

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«**ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛОВА**»



Утверждаю  
Первый проректор  
М.Д. Мукайлов  
« 31 » 05 2022 г

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**(производственная практика)**

**Направление подготовки**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(Код и наименование направление подготовки/специальности)

**Профиль подготовки**

Технология продуктов общественного питания

**Квалификация выпускника**

бакалавр

**Форма обучения**

очная, заочная

(очная, заочная)

**МАХАЧКАЛА, 2022**

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Программа производственной практики (производственная практика) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. № 1041) с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

### СОСТАВИТЕЛИ:

М.М. Салманов, д.с.-х.н., профессор  
(инициалы и фамилия, ученая степень и ученое звание)

  
подпись

Программа производственной практики (производственная практика) обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания

« 15 » 05 2022 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой

  
подпись

М.М. Салманов  
ФИО

Программа производственной практики (производственная практика) одобрена методической комиссией технологического факультета

« 15 » 05 2022 г., протокол № 7

Председатель методической  
комиссии факультета

  
подпись

Г.А. Макуев  
ФИО

## **Общие положения**

Практическая подготовка в форме практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Организация практики направлена на формирование, закрепление, развитие у обучающихся практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Практическая подготовка в форме практики может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки (в том числе практики) может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Общие требования к организации практики, ее виды и способы проведения определяются образовательной программой, разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования.

Содержание практики, планируемые результаты обучения, оценочные материалы и условия, необходимые для проведения практики, определяются программой практики, которая является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования. Программа практики разрабатывается с учетом требований настоящего Положения, рассматривается на заседании кафедры, за которой закреплена реализация практики, и заседании методической комиссии факультета, проходит рецензирование и утверждается деканом факультета.

Практика как форма практической подготовки может быть организована:

- непосредственно в Университете, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки (в том числе практики);

- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее - профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки (в том числе практики), на основании договора, заключаемого между Университетом и профильной организацией (приложение 2).

До начала учебного года на факультетах разрабатываются графики проведения практик в текущем учебном году по очной, и заочной формам обучения (приложение 3).

Сроки проведения практик устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком на текущий учебный год.

В период с начала учебного года и до начала практики заключаются

договоры о практической подготовке обучающихся с профильными организациями. При этом предпочтительным является заключение долгосрочных договоров.

Для заключения договоров о практической подготовке обучающихся используются разработанные в Университете формы договоров. Договор может заключаться по форме и на условиях, предложенных профильной организацией, принимающей обучающегося на практику, по согласованию с управлением правового и кадрового обеспечения Университета и первым проректором.

Не позднее, чем за месяц до прохождения практики, в соответствии со сроками, установленными календарным учебным графиком, обучающийся представляет в деканат договор о практической подготовке обучающихся с профильной организацией. Обучающиеся вправе самостоятельно выбрать предприятия, организации, учреждения для прохождения практики при условии соответствия профиля их деятельности профилю образовательной программы. Выбор места прохождения и способа проведения практики оформляется соответствующим заявлением (приложения 4, 5, 6).

Направление обучающихся на практику оформляется приказом ректора Университета с указанием закрепления каждого обучающегося за структурным подразделением Университета или профильной организацией (приложение 7).

Приказы о допуске и направлении обучающихся на практику оформляются не позднее, чем за 15 календарных дней до начала практики.

Перед направлением обучающихся на практику проводится организационное собрание, на котором до обучающихся доводится рабочий график (план) проведения практики (приложение 8), выдается индивидуальное задание (приложение 9), проводится инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Не позднее, чем за 10 рабочих дней до начала практики Университет представляет в профильную организацию поименные списки обучающихся, направленных на практику для освоения соответствующих компонентов образовательной программы посредством практической подготовки (приложение 10).

Для руководства практикой назначается руководитель (руководители) практики от Университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета.

Руководитель практики от Университета:

- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;

- организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- несет ответственность совместно с ответственным работником профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников Университета, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов.

Профильная организация назначает ответственное лицо, соответствующее требованиям трудового законодательства Российской Федерации о допуске к педагогической деятельности, из числа работников профильной организации, которое обеспечивает организацию реализации компонентов образовательной программы в форме практической подготовки (практики) со стороны профильной организации.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

При организации практической подготовки в форме практики профильные организации создают условия для реализации компонентов образовательной программы, предоставляют оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся.

