

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2021 09:53:25
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»**

Факультет _____ аграрных технологий _____

Кафедра технологии пищевых продуктов и организации питания _____



А.К.Шапацев
« 29 » _____ 2020 г.



Проректор по учебной работе
Н.И. Задорожная
« 29 » _____ 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ
ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

вид практики Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

по профилю подготовки Технология продуктов общественного питания

квалификация (степень)

выпускника Бакалавр

программа подготовки Академический бакалавриат

форма обучения Очная/Заочная

год начала подготовки 2020

Рабочая программа по учебной (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) практике разработана на основании ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы
доцент, кандидат технических наук
(должность, ученое звание, степень)


подпись

Колотий Т.Б.
ф.и.о.

Рабочая программа по практике утверждена на заседании кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания протокол № 10 от «29» 05 2020

Заведующая кафедрой
«29» 05 2020 г.


подпись

Хатко З.Н.
ф.и.о.

1. Цель и задачи учебной практики

Целью учебной практики является получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требованиям к сформированности соответствующих компетенций.

Задачами учебной практики являются:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса и чувства ответственности выбранной профессии.
- первоначальное ознакомление с производственным процессом и начальная адаптация к профессиональной деятельности;
- ознакомиться с производственной структурой предприятия и основных технологических участков;
- ознакомиться с технологическими процессами, осуществляемых в основных цехах предприятий общественного питания;
- изучить технологический процесс производства одного из блюд или кулинарных изделий;
- ознакомиться с технологией подачи блюд;
- ознакомиться с основным технологическим оборудованием и получить навыки работы на нем;
- ознакомиться с принципами развития и размещения сети предприятий общественного питания;
- изучить основные правила работы предприятий индустрии питания;
- ознакомиться с практической деятельностью цехов и технологических служб предприятия.

2. Место практики в структуре образовательной программы. Форма и способ проведения учебной практики

2.1. Место практики в структуре образовательной программы.

Учебная практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (бакалавриат). Практика является видом учебных занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Программа практики основывается на теоретических знаниях и практических навыках, приобретенных обучающимися в ходе освоения основной профессиональной образовательной программы образования по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология продуктов общественного питания».

Учебная практика входит в «Блок 2 Практики» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень образования – бакалавриат). Практика включает в себя практику по реализации теоретических знаний в области технология продукции и организация общественного питания при решении конкретных профессиональных задач.

Практика проводится в соответствии с содержанием и требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, по направлению

подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», учебным планом, а также Положением о порядке проведения практики бакалавров, утверждённым Учёным советом ФГБОУ ВО «МГТУ».

Организация практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Учебная практика является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Технология продуктов общественного питания.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала, закрепление и углубление теоретической подготовки по практическому применению современных технологий в области Технология продукции и организация общественного питания и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

Практика направлена на дальнейшее углубление и закрепление теоретических знаний, полученных в ФГБОУ ВО «МГТУ», приобретение необходимых навыков практической работы. Организация практики ориентирована на реализацию принципов продуктивного обучения, активное самообразование в процессе практической деятельности обучающихся, достижение социально значимых результатов.

Прохождение практики позволяет обучающимся применять полученные теоретические знания в условиях производства, формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранной ими профессии.

Основными базами для прохождения практики являются: ООО Ресторанно-гостиничном комплексе «Флорин», ИП «Абасов» Ресторан «Arzu Gold», ООО «КФБОН», ООО «Гранат», ООО «Минотавр», ИП Навасардян Н.Х.

2.2. Форма проведения практики

По форме проведения учебная практика является непрерывной и организуется путем выделения в календарном учебном времени для проведения практики.

2.3. Способ проведения практики

Способ проведения производственной практики – выездная, стационарная.

Учебная практика, предусмотренная ФГОС ВО и организуемая на базе сторонних организаций, осуществляются на основе договоров между Университетом и соответствующими предприятиями, организациями и учреждениями. В договоре Университет и предприятие (организация и Учреждение) оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практик, в том числе и по назначению двух руководителей практики: от Университета и предприятия или организации или учреждения. По окончании практики в установленный срок, предусмотренный программой практики, студенты сдают на проверку научному руководителю отчет.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

-способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий **ОПК-1**;

-способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения **ОПК-2**;

-способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам **ОПК-3**;

-готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания **ОПК-4**;

-готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов **ОПК-5**;

-владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест **ПК-3**;

-готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения **ПК-4**;

-способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания **ПК-6**.

