



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

26 мая 2022 г.

## ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

### Б2.О.01(П) «Производственная практика: технологическая практика»

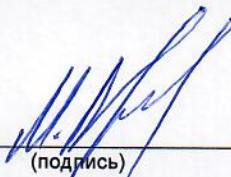
Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	252 / 7
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой

Белебей 2022 г.

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

Разработчик ПП:

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

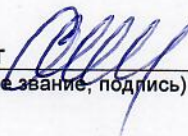
  
(подпись)

М.С. Воронина  
(ФИО)

ПП рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 26 мая 2022 г., протокол № 4.

Заведующий кафедрой

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



А.А. Цынаева  
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

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



А.В. Борисова  
(ФИО)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид производственной практики, способ и форма (формы) ее проведения.....	3
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики / НИР, 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
5.1. Содержание лекционных занятий.....	4
5.2. Содержание лабораторных занятий.....	4
5.3. Содержание практических занятий.....	5
5.4. Содержание самостоятельной работы.....	5
6. Формы отчетности по производственной практике.....	5
7. Перечень учебной литературы и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы.....	6
8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики, включая перечень программного обеспечения.....	6
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем.....	7
10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике.....	7
11. Фонд оценочных средств по практике.....	7
Фонд оценочных средств	
Дополнения и изменения к программе практики	
Аннотация программы практики	
Дневник практики	

### 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 / НИР, 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	<b>ОПК-3.1</b> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	<b>В2 ОПК-3.1</b> Владеть: навыками работы с электрооборудованием, применяемым в технологическом процессе
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<b>ОПК-4.1</b> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	<b>В1 ОПК-4.1</b> Владеть: методами планирования мероприятий по повышению эффективности технологии приготовления блюд русской кухни
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<b>ОПК-5.2</b> 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	<b>В2 ОПК-5.2</b> 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	<b>ПК-1.1</b> Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности	<b>В1 ПК-1.1</b> 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; Системы искусственного интеллекта;	Технология продукции общественного питания	

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

#### 4. Объем производственной практики в зачетных единицах и ее продолжительность

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	Курс 3
<b>Аудиторная контактная работа (всего),</b> в том числе:	<b>2</b>	<b>2</b>
лекционные занятия (ЛЗ)	0	0
лабораторные работы (ЛР)	0	0
практические занятия (ПЗ)	2	2
<b>Внеаудиторная контактная работа, КСР</b>	<b>7</b>	<b>7</b>
<b>Самостоятельная работа (всего),</b> в том числе:	<b>243</b>	<b>243</b>
самостоятельное изучение материала	121	121
подготовка к зачету	122	122
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	<b>задание к практике, отчет по практике, дневник по практике, вопросы для защиты отчета по практике</b>	<b>задание к практике, отчет по практике, дневник по практике, вопросы для защиты отчета по практике</b>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>зачет с оценкой</b>	<b>зачет с оценкой</b>
Контроль	0	0
<b>ИТОГО: час.</b>	<b>252</b>	<b>252</b>
<b>ИТОГО: з.е.</b>	<b>7</b>	<b>7</b>

#### 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	-	-	-	81	2	-	83
2.	Выполнение задания на практику	-	-	2	81	2	-	85
3.	Отчет по практике	-	-	-	81	3	-	84
<b>Итого:</b>		<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>243</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	<b>252</b>

##### 5.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

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

##### 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
<b>не предусмотрены учебным планом</b>				

### 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
1.	Выполнение задания на практику	Ознакомление с предприятием	правовой статус предприятия, организационная структура предприятия, структура управления, нормативно-правовой база функционирования предприятия	2
<b>Итого за курс:</b>				<b>2</b>
<b>Итого:</b>				<b>2</b>

\* практические занятия работы предусматривают участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и относятся к практической подготовке.

### 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
<b>Курс 3</b>				
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.	81
2.	Выполнение задания на практику	Работа в производственных цехах	Работа в производственных цехах: организация работы производственных цехов - овощного, мясного, рыбного, птицецельевого, 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	81
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).	81
<b>Итого за курс:</b>				<b>243</b>
<b>Итого:</b>				<b>243</b>

### 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. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2700">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2700</a>	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. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2490">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2490</a>	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. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3295">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 3295</a>	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. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2501">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2501</a>	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. <a href="https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2497">https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2497</a>	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 <a href="https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=64407">https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=64407</a>	ЭР	-	+

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

## 8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении 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.	LibreOffice Writer	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	LibreOffice Impress	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное

3.	LibreOffice Calc	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
4.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
5.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
6.	Антивирус Касперского	лицензионное	Лаборатория Касперского	отечественное

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

Таблица 13

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

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

**Самостоятельная работа**

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ:

- методический кабинет (ауд. 9).