При организации практической подготовки в форме практики обучающиеся и работники Университета обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка Университета (профильной организации), требования охраны труда и техники безопасности.

При наличии в профильной организации или в Университете (при организации практической подготовки в форме практики в Университете) вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к практической подготовке, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в профильной организации определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса РФ и составляет:

- для обучающихся в возрасте до 16 лет - не более 24 часов в неделю;
- для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет - не более 35 часов в неделю;
- для обучающихся, являющихся инвалидами I или II группы, не более 35 часов в неделю;
- для обучающихся в возрасте от 18 и старше - не более 40 часов в неделю.

При организации практической подготовки в форме практики, включающей в себя работы, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных

предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н (в редакции последующих изменений и дополнений).

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Обеспечение обучающихся проездом к месту организации практической подготовки и обратно, а также проживанием их вне места жительства (места пребывания в период освоения образовательной программы) в указанный период осуществляется в порядке, установленном локальным нормативным актом Университета.

## **1. Вид практики, способ и место ее проведения**

Вид практики – **производственная практика.**

Тип – **организационно-управленческая**

Способы проведения – **стационарная и выездная.**

Формы проведения производственной (Организационно-управленческой) практики - **дискретно.**

Обучающиеся в период прохождения практики:

➤ выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;

➤ соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;

➤ соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

По прибытию на предприятие студент должен:

- явиться в администрацию предприятия организации и учреждения, зарегистрировать дату прибытия;

- получить документы практиканта предприятия (пропуск, удостоверение);

- встретиться с руководителем практики от предприятия и предоставить ему рабочую программу практики, задания, полученные в ВУЗе;

- установить с руководителем практики календарный план-график прохождения практики, порядок и место получения консультаций;

- ознакомиться с правилами внутреннего распорядка, пройти инструктаж по технике безопасности;

- предоставить при необходимости санитарную книжку.

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

**Цель** практики - поэтапное углубление и закрепление в условиях производства знаний, полученных в университете при изучении теоретических дисциплин и при прохождении программы ознакомительной практики, знакомство с основными и вспомогательными производствами пищевых предприятий; приобретение практических навыков по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на перерабатывающих предприятиях.

Основная задача производственной практики дать возможность студенту почувствовать себя участником процесса организации производства пищевой продукции, решать те же задачи, которые возложены на обслуживающий и производственный персонал, и нести ответственность за выполняемую работу. В этот период студент знакомится с работой основных цехов пищевых предприятий, вспомогательными службами, собирает материал для выполнения в дальнейшем курсовых проектов, курсовых работ, выпускной квалификационной работы, получает профессиональные навыки работы на пищевых предприятиях.

К задачам ***производственной практики*** относятся:

- Дать краткую хозяйственно-экономическую характеристику места проведения исследований, анализ существующей производственной базы, расчет потребности населения данного района в пищевых продуктах, анализ ассортимента изделий, предполагаемых для выработки;
- обосновать необходимость предприятия, его суточную производительность, ассортимент изделий, место нахождения, пути снабжения сырьем и материалами, реализацию продукции;
- привести краткую историю предприятия, показать, как повлиял научно-технический прогресс на его работу за последние 3-5 лет;
- перечислить мероприятия по совершенствованию и развитию технологического процесса на предприятии;
- показать функциональную взаимосвязь основных, вспомогательных цехов, зданий и сооружений;
- сбор материалов для выполнения, выпускной квалификационной работы;
- технологии приемки, обработки, размещения, хранения и отпуска сырья и полуфабрикатов;
- технологических схем и технологических режимов переработки сырья и подготовки к пуску в производство;
- основных технологических стадий процесса производства и их влияние на формирование качества готовой продукции;
- принципов работы и эксплуатации основного технологического оборудования на действующих предприятиях;
- знакомство со службой теххимического контроля, изучение правил и методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- стандартизации, контроля качества продукции, организации теххимического контроля;
- вопросов охраны окружающей среды и охраны труда на предприятии.

