



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

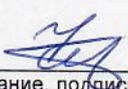
к.т.н., доцент
(степень, ученое звание, подпись)


А.А. Цынаева
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной
программы

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


Е.Н. Черненко
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид производственной практики, способ и форма (формы) ее проведения.....	3
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	3
3. Место производственной практики в структуре образовательной программы.....	3
4. Объем производственной практики в зачетных единицах и ее продолжительность.....	4
5. Содержание практики.....	4
5.3. Содержание практических занятий.....	5
5.4. Содержание самостоятельной работы.....	5
6. Формы отчетности по производственной практике.....	6
7. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы.....	7
8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики, включая перечень программного обеспечения.....	7
Программное обеспечение.....	7
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем.....	8
10. Описание материально-технической базы, необходимой при проведении производственной практике.	8
11. Фонд оценочных средств по дисциплине.....	8
Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	1
Дополнения и изменения к рабочей программе практики.....	11
Аннотация рабочей программы практики.....	1

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

Вид или тип практики: производственная
 Форма проведения практики: концентрированная

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных 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-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	В2 ОПК-3.1 Владеть: навыками работы с электрооборудованием, применяемым в технологическом процессе
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	В1 ОПК-4.1 Владеть: методами планирования мероприятий по повышению эффективности технологии приготовления блюд русской кухни
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений сферы общественного питания, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	В2 ОПК-5.2 Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

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	В1 ПК-1.1 Владеть: навыками принятия рациональных решений в области создания продуктов специализированного питания

3. Место производственной 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-3	Физика; Инженерная и компьютерная графика; Прикладная механика; Электротехника и электроника; Процессы и аппараты пищевых производств	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	
ОПК-4	Физиология питания; Организация производства и обслуживания на	Технология продукции общественного питания	

	предприятиях общественного питания		
ОПК-5	Биоорганическая химия; Контроль качества продуктов общественного питания		
ПК-1	Методы исследования продуктов общественного питания; Основы гастрономического туризма; Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания; Учебная практика: технологическая практика; Технология функциональных продуктов общественного питания; Инновационные технологии в общественном питании	Технология продукции общественного питания	Пищевой дизайн продуктов общественного питания; Технология специальных видов питания; Производственная практика: преддипломная практика

4. Объем производственной практики в зачетных единицах и ее продолжительность

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов /часов в форме практической подготовки	4 курс/часов в форме практической подготовки
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	4	4
лекционные занятия (ЛЗ)	0	0
лабораторные работы (ЛР)	0	0
практические занятия (ПЗ)	2	2
Внеаудиторная контактная работа, КСР	6/6	6/6
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	204/204	204/204
написание отчётной документации	60	60
самостоятельное изучение материала	80	80
подготовка к зачёту	64	64
Формы текущего контроля успеваемости	задание к практике, отчет по практике, дневник по практике, вопросы для защиты отчета по практике	задание к 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						Всего часов /часов в форме практической подготовки
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	
1	Подготовительный этап				70/70	2/2	1	73/72
2	Выполнение задания на практику			1	70/70	2/2	2	75/72
3	Отчет по практике			1	64/64	2/2	1	68/66
Итого:		0	0	2	204/204	6/6	4	216/210*

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
Курс 4				
1	Подготовительный этап	Общее ознакомление с предприятием Общая характеристика предприятия общественного питания	Общее ознакомление с предприятием, его структурой и функциями, внешними и внутренними связями: вопросы охраны труда, техники безопасности на предприятиях общественного питания. Правила личной гигиены и пищевой санитарии. Мероприятия, направленные на предупреждение пищевых отравлений Общая характеристика предприятия общественного питания: характерные особенности данного предприятия (базы практики) согласно ГОСТ 50762-2007 «Услуги общественного питания». Классификация предприятий общественного питания». Составить перечень производственных цехов, складских, административных, торговых и подсобных помещений, а также подшефных предприятий – дотоготовочных.	
2	Выполнение задания на практику	Работа в производственных цехах	Работа в производственных цехах: организация работы производственных цехов - овощного, мясного, рыбного, птицебельевого, кондитерского, горячего, холодного. Моечные кухонной и столовой посуды. Технологические процессы обработки и приготовления полуфабрикатов и продуктов в цехе, в котором работает практикант. Основное и вспомогательное оборудование цеха (классификация, тип, назначение, производительность). Разработка плана размещения оборудования в цехе. Инвентарь, посуда, тара. Освоение обработки и приготовления полуфабриката или блюда (в зависимости от цеха). Техническое и санитарное состояние оборудования и цеха в целом. Разработка технологической схемы приготовления двух-трех блюд из меню и технологической карты на два-три блюда, вырабатываемых на базовом предприятии	1
3	Отчет по практике	Оформление отчета и дневника по практике	Оформление отчета и дневника по практике: - общие сведения о практике и краткая характеристика базы практики; - описание и анализ выполненной работы с количественными и качественными характеристиками ее элементов; - выводы о состоянии и перспективах развития изученных на практике объектов (процессов).	1
Итого за :				2
Итого:				2