В результате прохождения учебной практики бакалавр должен

-знать: хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; основы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.

-уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и

охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.;

-владеть: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; способностью применить правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

4. Объем практики

Форма обучения	Семестр обучения	Общая трудоемкость практики			Форма контроля
		в неделях	в зачетных единицах	в академических часах	
ОФО	2,4	4	6	216	зачет
ЗФО	4,6	4	6	216	зачет

5. Структура и содержание практики

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу бакалавров и трудоемкость, в том числе контактные часы	Бюджет времени (недели, дни)
2 семестр			
1.	Подготовительный этап	Изучение программы практики и получение методических материалов.	10/ 0,27 1 день
2.	Изучение основных правил работы предприятий общественного питания	1. Прибытие на практику. 2. Прохождение вводного инструктажа. 3. Ознакомительные лекции.	10/0,27 1 день
3.	Ознакомление с производственной структурой и основных технологических участков предприятия	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.	34/0,94 5 дней
4	Практическое изучение технологического процесса производства различных изделий	1. Изучение нормативной, учебной и справочной литературы; 2. Сбор, обработка, анализ и	34/0,94 5 дней

		систематизация материалов 3.Выполнение индивидуального задания		
5.	Завершающий этап	На заключительном этапе учебной практики студент должен обобщить материал, собранный в период прохождения практики, оформить отчет по практике. Отчет составляется по основным разделам программы практики. 1. Подготовка материалов для отчета о практике. 2. Оформление отчетных документов о практике. 3. Сдача отчетных документов по практике и защита отчета.	20/0,55	2 дня
	Итого		108/3	2 недели
4 семестр				
1.	Подготовительный этап	Изучение программы практики и получение методических материалов.	10/ 0,27	1 день
2.	Изучение основных правил работы предприятий общественного питания	1.Прибытие на практику. 2.Прохождение вводного инструктажа. 3.Ознакомительные лекции.	10/0,27	1 день
3.	Ознакомление с производственной структурой и основных технологических участков предприятия	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала.	34/0,94	5 дней
4	Практическое изучение технологического процесса производства различных изделий	1.Изучение нормативной, учебной и справочной литературы; 2.Сбор, обработка, анализ и систематизация материалов 3.Выполнение индивидуального задания	34/0,94	5 дней
5.	Завершающий этап	На заключительном этапе учебной практики студент должен обобщить материал, собранный в период прохождения практики, оформить отчет по практике. Отчет составляется по основным разделам программы практики. 1. Подготовка материалов для отчета о практике. 2. Оформление отчетных документов о практике. 3. Сдача отчетных документов	20/0,55	2 дня

		по практике и защита отчета.		
	Итого		108/3	2 недели

6. Формы отчетности по учебной практике

Формами отчетности по учебной практике являются дневник по практике и отчет по практике о проделанной работе.

Дневник практики является основным документом, отражающим вид практики, сроки прохождения, индивидуальное задание и краткое содержание ежедневной работы.

Студенту перед выходом на практику необходимо ознакомиться с правилами его заполнения, сделать соответствующие отметки, записать индивидуальное задание, выданное руководителем и календарный график прохождения практики. Далее дневник заполняется ежедневно в соответствии с выполняемой работой. Записи о выполненной работе должны быть конкретными и заверяться подписью руководителя практики.

При возвращении с учебной практики в вуз студент вместе с научным руководителем от кафедры обсуждает итоги практики и собранные материалы

Студент пишет краткий отчет о практике, который включает в себя общие сведения об изучаемом объекте. На защиту студент представляет отчёт по практике объемом не менее 15 страниц текста, содержащий все разделы, предусмотренные в руководстве. Отчет о практике принимается комиссией кафедры.

Отчет по учебной практике «Технология продукции общественного питания» должен составлять не менее 15 страниц текста и содержать в указанной последовательности следующие разделы:

Введение (состояние отрасли)

1. Классификация предприятия общественного питания и их характеристика.
2. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.
3. Производственный процесс приготовления продукции общественного питания (составить технологические карты блюд и изделий).
4. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов (составить таблицу).
5. Качество продукции общественного питания.

Индивидуальное задание.

Заключение.

Список использованной литературы (из фонда библиотеки университета и др. источников).