В результате прохождения производственной практики обучающиеся приобрести следующие знания, умения, навыки:

**ПК-2** Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИД-1.пк-2 Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИДК-2.пк-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

ИДК-3.пк-2 Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности

ИДК-4.пк-2 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

ИДК-5.пк-2 Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

**ПК-3** Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

ИДК-1.пк-3 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

**ПК-4** Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

ИДК-1.пк-4 Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья

ИДК-2.пк-4 Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов

ИДК-3.пк-4 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания

**ПК-5** Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья

ИДК-1.пк-5 Формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач

ИДК-2.пк-5 Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию

**В результате прохождения производственной практики студент должен:**

**знать:**



- структуру пищевых предприятий, требования к конкретным должностям и профессиям персонала предприятий;
- основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека;
- сырье и материалы, используемое при изготовлении пищевой продукции;
- основные процессы пищевых технологий и их влияние на ход технологического процесса и качество пищевых продуктов;
- основы технологий производства сырья.

#### **уметь:**

- использовать современные методы комплексной оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции пищевых производств, позволяющих устанавливать и строго соблюдать параметры технологического процесса на всех этапах производства от приёма сырья до выпуска готовой продукции;
- проводить теоретические и экспериментальные исследования;
- находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов и аппаратов пищевых производств;
- выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса;
- использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОП.

#### **владеть:**

- правилами личной гигиены работников пищевых предприятий;
- основными правилами техники безопасности и охраны труда.
- методами оценки свойств пищевого сырья растительного происхождения на основе использования фундаментальных знаний в области химии, биотехнологии, микробиологии.

### **3. Место практики в структуре образовательной программы**

Производственная (Организационно-управленческая) практика входит в Блок 2 «Практики» и является обязательной частью образовательной программы направления подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности и проводится во втором семестре.

Производственная практика (Организационно-управленческая) проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

#### **Место практики в структуре образовательной программы**

Участвующие в формировании компетенций практики		Форма обучения	Курсы обучения				
Индекс	Наименование		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
<b>ПК -2</b>	Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на	Очная		+	+		
		Заочная			+	+	

	автоматизированных технологических линиях						
<b>ПК-3</b>	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Очная		+	+		
		Заочная			+	+	
<b>ПК-4</b>	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	Очная		+	+		
		Заочная			+	+	
<b>ПК-5</b>	Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	Очная		+	+		
		Заочная			+	+	

#### 4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях и в академических часах или в астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетные единицы, 324 академических часов. Практика проводится в течение 6 недель

#### 5. Содержание практики

Практика разделена на две части. Первая часть проходят после второго курса во втором семестре – 4 недели. Вторая часть на третьем курсе в шестом семестре -2 недели

№ п/п	Этапы практики	Виды работ по практике
1	Ознакомительный	Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам. Ознакомление с пищевым предприятием, с режимом работы и внутренним распорядком. Инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями к личной гигиене
2	Производственный	Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь. Изучение структуры управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал). Изучение законодательных актов, регулирующих деятельность организации. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для выпускной квалификационной работы. Изучение системы управления предприятием, организационной структуры предприятия и функций отдельных подразделений. Состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие. Распределение производственного персонала по цехам. Изучение

		сырья и материалов, используемых при производстве продукции. Изучение организации работы основных цехов по производству продукции, ассортимента выпускаемой продукции, технологии ее производства. Оснащение цехов, производственных помещений основным и вспомогательным оборудованием. Работа практикантов на рабочих местах в цехах и в производственной технологической лаборатории предприятия; освоение методов контроля качества сырья и готовой продукции, методов производственного контроля и регулирования хода технологического процесса. Ведение дневника.
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, формулировка выводов, предложений по повышению эффективности работы предприятия, его соответствия требованиям экологичности, ресурсосбережения, повышения безопасности производства, безопасности и качества выпускаемой продукции и услуг. Подготовка отчета. Итоговое оформление отчетной документации. Подготовка материалов, фото- и видео отчетов. Подготовка презентаций по результатам прохождения практики.

Во время практики студент должен приобрести рабочую профессию перерабатывающей отрасли растениеводческой продукции или производства продуктов общественного питания.

Для более полного получения практических навыков студенту предоставляется возможность участия в некоторых несложных работах, изучать технологию производства продукции, делать фотографии, зарисовки и схемы.

Студент собирает основную информацию по следующим разделам:

- ✓ Краткая характеристика, специализация и направление предприятия.
- ✓ Материально-техническая база, мощность предприятия, сырьевая база, зона реализации продукции.
- ✓ Конструктивные особенности и эксплуатация имеющегося оборудования.
- ✓ Средства автоматизации.
- ✓ Технология хранения и переработки растениеводческой продукции (мука, хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия, пиво, безалкогольные напитки, ликероводочные изделия, крахмал и крахмалопродукты, овощные консервы, сахар, растительные масла, комбикорма и т.д.). Анализ принципов безотходных технологий переработки на данном предприятии.