**11. Фонд оценочных средств по практике**

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

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



**Фонд оценочных средств  
для проведения промежуточной аттестации обучающихся по программе практики**

**Б2.О.01(П) «Производственная практика: технологическая практика»**

<b>Код и направление подготовки (специальность)</b>	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
<b>Направленность (профиль)</b>	<b>Технология производства продуктов и организация общественного питания</b>
<b>Квалификация</b>	<b>бакалавр</b>
<b>Форма обучения</b>	<b>заочная</b>
<b>Год начала подготовки</b>	<b>2022</b>
<b>Выпускающая кафедра</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<b>Инженерные технологии</b>
<b>Объем дисциплины, ч. / з.е.</b>	<b>252 / 7</b>
<b>Форма контроля (промежуточная аттестация)</b>	<b>зачет с оценкой</b>

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

Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов)  
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	<b>ОПК-3.1</b> Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	<b>В2 ОПК-3.1</b> Владеть: навыками работы с электрооборудованием, применяемым в технологическом процессе
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<b>ОПК-4.1</b> Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	<b>В1 ОПК-4.1</b> Владеть: методами планирования мероприятий по повышению эффективности технологии приготовления блюд русской кухни
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<b>ОПК-5.2</b> 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	<b>В2 ОПК-5.2</b> 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	<b>ПК-1.1</b> Использует знания технологии производства продуктов питания в профессиональной деятельности	<b>В1 ПК-1.1</b> 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	
	Раздел 1,2,3	Промежуточная аттестация
	Задание к практике, отчет по практике, дневник по практике, вопросы для защиты отчета по практике	Вопросы к зачету с оценкой
ОПК-3.1	В2 ОПК-3.1	В2 ОПК-3.1
ОПК-4.1	В1 ОПК-4.1	В1 ОПК-4.1
ОПК-5.2	В2 ОПК-5.2	В2 ОПК-5.2
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.

### Примеры индивидуальных заданий:

1. Первичная обработка мяса. Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки мяса, поступающего в виде туш, полутуш и четвертин. Обратит внимание на последовательность различных операций –оттаивание мороженого мяса (в случае оттаивания в цехе), срезание клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка полученных отрубков, получение крупнокусковых полуфабрикатов (деление мякоти на части, жиловка, зачистка).
2. Приобрести практические навыки по нарезке крупнокусковых полуфабрикатов на порционные и мелкокусковые. Освоить операции отбивания и панирования порционных полуфабрикатов. С какой целью производят эти операции. Ознакомиться с операцией маринования шашлыков. Ознакомиться с технологией измельчения котлетного мяса. Какое оборудование применяют для этого. Научиться измельчать котлетное мясо в мясорубке.
3. Освоить технологию приготовления полуфабрикатов из натурального рубленного мяса (без добавления хлеба), пример, «бифштекс рубленный» и др. Изучить технологию приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее – котлет, биточков, шницелей, тефтелей, зраз. Научиться порционировать котлетную массу для этих полуфабрикатов, формовать и панировать их. Первичная обработка домашней птицы и дичи. Перечислить ассортимент птицы и дичи, поступающей в цех для переработки (куры, утки, индейки, куропатки и др.). Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки птицы и дичи. Отметить последовательность операции при первичной обработке птицы –оттаивание тушек, обсушивание, опаливание, потрошение, мытье, формовка (заправка) тушек.
4. Ознакомиться с первичной обработкой пищевых отходов. Кулинарное использование пищевых отходов. Изучить способы формовки (заправки) выпотрошенных и промытых тушек кур, уток, гусей, цыплят («в кармашек», в одну и две нитки).
5. Ознакомиться с технологией приготовления порционных полуфабрикатов из птицы –котлет из филе натуральных, панированных, фаршированных, шницелей и изделий из котлетной массы. Обратит внимание на операцию панирования полуфабрикатов из кур.
6. Первичная обработка рыбы. Перечислить ассортимент рыбы и рыбных полуфабрикатов, поступающих в цех для переработки (треска, окунь, осетр и др.). Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки рыбы с костным скелетом. Научится разделявать рыбу, соблюдая продолжительность технологических операций –оттаивание, удаление чешуи, плавников, головы и внутренностей, мытье, пластование (разделка тушек на филе с кожей и костями), получение филе без кожи и костей. Выяснить, для какого способа тепловой обработки разделяют рыбу на филе с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей. Как разделяют мелкую рыбу (массой 75-100г). Особенности разделки рыбы, предназначенной для последующей нарезки «кругляшами». Какие технологические режимы следует соблюдать при проведении различных операций –условия оттаивания (температура воздуха или воды, продолжительность), температура мытья и др. Перечислить оборудование, инвентарь и посуду, используемые при разделке рыбы. Какие из полученных отходов относят к пищевым и непищевым.
7. Ознакомиться с первичной обработкой пищевых отходов. Кулинарное использование пищевых отходов.
8. Освоить операцию нарезки порционных полуфабрикатов из разделанных тушек рыбы –кругляшами; в виде порционных кусков, нарезанных под прямым и острым углом к плоскости стола, в виде мелких кусков в форме брусочков. Научиться панировать рыбу в муке и в сухарях (двойной панировки –мука, льезон, сухари).
9. Ознакомиться с операцией маринования рыбы, нарезанной брусочками, для приготовления блюда «рыба в тесте (кляре)». Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Какую рыбу используют для этого, как ее разделяют. Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом (осетров, севрюга и др.). Проследить за каждой операцией, соблюдая их последовательность – оттаивание, срезание спинного плавника, спинных костных щитков, срезание головы, брюшных плавников, удаление визиги, получение звеньев, ошпаривание звеньев, удаление боковых и брюшных костных щитков и мелких костных чешуек, зачистка, удаление кожи и хрящей. В каком случае кожа и хрящи не удаляются. Ознакомиться с первичной обработкой «головизны». Кулинарное использование пищевых отходов. Как подготавливают звенья осетровых для варки и припускания целыми звеньями. Ознакомиться с операцией нарезки звеньев на порционные полуфабрикаты для припускания и жаренья.
10. Изучение способов тепловой обработки: варка основным способом, припускание, варка паром, варка в СВЧ-аппаратах, жарка основным способом, жарка во фритюре, жарка в жарочных шкафах, жарка на открытом огне, опаливание, бланширование (ошпаривание), пассерование, термостатирование. В данном разделе обучающийся должен ознакомиться с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», с сборником рецептур и принципом составления технико-технологических карт на блюда специализированного назначения, освоиться с методиками расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, получить практические навыки приготовления блюд.

