукты Г) Крупы	ОПК-1	5
7.	Какие возбудители не передаются с продуктами питания? А) Дизентерия Б) Сальмонеллы В) ВИЧ Г) Ротавирусная инфекция	ОПК-1	5
8.	Дайте определение пищевым отравлениям:	ОПК-1	7
9.	Классифицируйте пищевые отравления и дайте характеристику каждой группе	ОПК-2	5
10.	Какие продукты чаще всего являются причиной отравления?	ОПК-2	5
11.	Опишите последовательность действий правильного мытья рук	ОПК-2	7
12.	По какой причине происходит бомбаж консервных банок?	ОПК-2	7
13.	Что из нижеперечисленного является причиной микробного загрязнения пищевых продуктов и готовых блюд? А. Недостаточная тепловая обработка Б. Несвежие продукты В. Ртуть Г. Попадание в пищу солей тяжелых металлов	ОПК-2	5
14.	Для какого заболевания характерен инкубационный период от 6ч до 2 дней? А. Ботулизм Б. Сальмонеллёз В. Стафилококк Г. Дизентерия	ОПК-2	5

15.	В каких случаях подача питьевой воды запрещается или ее использование приостанавливается?	ОПК-2	5
16.	Какие гигиенические требования к питьевой воде должны быть соблюдены?	ОПК-2	7
17.	Определение каких показателей проводится в первую очередь при исследовании микробиологических показателей качества питьевой воды?	ОПК-2	7
18.	Где и какие организации могут проводить исследования воды на наличие патогенных микроорганизмов?	ОПК-2	10
19.	Какое минимальное количество исследуемых проб воды в зависимости от типа источника водоснабжения, позволяющее обеспечить равномерность получения информации о качестве воды в течение года, принимается?	ПК-1	5
20.	За качеством питьевой воды должен осуществляться государственный санитарно - эпидемиологический надзор и производственный контроль в соответствии с каким ФЗ? А) ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" Б) ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения" В) ФЗ "О техническом регулировании" Г) ФЗ "О лицензии отдельных видов деятельности"	ПК-1	5
21.	Сколько классов опасности веществ для питьевой воды выделяют? А) 6 классов Б) 2 класса В) 4 класса Г) 5 классов	ПК-1	5
22.	Где должно размещаться предприятие общественного питания медицинской организации?	ПК-1	5
23.	Почему выдача готовой пищевой продукции в медицинских организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом?	ПК-1	5
24.	Для каких целей делают отбор суточной пробы пищевой продукции и сколько раз?	ПК-1	5
25.	Какие должны быть емкости, в которые проводится отбор суточной пробы?	ПК-1	5
26.	Чему должен соответствовать рацион питания в медицинских учреждениях?	ПК-1	5
27.	Сколько должны храниться суточные пробы приготовленной пищевой продукции? А. 12 часов; Б. 24 часа; В. 36 часов; Г. 48 часов.	ПК-1	5
28.	При какой температуре должны храниться суточные пробы? А. При температуре от +2 до +4 градусов; Б. При температуре от +2 до +6 градусов; В. При температуре от +2 до +8 градусов; Г. При температуре от +2 до +10 градусов.	ПК-1	5
29.	Как должен быть организован питьевой режим в детских медицинских организациях?	ПК-1	5
30.	Какая продукция допускается для питания в группах по присмотру и уходу за детьми?	ПК-1	5
31.	Какие факторы обязательны при организации дежурства детей по кухне?	ПК-1	5
32.	Какие места должна включать в себя кухонная зона в детском лагере палаточного типа?	ПК-1	5
33.	Какие помещения должны быть предусмотрены в составе отделения детей, в котором осуществляется оказание медицинской помощи в возрасте от одного года?	ОПК-2	5
34.	На сколько должны увеличиться нормы питания, включая калорийность суточного рациона, в праздничные дни при повышенной физической нагрузке в организованных детских коллективах? А - менее 20%, Б - менее 10%, В - не менее, чем на 10%; Г - не менее, чем на 20%	ОПК-2	5

35.	При какой температуре необходимо хранить суточные пробы от всех приготовленных блюд в детских лагерях палаточного типа? А- от +2 до +6, Б- от 0 до +4, В- от +2 до +4, Г - +2 до +5	ОПК-2	5
36.	Как должна быть оборудована система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений? Чем дополнительно оснащается приточная вентиляция в помещениях отделки кондитерских изделий?	ОПК-2	5
37.	При каких условиях допускается обработка продовольственного сырья и изготовление из них полуфабрикатов в одном цехе?	ОПК-2	5
38.	Какие меры должны предпринимать работники производственных помещений предприятий общественного питания для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции?	ОПК-2	7
39.	Перечислите ключевые этапы обработки зелени.	ОПК-2	7
40.	Как маркируются доски на предприятиях общественного питания?	ОПК-2	7
41.	Какие требования предъявляют к остаткам крема? А - все остатки крема используют в ту же смену только для выпечки п/ф и мучных изделий с высокой температурой обработки Б - передаются для отделки тортов и пирожных другой смене В - используются только для отделки тортов Г - используют для отделки пирожных и тортов на следующий день	ОПК-1	5
42.	Можно ли заправлять соусами салаты, первые, вторые блюда, предназначенные для реализации вне организации общественного питания? А - можно только первые блюда Б - можно только салаты В - можно Г - нет	ОПК-1	5
43.	Опишите последовательность заполнения журнала учета использования фритюрных жиров.	ОПК-1	5
44.	Перечислите маркировку разделочных досок и ножей.	ОПК-1	5
45.	Кто входит в состав бракеражной комиссии и сколько человек должно входить в состав группы?	ОПК-1	5
46.	Дайте определение и значение органолептической оценке, а также характеристику каждому основному показателю.	ОПК-1	7
47.	Перечислите сроки реализации и температуру хранения холодных блюд: салаты и винегреты в заправленном виде, салаты и винегреты в не заправленном виде, рубленая сельдь, студень, рыба заливная, бутерброды.	ОПК-1	5
48.	Какая температура при раздаче горячих блюд (супов, соусов, напитков) должна быть: А) не ниже 65 °С; Б) не ниже 85 °С; В) не ниже 75 °С; Г) не ниже 70 °С	ОПК-1	5
49.	Сколько готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите? А) не более 2 часов с момента изготовления; Б) не более 3 часов с момента изготовления; В) не более 1 часа с момента выкладки на мармит?	ОПК-1	5
50.	Требования какого документа не являются обязательными на предприятии общественного питания: А) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Б) ТР ТС 021/2011 В) МР 2.3.6.0233-21	ОПК-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 отчета

Таблица 7

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	выставляется студенту, если он исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«Хорошо»	выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Знает наиболее важные закономерности
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Знает перечень наиболее важных категорий, основные направления взаимодействия указанных категорий. Умеет определять смысл. Владеет основными методами способами и средствами получения, хранения, переработки информации.
«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания отчета руководителем практики

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

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, дневник практики	5-30 баллов
3.	Промежуточная аттестация – вопросы к зачету с оценкой	5-45 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

Оценка за зачет 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.

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	заочная
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
6	108 / 3	-	-	-	3	97	8	зачет с оценкой
Итого	108 / 3	-	-	-	3	97	8	зачет с оценкой

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
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
Профессиональные компетенции:	
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.