**Организация производственно-хозяйственной деятельности предприятия.** Организационно-правовая форма предприятия (форма собственности, тип предприятия, учредители, когда и где зарегистрирован и т.д.). Организация структуры менеджмента на предприятии. Принципы и методы менеджмента. Социально-психологические основы менеджмента, стиль руководства, управление кадрами, деятельностью коллектива. Технология разработки и принятия управленческих решений, информационная база менеджмента.

**Характеристика предприятия.** Производственное направление, перспективы развития, структура, форма собственности и подчиненность предприятия. Проектная и фактическая мощность. Внедрение новой техники и технологии. Ассортимент и качество выпускаемой продукции. Новые виды продукции. Анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия. Генеральный план предприятия и компоновка производственного корпуса с размещением технологического оборудования.

**Организация закупок, приемки, оценки качества и хранения сырья.** Сырьевая зона, ее характеристика и структура. Виды сырья, средства его транспортировки, правила приемки, требования к составу и качеству, порядок расчета с поставщиками. Сопроводительная документация по приемке сырья. Анализ качества сырья, поступающего на предприятие. Типы и марки оборудования для приемки хранения сырья. Их технические характеристики. Эксплуатация оборудования и техника безопасности.

**Организация производства продуктов питания.** Требования к составу и качеству сырья. Технологические схемы производства. Особенности технологии, режимы, применяемое оборудование и его техническая характеристика (тип, марка, производительность), принцип действия, устройство, габаритные размеры. Эксплуатация оборудования и техника безопасности. Энергетическое обеспечение технологических процессов (нагревание, охлаждение, обеспечение температурных режимов хранения продуктов). Контрольно-измерительные приборы и автоматика. План производственного корпуса с расстановкой оборудования. Требования к условиям производства. Особенности санитарно-гигиенической обработки оборудования. Порядок ведения технологических журналов учета сырья и готовой продукции. Расчет расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур. Анализ и заполнение форм производственного учета. Нормативная документация на вырабатываемые продукты.

**Система контроля качества вырабатываемых продуктов.** Назначение и схемы контроля. Наличие современных средств измерений. Лабораторная документация. Оформление документов, подтверждающих их качество и соответствие требованиям нормативных документов. Анализ качества продуктов, вырабатываемых на предприятии. Причины пороков продуктов питания из растительного сырья и меры по их предупреждению.

**Основные принципы метрологии, стандартизации и сертификации.** Задачи метрологических служб на предприятии; техническая база метрологического обеспечения; характеристика и метрологические средства измерений, их аттестация; надежность и уровень автоматизации средств измерения. Виды стандартов, ответственность за нарушение стандартов; роль стандартизации в современной технологии продуктов питания из растительного сырья, в обеспечении всестороннего анализа сырья и готовой продукции. Сертификат на качество продукции и на аттестацию технологических процессов.

**Санитарно-гигиеническое состояние предприятия.** Санитарно-гигиенические требования к территории, производственным и бытовым помещениям предприятия. Способы и режимы мойки и дезинфекции оборудо-

вания. Моющие и дезинфицирующие средства. Контроль эффективности обработки технологического оборудования.

**Экологическая безопасность производства.** Анализ уровня решений вопросов рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов, обеспечения выпуска экологически безопасных продуктов питания из растительного сырья. Мероприятия по охране окружающей среды. Должностные обязанности лиц, ответственных за охрану окружающей среды. Контроль и отчетность о состоянии окружающей среды.

Организация мероприятий по ликвидации последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и других чрезвычайных ситуаций в условиях предприятия.

**Теплоснабжение предприятия.** Оборудование котельной. Техническая характеристика (производительность, рабочее давление, график использования пара). Правила эксплуатации котла, система его питания. Передача пара на производство. Приготовление горячей воды для производственных нужд. Мероприятия по экономии тепла. Техника безопасности в котельной.

**Холодоснабжение предприятия.** Основные потребители холода, используемые системы охлаждения. Оборудование компрессорной, техническая характеристика (компрессоров, испарителей, конденсаторов), режимы работы. Расход холода почасовой и суточный. Система учета холода. Мероприятия по экономии холода. Техника безопасности.

**Электроснабжение предприятия.** Источники электроснабжения. Схема распределения электроэнергии, основные потребители. Охрана труда и техника безопасности при эксплуатации электрооборудования. Экономия электроэнергии.