Отчет по учебной практике «Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания» должен составлять не менее 15 страниц рукописного текста и содержать в указанной последовательности следующие разделы:

Введение (состояние отрасли)

1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
2. Качество продукции общественного питания.
3. Организация складского и тарного хозяйства.
4. Организация производства (организация работы цеха в соответствии с индивидуальным заданием).

5. Технологическое оборудование: назначение, устройство и основные характеристики.

Заключение.

Список использованной литературы (из фонда библиотеки университета и др. источников).

Эскиз плана цеха с компоновкой технологического оборудования.

По завершению практики оформленные формы отчетности (дневник прохождения практики с соответствующими подписями, отметками, датами, и отчет по практике) сдаются руководителю практики от кафедры для проверки и допуска студента к защите отчета.

Защита отчета осуществляется по графику, в часы, назначенные кафедрой, и происходит перед специальной комиссией кафедры.

В качестве промежуточной аттестации за прохождение учебной практики предусмотрена недифференцированная оценка (зачет). Оценка за практику выставляется на основании прошедшей защиты.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестра согласно учебному плану)	Наименование учебных дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
4	Информатика
6	Проектирование предприятий общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
1,2	Микробиология
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
5	Технология пектинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
5	Технология продуктов детского питания / Технологическая продукция дошкольного питания
5,6	Технология продукции общественного питания
6	Рестораны мира/ Дизайн ресторанов
6	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов/ Гигиенические основы питания человека
6	Кухни народов мира
7	Лечебно-профилактическое питание
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	Теоретические основы технологии общественного питания
8	Производство полуфабрикатов/ Производство кулинарных изделий
8	Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной

	квалификационной работы
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
1,2	Микробиология
5	Санитария и гигиена питания
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
5	Товароведение продовольственных товаров
5	Метрология, стандартизация и сертификация
7	Контроль качества продукции общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	
2	Процессы и аппараты пищевых производств
4	Теплотехника
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
3,4	Оборудование предприятий общественного питания
8	Холодильная техника и технология / Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
4	Современные формы обслуживания
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
5	Санитария и гигиена питания
6	Безопасность жизнедеятельности
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3	Электротехника и электроника
4	Экология
5	Детали машин
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
5	Технология пектинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
5,6	Технология продукции общественного питания
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Научно-исследовательская работа
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
1	Адыгейский язык
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
4	Современные формы обслуживания
5,6	Технология продукции общественного питания
5	Санитария и гигиена питания
5	Товароведение продовольственных товаров
5	Метрология, стандартизация и сертификация
5	Технология пектинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
6	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов/ Гигиенические основы питания человека
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Контроль качества продукции общественного питания
7	Лечебно-профилактическое питание
7	Научно-исследовательская работа

8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	Производство полуфабрикатов/ Производство кулинарных изделий
8	Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

8.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий					
Знать: хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, зачет
Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения					
Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, зачет
Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью разрабатывать	Частичное	Несистематическое	В	Успешное и	

мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	владение навыками	применение навыков	систематическом применении навыков допускаются пробелы	систематическое применение навыков	
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам					
Знать: основы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, зачет
Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания					
Знать: различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, зачет
Уметь: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются	Успешное и систематическое применение навыков	

			пробелы		
ОПК-5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов					
Знать: основы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, зачет
Уметь: участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест					
Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, зачет
Уметь: применить правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью применить правила техники безопасности, производственной	Частичное владение	Несистематическое применение навыков	В систематическом	Успешное и систематическое	

санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	навыками		применении навыков допускаются пробелы	применение навыков	
ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, зачет
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие	Сформированные систематические знания	Разделы отчета, зачет

документацию в условиях производства продукции питания.			отдельные пробелы знания		
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

При прохождении учебной практики студентами могут быть использованы учебно-методические рекомендации по прохождению учебной практики для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Контрольные вопросы

1. Технологические принципы производства продукции общественного питания.
2. Технология кулинарной продукции.
3. Продукция из мяса и мясопродуктов
4. Полуфабрикаты. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью.
5. Супы. Классификация. Ассортимент.
6. Технология прохладительных напитков.
7. Характеристика рационов питания и лечебных диет.
8. Характеристика предприятий общественного питания.
9. Организация снабжения предприятий общественного питания.
10. Организация производственных цехов.
11. Требования к производственным помещениям, организации рабочих мест и труда в цехе.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию отчета по практике

Отчет составляется в соответствии с программой практики и включает материалы, отражающие общие сведения об организации, выполненную работу по изучению структуры управления, процесса планирования и т.д.