5.4. Содержание самостоятельной работы

Таблица 10

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

				практической подготовки
Курс 4				
1	Подготовительный этап	Общее ознакомление с предприятием Общая характеристика предприятия общественного питания	Общее ознакомление с предприятием, его структурой и функциями, внешними и внутренними связями: вопросы охраны труда, техники безопасности на предприятиях общественного питания. Правила личной гигиены и пищевой санитарии. Мероприятия, направленные на предупреждение пищевых отравлений Общая характеристика предприятия общественного питания: характерные особенности данного предприятия (базы практики) согласно ГОСТ 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Составить перечень производственных цехов, складских, административных, торговых и подсобных помещений, а также подшефных предприятий – доготовочных.	70/70
2	Выполнение задания на практику	Работа в производственных цехах	Работа в производственных цехах: организация работы производственных цехов - овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, кондитерского, горячего, холодного. Моечные кухонной и столовой посуды. Технологические процессы обработки и приготовления полуфабрикатов и продуктов в цехе, в котором работает практикант. Основное и вспомогательное оборудование цеха (классификация, тип, назначение, производительность). Разработка плана размещения оборудования в цехе. Инвентарь, посуда, тара. Освоение обработки и приготовления полуфабриката или блюда (в зависимости от цеха). Техническое и санитарное состояние оборудования и цеха в целом. Разработка технологической схемы приготовления двух-трех блюд из меню и технологической карты на два-три блюда, вырабатываемых на базовом предприятии	70/70
3	Отчет по практике	Оформление отчета и дневника по практике	Оформление отчета и дневника по практике: - общие сведения о практике и краткая характеристика базы практики; - описание и анализ выполненной работы с количественными и качественными характеристиками ее элементов; - выводы о состоянии и перспективах развития изученных на практике объектов (процессов).	64/64
Итого за :				204/204
Итого:				204/204*

* задания для самостоятельной работы предусматривают участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, и относятся к практической подготовке.

6. Формы отчетности по производственной 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 и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

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.	Еремеева Н.Б. Контроль качества продуктов общественного питания: учеб. пособие / Н. Б. Еремеева, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2017. - 207с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2700	ЭР	-	+
2.	Кустова И.А. Маркетинг продуктов общественного питания: курс лекций / И. А. Кустова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2016. - 263с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2490	ЭР	-	+
3.	Борисова А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие Ч.1 / А. В. Борисова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2018. - 353с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3295	ЭР	-	+
4.	Кустова И.А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учеб.-метод. пособие / И. А. Кустова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 208с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2501	ЭР	-	+
5.	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	-	+
6.	Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова; под ред. Н. С. Родионова. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 с https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=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 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 при проведении производственной практике

Практические занятия

Аудитории для практических занятий укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

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.02(П) «Производственная 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>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
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	В2 ОПК-3.1 Владеть: навыками работы с электрооборудованием, применяемым в технологическом процессе
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	В1 ОПК-4.1 Владеть: методами планирования мероприятий по повышению эффективности технологии приготовления блюд русской кухни
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений сферы общественного питания, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	В2 ОПК-5.2 Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

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	В1 ПК-1.1 Владеть: навыками принятия рациональных решений в области создания продуктов специализированного 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
	Дневник практики, отчет по практике, вопросы для защиты отчета по практике			
ОПК-3.1	В2 ОПК-3.1	В2 ОПК-3.1	В2 ОПК-3.1	В2 ОПК-3.1
ОПК-4.1	В1 ОПК-4.1	В1 ОПК-4.1	В1 ОПК-4.1	В1 ОПК-4.1
ОПК-5.2	В2 ОПК-5.2	В2 ОПК-5.2	В2 ОПК-5.2	В2 ОПК-5.2
ПК-1.1	В1 ПК-1.1	В1 ПК-1.1	В1 ПК-1.1	В1 ПК-1.1

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 заданий 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».