**Водоснабжение и канализация.** Источники водоснабжения. Сооружения для очистки и хранения запасов воды. Система подачи холодной воды в производственные цехи. Суточный и почасовой расход воды, способы учета расхода воды. Система канализации, очистка сточных вод и очистные сооружения. Мероприятия по экономии воды.

## **Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов**

**Обработка овощей, грибов.** Ознакомление с цехом, ассортиментом поступательного сырья; проверка наличия сертификатов соответствия на сырье, при необходимости - удостоверения качества; оценка качества поступавшего сырья; организация рабочих мест; виды технологического оборудования овощного цеха, правила безопасной эксплуатации; инструктаж на рабочем месте; совершенствование навыков по обработке различных овощей, грибов, нарезке овощей простыми формами; приобретение навыков сложной фигурной нарезки овощей для холодных блюд, гарнировки порционных и банкетных блюд; подготовка овощей для фарширования; фарширование овощей; обработка десертных овощей; определение норм отходов; оценка качества по органолептическим показателям проверка их соответствия требованиям нормативных документов; ознакомление с порядком оформления и выдачи

удостоверения о качестве на выпускаемую кулинарную продукцию.

**Обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.** Ознакомление с оборудованием, инвентарем цеха, организацией работы. Инструктаж по правилам эксплуатации оборудования и технике безопасности на рабочем месте.

Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Оценка его качества, проверка наличия сертификата соответствия, ветеринарного сертификата (или свидетельства). Совершенствование умений обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов массового спроса. Обработка осетровых рыб. Отработка приемов обработки стерляди и разделки некоторых видов рыб: налима, угря, сома, камбалы, ставриды и т.п. Подготовка рыбы для фарширования. Освоение навыков фарширования её различными способами. Оценка качества полуфабрикатов из рыбы.

Обработка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов (ассортимент зависит от местных условий). Оценка качества.

Приобретение навыков приготовления из рыбы полуфабрикатов повышенной сложности: для варки и припускания целиком, для жарки во фритюре и на открытом огне (рыба в тесте жареная, рыба восьмеркой, рыба грилье, рыба на вертеле, зразы донские и т.п.). Оценка качества полуфабрикатов по органолептическим показателям.

Ознакомление с порядком оформления и выдачи удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию.

Подготовка готовой продукции к транспортированию.

Ознакомление с потребительской и транспортной тарой. Приобретение навыков фасовки, упаковки и укладки продукции. Оформление маркировочного ярлыка.

**Обработка мяса, птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.** Ознакомление с оборудованием, инвентарем цеха, организацией труда. Инструктаж по правилам эксплуатации оборудования и технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с ассортиментом поступающего сырья. Совершенствование навыков проверки наличия и распознавания ветеринарных клейм, ветеринарных свидетельств, сертификатов соответствия на сырье.

Совершенствование навыков разделки говяжьих, свиных, бараньих туш (при наличии условий на базах практики). Совершенствование навыков приготовления мясных полуфабрикатов массового спроса (мелкокусковых, рубленых натуральных и из котлетной массы). Совершенствование навыков обработки птицы и дичи, приготовления котлетной массы из дичи и полуфабрикатов из нее.

Освоение приемов приготовления полуфабрикатов повышенной сложности из мяса убойных животных, птицы, дичи, кролика.

Приготовление крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мясного сырья для разных видов тепловой обработки: говядины шпигованной, грудинки фаршированной задней ноги и лопатки мелкого скота для жарки целиком; натуральных порционных полуфабрикатов: бифштекса, филе, лангета,

антрекота, эскалопа, котлет натуральных и отбивных, шницеля отбивного, зраз отбивных, шашлыков, мозгов «фри», почек в сухарях и т.п.

Овладение навыками заправки птицы и дичи новыми способами: с иглой и без иглы, «крестом», «клювом», «муфточкой» и т.п.

Приготовление полуфабрикатов из птицы тушкой: галантин из кур; гусь, утка, фаршированные яблоками.

Приобретение навыков снятия и зачистки филе кур, дичи, приготовления полуфабрикатов из филе: котлет натуральных и панированных, шницеля столичного, котлет по-киевски, котлет, фаршированных молочным соусом с грибами, паштетом из печени. Приготовление полуфабрикатов: чахохбили, рагу из птицы, субпродуктов.