## **Оформление дневника по практике**

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

### **Вопросы 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.

### **Вопросы к зачёту с оценкой:**

1. Схема предприятий пищевой промышленности, особенности приёма, хранения и подготовки сырья к производству; требования к качеству основного и дополнительного сырья; основные стадии технологического процесса производства пищевого продукта; условия и сроки хранения изделий на предприятии; ассортимент выпускаемой продукции и её дальнейшее использование.
2. Компоновка технологической линии производства пищевого изделия, типичного для данного типа предприятия; расположить основные и вспомогательные помещения в корпусах предприятия; рассчитать производственную рецептуру.
3. Методы организации работы отдельных производственных участков на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной отрасли; бродительных производств и виноделия; масложировой и парфюмерно-косметической промышленности; методами организации производственной деятельности отдельных участков технологических линий по производству пищевых продуктов; основами методов управления персоналом; методами организации производственного процесса на предприятиях общественного питания.
4. Состав помещений для приёма и хранения продуктов, режимы хранения.
5. Назначение овощного цеха.
6. Перечислить ассортимент овощей и овощных полуфабрикатов, поступающих в цех для переработки.
7. Условия и сроки их хранения в овощном цехе.
8. С какой целью производят каждую из этих операций?
9. Перечислить имеющееся в овощном цехе оборудование, используемое при проведении первичной обработки овощей, механические (овощемойки, картофелечистки и др.), немеханические (столы производственные, ванны моечные и др.).
10. Какие правила техники безопасности следует соблюдать при работе с картофелечисткой?
11. Условия хранения полученных полуфабрикатов в овощном цехе.
12. Какие приспособления применяют в цехе для удаления веществ, выделяющихся при очистке лука репчатого и раздражающих слизистую поверхность носоглотки и глаза коренниц?