Отчет должен быть оформлен и полностью завершен к моменту окончания практики. Основой отчета являются самостоятельно выполняемые работы студентом в соответствии с программой практики. В отчете описывается методика проведения исследований, отражаются результаты выполнения индивидуального задания. В заключение отчета приводятся краткие выводы о результатах практики, предлагаются рекомендации по улучшению эффективности деятельности организации. Изложение в отчете должно быть сжатым, ясным и сопровождаться цифровыми данными, схемами, графиками и диаграммами. Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц. Изложение материалов в отчете должно быть последовательно, лаконично, логически связано.

Защита отчета осуществляется по графику, в часы, назначенные кафедрой, и происходит перед специальной комиссией кафедры. В качестве промежуточной аттестации за прохождение практики предусмотрена недифференцированная оценка (зачет). Оценка за практику выставляется на основании прошедшей защиты. Оценка по практике учитывает: степень усвоения теоретического материала; степень выполнения обучающимся заданий, обозначенных в программе практики; качество выполнения отчёта; полноту раскрытия содержания всех заданий по практике; отзывы руководителей практики; надлежащее оформление отчёта; итоги защиты отчёта обучающимся.

Критерии оценки знаний студентов на зачете

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература

1. Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Выш. шк., 2013. - 303 с. - ЭБС IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24076.html>

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519492>.

3. Технология продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец [и др.]; под ред. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с.

4. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. - Москва: Академия, 2012. - 240 с.

5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2016. - 376 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473>.

6. Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс]: сборник задач: учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: Инфра-М, 2016. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519624>.

7. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций / Никифорова Т.А., Волошин Е.В. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. - 136 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317>.

8. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания: учебник / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина; под ред. Т.Т. Никуленковой. - М.: КолосС, 2008. - 247 с.

9. Высокотехнологичные производства продуктов питания: учебное пособие / [Т.В. Пилипенко и др.]. - СПб.: Интермедия, 2014. - 112 с.

б) дополнительная литература

1. Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Лихолетов В.В. - СПб.: Интермедия, 2012. - 220 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30208>

2. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс]: энциклопедия / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=557877>.

3. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]/ Б.В. Щербина [и др.]. - М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2016. - 260 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51872>.

4. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник / Т.Н. Иванова [и

др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615>.

в) информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>
- Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>
- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: // <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12>;
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>
- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – <http://docs.cntd.ru/>

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по практике позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

9.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Microsoft Office Word 2010	Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095
Kaspersky Anti-virus 6/0	№ лицензии 26FE-000451-5729CF81 Срок лицензии 07.02.2020
Adobe Reader 9	Бесплатно, 01.02.2019,
K-Lite Codec Pack, Codec Guide	Бесплатно, 01.02.2019, бессрочный
ОС Windows 7 Профессиональная, Microsoft Corp.	№ 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPS Office	Свободно распространяемое ПО

9.2. Перечень необходимых информационных справочных систем

Электронная библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.com>).

Электронная библиотечная система издательства «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>)

Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>).

Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).

Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>).

Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>).

КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>).

Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>).

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения учебной практики

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения		
База практик в соответствии с реестром договоров Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа, проведения консультаций и текущего контроля: 385000, Российская Федерация, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская д. 210 каб. 2-27	Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 20 посадочных мест, оснащенный компьютером <i>Pentium</i> с выходом в Интернет	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»; 3. Офисный пакет «WPS office»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe reader»;
Помещения для самостоятельной работы		
Читальный зал НБ ФГБОУ «МГТУ», для самостоятельной работы обучающихся: ул. Первомайская, 191, 3 этаж	Читальный зал НБ ФГБОУ «МГТУ» имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение на 30 посадочных мест с выходом в ИНТЕРНЕТ; дистанционный (Wi-Fi) оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), оргтехника	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»;

	(мультимедийные проекторы, принтеры, сканеры, ксероксы).	<ol style="list-style-type: none">2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»;3. Офисный пакет «WPS office»;4. Программа для работы с архивами «7zip»;5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe reader»;
--	--	--

12. Дополнения и изменения в рабочей программе
за _____ / _____ учебный год

В рабочую программу _____
(наименование дисциплины)

для направления (специальности) _____
(номер направления (специальности))

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры

(наименование кафедры)

« ____ » _____ 20 __ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)