Освоение навыков приготовления кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Обработка кроликов, поросят и подготовка их к тепловой обработке (варке, жарке) целыми тушками и порционными кусками.

Приобретение навыков обработки мяса диких животных и приготовления полуфабрикатов (ассортимент отрабатывается в зависимости от местных условий и возможностей баз практики).

Оценка качества полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика. Проверка соответствия качества требованиям нормативных документов на конкретный вид продукции. Оформление удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию.

Освоение навыков упаковки готовой продукции и подготовки к транспортированию, оформление маркировочного ярлыка.

## **Приготовление и отпуск кулинарной продукции**

**Приготовление первых блюд.** Ознакомление с оснащением супового отделения горячего цеха, организацией работы. Инструктаж по правилам эксплуатации технологического оборудования и технике безопасности на рабочем месте. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции. Организация рабочего места. Подбор необходимого инструмента и инвентаря.

Совершенствование навыков приготовления бульонов и супов массового спроса. Подготовка «горки» с полуфабрикатами высокой степени готовности. Овладение кетмиями приготовления супов повышенной сложности: борщ московский, рассольник московский, ленинградский, домашний, солянка сборная мясная, солянка рыбная.

Приготовление «оттяжек» для прозрачных бульонов. Отработка способов осветления бульонов. Приготовление гарниров к прозрачным супам, бульона-борщок. Приготовление супов-пюре из рыбы, печени, грибов; супов-кремов из овощей. Овладение навыками приготовления сладких супов из свежих ягод и фруктов, гарниров к сладким супам; супов для диетического питания на слизистых отварах, вегетарианских; бульона с яичными хлопьями.

Приготовление национальных первых блюд (ассортимент отрабатывается в зависимости от местных условий). Приготовление фирменных первых блюд с учетом свободного применения Сборника рецептур и в соответствии с СТП.

Оценка качества приготовленных супов. Проверка соответствия качества требованиям нормативной документации на конкретный вид продукции. Ознакомление с правилами составления СПТ на первые блюда.

**Приготовление вторых блюд.** Ознакомление оснащением соусного отделения горячего цеха, организацией работы. Инструктаж по правилам эксплуатации технологического оборудования и технике безопасности на рабочем месте. Организация рабочего места; подготовка «горки» соусного отделения с полуфабрикатами высокой степени готовности.

В данной теме количество часов, отведенных на отработку конкретной ассортиментной группы блюд указано в тематическом плане.

*Приготовление блюд из овощей* крокеты картофельные, пудинг морковный (залеченный и паровой); фаршированные кабачки, перец, баклажаны и помидоры; грибы в сметанном соусе; овощи, припущенные в молочном соусе; картофель в молоке, солянка овощная и т.д. Подбор соусов к блюдам из овощей.

*Приготовление блюд из круп и макаронных изделий* Совершенствование приемов варки каш, приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Приготовление пудингов, каши с фруктами или овощами для диетического питания. Подбор соусов к блюдам из круп, бобовых, макаронных изделий.

*Приготовление блюд из рыбы отварной, припущенной, жареной* порционными кусками и целиком, звеном (для банкетных блюд). Овладение навыками приготовления блюд из запеченной рыбы: по-русски, по-московски, под молочным соусом, с макаронами, в сметанном соусе, солянка из рыбы на сковороде. Приготовление блюд из рыбной кнельной и котлетной масс для диетического питания (котлет и биточков паровых, суфле, кнелей, пудингов паровых и т.п.). Оработка навыков приготовления: производных белого основного соуса и яичномасляных соусов. Подбор соусов к блюдам из рыбы.

*Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными кусками* (ростбиф разной степени прожарки, лопатка рулетом, грудинка фаршированная, окорок), порционными кусками (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, котлеты натуральные и отбивные, шницель отбивной, ромштекс), мелкими кусками (бефстроганов, поджарка шашлык). Приготовление блюд из запеченного мяса. Оработка навыков приготовления мяса, тушенного крупными, порционными и мелкими кусками (штуфат, зразы отбивные, говядина духовая, азу, ялов, рагу); блюд из субпродуктов; из натурального рубленого мяса (бифштекс, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб). Приготовление мясных блюд для диетпитания: кнели, суфле, котлеты паровые.

Оработка навыков приготовления производных красного основного соуса (к блюдам из мяса).

Подбор соусов к блюдам из мяса.