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 отчёта по практике, защиты отчёта в форме собеседования и получения зачета с оценкой.

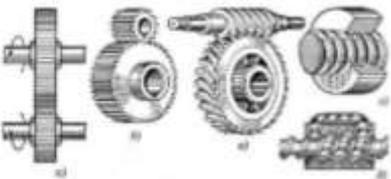
Примерный перечень вопросов для подготовки к зачёту с оценкой:

1. Рабочие органы хлеборезательной машины.
2. Виды измельчения по размеру получаемого продукта.
3. Определение понятию "замес".
4. Понятие "Прессование".
5. Оборудования для прессования по способу создания давления.
6. Виды механических прессов.
7. В следствие чего происходит выделение сока и уплотнение продукта в шнековом прессе?
8. Основные способы подвода теплоты к продуктам.
9. Аппараты по источнику теплоты.
10. Отличия аппаратов периодического действия от аппаратов непрерывного.
11. Виды требований, предъявляемых к тепловым аппаратам.
12. «Булочное изделие».
13. Материалы, из которых изготавливают сита для просеивания пищевых систем.
14. Операции «шпигование» от «фарширование». Их различие.
15. Гидромеханическое воздействие на сырье и продукты.
16. «Булочное изделие».
17. Материалы, из которых изготавливают сита для просеивания пищевых систем.
18. Операции «шпигование» от «фарширование». Их различие.
19. Гидромеханическое воздействие на сырье и продукты.
20. Как называют процесс выделения твердых частиц суспензии под действием силы тяжести?
21. Компоненты пищевой системы, эмульгаторы.
22. Как называют процесс выделения твердых частиц суспензии под действием силы тяжести?
23. Компоненты пищевой системы, эмульгаторы.
24. Основная задача тепловой обработки сырья и полуфабрикатов общественного питания.
25. Важные технологические свойства белков для приготовления блюд и кулинарной продукции.
26. Растительное сырье, используемое для получения натуральных красителей.
27. Что такое крутон?
28. Что включает в себя понятие «гарнир»?
29. Операции заморозки и шоковой заморозки.
30. Производственные потери.
31. Основные этапы мойки зелени на предприятиях общественного питания.
32. Понятие «Качество продукции».
33. Понятие «Свойство продукции».
34. «Уровень качества продукции».
35. Ботанико-физиологические, органолептические, физические, физико-химические, технологические показатели. Дайте определения каждому.
36. Показателям внешнего вида продукта.
37. Показателями свежести сырья и продуктов.

38. Эстетическими свойствами продукции.
39. Понятие «Жизненный цикл продукции».
40. Дайте расшифровку англоязычной аббревиатуры НАССР на русском и английском языках.
41. Интегральные показатели качества.
42. Группы показателей качества.
43. Основные статистические инструменты и методы.
44. Сырье, которое не допускается в производство.
45. Блюда, которые нельзя использовать для реализации на вторые сутки хранения.
46. Технический регламент и его функции.
47. Сущность всеобщего менеджмента качества TQM.
48. «Пищевые продукты».
49. «Продовольственное сырье».
50. Качество пищевых продуктов.
51. Энергетическая ценность продуктов.
52. Пищевые добавки.
53. Пищевая ценность пищевого продукта.
54. Сроки хранения пищевого продукта.
55. Срок реализации пищевой продукции.
56. Рациональное питание.
57. «Разбалансированное питание».

Типовые вопросы для проведения промежуточной аттестации

Таблица 5

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, МИН
1.	Опишите конструкцию планетарной передачи	ОПК-3	5
2.	Назовите устройство, передающее крутящий момент и способное плавно менять передаточное отношение в некотором диапазоне регулирования	ОПК-3	5
3.	Перечислите виды передач представленные на картинке 	ОПК-3	5
4.	Машина – это А) совокупность механизмов, выполняющих определенную работу или преобразующих один вид энергии в другой. Б) совокупность функционально связанных взаимодействующих , выполняющих, как правило, весь технологический процесс. В) совокупность механизмов для передачи движения от двигателя к рабочим частям машин. Г) совокупность механизмов, в том числе и двигатель.	ОПК-3	5
5.	Какое из нижеперечисленных оборудований применяется для выжимки виноградного сока? 1) Пуансонный пресс 2) Пневматический пресс	ОПК-3	5