13. Как обрабатывают овощи, поступающие в виде полуфабрикатов «Картофель сырой очищенный, не темнеющий на воздухе», «Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные», «Капуста белокочанная зачищенная»?
14. Как нарезают картофель для последующего жаренья на сковороде с небольшим количеством жира, жаренья во фритюре, запекания?
15. Для каждого вида тепловой обработки перечислить формы нарезки.
16. Для каких горячих блюд и кулинарных изделий применяют ту или иную форму нарезки этих овощей?
17. Как подготавливают к тепловой обработке кабачки, баклажаны и помидоры для жаренья? Форма и вид панировки. Как обрабатывают эти овощи для приготовления из них фаршированных изделий?
18. Как готовят полуфабрикаты голубцов и шницелей из капусты?
19. Какие основные правила техники безопасности следует соблюдать в овощном цехе?
20. Требования, предъявляемые к санитарному состоянию овощного цеха.
21. Назначение мясорыбного цеха.
22. Какие основные требования предъявляются к организации работы цеха, в котором первичная обработка мяса и рыбы осуществляется в одном помещении?
23. Требования к санитарному состоянию мясорыбного цеха.
24. Перечислить имеющиеся в цехе оборудование –механическое (мясорубка, фаршемешалка, куттер и др.), немеханические (камеры или шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые и др.), электрические (универсальный привод и др.).
25. Составить перечень инвентаря и посуды, имеющихся в цехе (ножи разделочные, доски разделочные, тяпки, противни, котлы и др.), указать их назначение.
26. Какие весы установлены в цехе?
27. Какие основные правила техники безопасности следует соблюдать в мясо-рыбном цехе?
28. Перечислить ассортимент мясного сырья, поступающего в цех для переработки (говядина, баранина, свинина, различные субпродукты и др.).
29. В каком виде (тушами, продольными полутушами, четвертинами, в виде крупнокусковых полуфабрикатов) и состоянии (охлажденном, замороженном, дефростированном) оно поступает в цех?
30. Какие технологические режимы следует соблюдать при проведении различных операций (например, указать температуру воздуха при оттаивании мяса, продолжительность оттаивания, температуру воды обмывания, условия обсушивания)?
31. Перечислить наименование отрубов, полученных при разделке туш различных видов мяса (например, говядины –шея, лопатка, спинная часть, поясничная часть, заднетазовая часть).
32. Что такое «обвалка» полученных отрубов?
33. Какие отруба у свинины и баранины не подвергаются обвалке или частично подвергаются обвалке?
34. Перечислить наименование крупнокусковых полуфабрикатов, полученных из различных видов мяса (пример, из говядины –вырезка, толстый край, тонкий край, покромка, грудина и др.). Какие из них предназначаются для жаренья, для тушения, для варки?
35. Что такое «котлетное мясо»? Из каких частей туши получают котлетное мясо?
36. С какой целью производят операции отбивания и панирования порционных полуфабрикатов?
37. Как готовят лезон и сухарную (красную) панировку?
38. Какое оборудование, инвентарь и посуду используют при разделке туш и приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов? Правила соблюдения техники безопасности.
39. Перечислить ассортимент порционных (натуральных и панированных) и мелкокусковых полуфабрикатов, выпускаемых цехом. Описать их внешний вид (форму, размер, наличие реберной кости и др.), указать массу кусков. Какие из них предназначены для жаренья и для тушения?
40. Какие правила техники безопасности следует соблюдать при работе с мясорубкой?
41. В каком виде и состоянии ассортимент птицы и дичи поступает – потрошенными, полупотрошенными, в пере: охлажденными, замороженными?
42. Какие технологические режимы следует соблюдать при проведении различных операций -условия оттаивания (температура воздуха, продолжительность), температура воды для мытья и др.? Перечислить оборудование, инвентарь и посуду, используемые при проведении первичной обработки птицы и дичи. Какие из полученных отходов, являются пищевыми и какие, непищевыми.
43. С какой целью формуют разделанные тушки птицы перед тепловой обработкой?
44. Почему для полуфабрикатов из птицы используют белую панировку? Технология ее приготовления.
45. В каком виде и состоянии поступает рыба –целыми неразделанными тушками, в виде полуфабрикатов (рыба специальной разделки, филе, звенья осетровых); живой, свежий, мороженой, соленой?
46. Как меняется последовательность операций при разделке рыбы на филе без кожи и костей?
47. Какой из способов нарезки рыбы применяют при изготовлении полуфабрикатов для варки, при парении и жарении?
48. Для какого способа жаренья полуфабрикаты из рыбы панируют в муке и в сухарях.
49. Какие технологические режимы следует соблюдать при проведении различных операций – условия оттаивания (температура воздуха, продолжительность, способ укладки рыбы для оттаивания), температура воды при ошпаривании звеньев, продолжительность ошпаривания и др. перечислить оборудование, инвентарь и посуду, используемую для разделки рыбы с хрящевым скелетом?
50. Какие из отходов рыбы являются пищевыми и непищевыми?

51. С какой целью производят ошпаривание полуфабрикатов перед парением и жарением?  
 52. Как панируют порционные полуфабрикаты для жаренья с небольшим количеством жира и во фритюре?  
 53. Составить технологическую схему приготовления какого-либо полуфабриката из мяса, птицы или рыбы.

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

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

Таблица 5

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Вопросы для защиты отчета по практике	по окончании практики(устно)	Экспертный	по пятибалльной шкале	рабочая книжка преподавателя
2.	Отчет по 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 прохождения практики во время промежуточной аттестации

##### Критерии оценки и шкала оценивания ответов на вопросы для защиты отчета по практике

Таблица 6

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 практико-ориентированные вопросы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

##### 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.

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

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

**Дополнения и изменения к программе практики**

**Б2.О.01(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 программы практики

## Б2.О.01(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	2022
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	252 / 7
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	252 / 7	-	-	2	7	243	-	зачет с оценкой
Итого	252 / 7	-	-	2	7	243	-	зачет с оценкой

Производственная практика нацелена на формирование следующих компетенций:

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
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
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
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