Приготовление, порционирование и оформление *блюд из сельскохозяйственной птицы* (отварной, припущенной, дареной целыми тушками, фаршированной); блюд из филе птицы и дичи: котлет натуральных (придушенных и дареных),



панированных, фаршированных, шницеля по-столичному, дичи жареной; блюд из тушеной птицы; национальных блюд из птицы; суфле из кур; фрикаделек для диетического питания. Подбор и приготовление соусов к блюдам из птицы.

*Приготовление блюд из яиц и творога* омлетов паровых, фаршированных, яиц запеченных, выпускных, яичной каши, драчены; пудингов из творога (паровых и запеченных), сырников с морковью запеченных, вареников с творогом и ленивых для диетического питания.

*Приготовление холодных блюд и закусок* ознакомление с оснащением холодного цеха, инструктаж по правилам эксплуатации технологического оборудования и технике безопасности на рабочем месте. Организация рабочих мест в холодном цехе. Подготовка «горки» холодного цеха.

Совершенствование навыков приготовления холодных блюд (закусок) массового спроса. Приготовление и оформление холодных блюд в порционном и банкетном исполнении: мясо, язык заливные; сыр из кур, галантин; поросенок заливной; рыба заливная; рыба под соусом майонез с желе; рыба фаршированная; ассорти мясное, рыбное; салаты и закуски в валованах, таралетках, кокотницах, кокильницах; салаты-коктейли; бутерброды комбинированные, закусочные (канапе, сэндвичи). Приготовление холодных блюд и закусок для диетического питания: фрикадельки заливные, рыбный паштет, салат безсолевой.

Приготовление национальных холодных блюд (ассортимент зависит от местных условий).

Оценка качества приготовления холодных блюд. Проверка соответствия качества требованиям нормативной документации на конкретный вид продукции и с учетом свободного применения Сборника рецептур.

*Приготовление горячих закусок:* кокот из грибов, кокиль из рыбы, тефтели в соусе, жульен. Горячие бутерброды: отработка способов приготовления. Пицца: изучение особенностей приготовления, ознакомление с ассортиментом.

Совершенствование навыков приготовления горячих сладких блюд массового спроса. Овладение навыками приготовления сладких блюд: шарлотки пудингов, крутонов с фруктами суфле, каши гурьевской, горячих сладких блюд из яблок и т.п. Подбор и приготовление соусов для отпуска горячих сладких блюд.

*Приготовление сладких блюд* Приготовление и оформление холодных сладких блюд: желе из ягод и цитрусовых, многослойное желе, муссы ягодные, самбук, крем сливочный и на сметане, компот из консервированных, замороженных ягод и фруктов. Приготовление диетических холодных сладких блюд: мусс из яблок на манной крупе, самбук из слив, крем рисовый, желе из чая.

Приготовление горячих сладких блюд: суфле, пудинги, яблоки в тесте по-киевски, фрукты на гренках.

Приготовление национальных холодных сладких блюд (ассортимент зависит от местных условий).

*Приготовление и оформление холодных и горячих напитков* Чай охлажденный, чай шипучий, кофе по-венски, кофе с мороженым; коктейли

сливочные, молочные, десертные, фруктово-ягодные; коктейли-аперитивы на основе томатного сока, кефира; квас Петровский, вода брусничная.

Отработка навыков приготовления витаминных напитков для диетического питания.

Приготовление горячих напитков массового спроса и сложного приготовления. Отработка способов приготовления и отпуска чая, кофе, какао, шоколада.

Приготовление национальных холодных напитков (ассортимент зависит от местных условий).

**Приготовление мучных блюд кулинарных и кондитерских изделий.** Ознакомление с оснащением цеха. Инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности технологического оборудования на рабочем месте. Организация рабочих мест на различных участках технологической линии приготовления изделий из теста.

Совершенствование навыков приготовления изделий из пресного теста: блинчики, лапша, пельмени, вареники.

Овладение навыками приготовления дрожжевого безопасного теста и изделий из него (пирожков, пирогов открытых, полузакрытых, ватрушек); фаршей и начинок для изделий из дрожжевого теста.

Приготовление: дрожжевого теста и изделий из него (кулебяк, расстегаев);

- дрожжевого слоеного теста и изделий из него (булочек, рогаликов, сдобы);
- песочного теста и изделий из него (печенья, колец, корзиночек);
- пресного слоеного теста и изделий из него (блинов, оладьев, пирожков, валованов, тартелеток, курника, крутонов, яблок в слойке, венгерских ватрушек).