	3) Шнековый пресс 4) Вальцовый пресс		
6.	Опишите материал на картинке по классификации теплоизоляции. Назовите его. 	ОПК-3	5
7.	К оборудованию, осуществляющему жарку продукта относится А) УЭВ-60 Б) ШЖЭ-3 В) ТММ-1М Г) КНЭ-25	ОПК-3	5
8.	Что не относится к опорно-несущим элементам машины? А) Фундамент Б) Станина В) Каркас Г) Нет правильного ответа	ОПК-3	5
9.	Что такое "сухой ход"?	ОПК-3	5
10.	Стадии технологических процессов производства блюд общественного питания.	ОПК-4	5
11.	При производстве соковой продукции в процессе уплотнения разрушается клеточная структура сырья, в результате чего выделяется сок. Как называется описанный процесс? А. Перемешивание Б. Измельчение В. Прессование Г. Рыхление	ОПК-4	5
12.	Как называют технологическую операцию по удалению из мяса сухожилий, грубых поверхностных плёнок, хрящей, излишних жиров, выравнивание кусков в целях придания определенной формы? А. Жировка Б. Зачистка В. Очистка Г. Измельчение	ОПК-4	5
13.	В каком процентном соотношении жира к продукту готовят изделия при методе кулинарной обработки «Жарка в небольшом количестве жира»	ОПК-4	5
14.	Сущность потемнения очищенного картофеля	ОПК-4	5
15.	Какие из перечисленных продуктов получают в процессе молочнокислого брожения? (вопрос с выбором нескольких вариантов ответа) А. Творог Б. Кефир В. Масло Г. Сметана	ОПК-4	5
16.	Что относят к видам показателей качества? А. Оптимальные и действительные Б. Регламентированные В. Предельные и относительные Г. Все варианты ответов верные	ОПК-5	5
17.	Какое количество этапов характерно для «петли качества»? А. 7 Б. 5	ОПК-5	5

	В.10		
18.	Бракераж	ОПК-5	5
19.	Существуют следующие виды производственного контроля (вопрос с несколькими вариантами ответа). А. Входной Б. Операционный В. Выходной Г. Нет правильного ответа	ОПК-5	5
20.	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
21.	Пищевая продукция диетического лечебного питания	ПК-1	5
22.	Аббревиатура БАД.	ПК-1	5
23.	Какие соединения относят к БАДам? А. Биологические инертные вещества Б. Вещества, которые воздействуют на конкретный рецептор организма человека В. Вещества, которые изменяют биологические процессы в организме человека Г. Природные токсиканты	ПК-1	5
24.	В чем заключаются ключевые отличия БАД от лекарств? (Вопрос с несколькими вариантами ответов) А. БАД обладают только одним биологическим эффектом Б. БАД не имеют четкой фармакодинамики В. БАД обладают множественным биологическим эффектом Г. БАД имеют одно ключевое действующее вещество	ПК-1	5
25.	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
26.	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
27.	«Разбалансированное питание»	ПК-1	5
28.	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
29.	Функциональные свойства специализированных пищевых продуктов	ПК-1	5

30.	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	рабочая книжка преподавателя
2.	Отчет по практики	В конце прохождения практики, письменно и устно	Экспертный	по пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
3.	Дневник по практики	В конце прохождения практики, письменно и устно	Экспертный	по пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
4.	Промежуточная аттестация – вопросы к зачету с оценкой	По окончании практики, устно/ письменно	Экспертный, самооценка	по пятибалльной шкале	зачетная ведомость, зачетная книжка

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

Критерии оценки и шкала оценивания защиты отчета по практике

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 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.

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

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.02(П) «Производственная 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.02(П) «Производственная 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.	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
8	216 / 6	-	-	2	6	204	4	зачет с оценкой
Итого	216 / 6	-	-	2	6	204	4	зачет с оценкой

Универсальные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Общепрофессиональные компетенции:	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3.1	Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-4.1	Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
ОПК-5.2	Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений сферы общественного питания, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
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

Целью производственной (технологической) практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, получение практических навыков в работе по приготовлению различных полуфабрикатов, кулинарных изделий, готовой продукции и эксплуатации технологического оборудования.

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчёта по практике, дневника по практике, защиты отчёта по практике и промежуточный контроль в следующей форме: зачёт с оценкой.