Приготовление национальных изделий из теста (ассортимент зависит от местных условий). Оценка качества приготовленных мучных изделий.

Проверка соответствия качества требованиям нормативной документации.

## **6. Формы отчетности по практике**

Формой промежуточной аттестации по практике является **зачет с оценкой**, формой отчетности **Отчет о прохождении практики**.

Отчетность студента по результатам практики осуществляется в следующем порядке:

1. Составление чернового варианта отчёта и выполнения индивидуального задания, представление их руководителю от базы практики.

2. Оформление отчёта в соответствии с требованиями программы практики и рекомендаций кафедры, получение письменного отзыва руководителя от базы практики (в последний день практики).

3. Представление отчёта на кафедру, отчета о выполнении индивидуального задания.

4. Защита отчётов о практике производится в первую неделю следующего за практикой учебного семестра. В исключительных случаях при наличии

уважительной причины устанавливаются индивидуальные сроки защиты отчётов по практике.

5. Практика засчитывается по результатам защиты отчётов перед специальной комиссией, созданной кафедрой, с участием руководителя производственной практики от кафедры.

Дифференцированный зачет проводится в виде составления и защиты отчета по практике. В течение 5 дней после окончания практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет и характеристику с предприятия, с подписью и печатью предприятия.

### **Структура отчета по практике**

Титульный лист

Введение

Содержание

1. Организация производственно-хозяйственной деятельности предприятия.

2. Характеристика предприятия.

3. Организация закупок, приемки, оценки качества и хранения сырья. Организация производства продуктов питания.

4. Система контроля качества вырабатываемых продуктов.

5. Основные принципы метрологии, стандартизации и сертификации.

6. Санитарно-гигиеническое состояние предприятия.

7. Экологическая безопасность производства.

8. Теплоснабжение предприятия.

9. Холодоснабжение предприятия.

10. Электроснабжение предприятия.

11. Водоснабжение и канализация.

12. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов

-Обработка овощей, грибов.

-Обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.

Обработка мяса, птицы, дичи, кролика, приготовление полуфабрикатов.

13. Приготовление и отпуск кулинарной продукции

-Приготовление первых блюд.

-Приготовление вторых блюд.

-Приготовление мучных блюд кулинарных и кондитерских изделий.

14. Индивидуальное задание

Библиографический список

Заключение

Приложения

В отчете должна быть отражена работа, выполненная студентом на производстве в соответствии с программой практики. Отчет должен быть распечатан или написан аккуратно, четким почерком, темными чернилами на писчей бумаге стандартного формата с двух сторон листа, с выдержкой однотипной рубрикации.

На листах оставляются поля следующих размеров: слева и снизу - 25 мм, справа - 10 мм, сверху - 20 мм, нумерация страниц отчета сквозная, в правом верхнем углу, без точки. Титульный лист выполняется на плотной белой бумаге или картоне, обклеенном белой бумагой, после чего помещают оглавление с указанием страниц. Заканчиваться отчет должен списком использованной литературы, оформленным согласно ГОСТу. Объем отчета в пределах 30 - 40 машинописных страниц, текстовая часть должна быть проиллюстрирована необходимыми чертежами, схемами, рисунками, выполненными по ГОСТу.

Материалом для составления отчета служат рабочие записи в дневнике, эскизы, технологические схемы, выполненные во время практики.

В отчет должен быть включен материал, собранный по теме выпускной квалификационной работы, в строгом соответствии с заданием, полученным студентом перед отъездом на практику.

Документом, характеризующим работу студента во время практики, является отчет и отзыв руководителя предприятия. Подпись руководителя удостоверяется печатью предприятия. Отчет необходимо сдать в течение 10 дней по завершении практики. При выставлении итоговой оценки учитывается оценка руководителя практики от предприятия и отзыв о работе студента.

Отчет составляется в соответствии с требованиями настоящей программы.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом университета.

## **7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, сформированных в процессе прохождения практики, соотнесенные с этапами формирования компетенций

Этапы практики	Форма оценочного средства*	№ задания	Индекс компетенции
Ознакомительный	Собеседование с Руководителем практики	1-4	ИД-1.пк-2; ИД-2.пк-2; ИД-3.пк-2; ИД-4.пк-2; ИД-5.пк-2; ИД-1.пк-4; ИД-2.пк-4; ИД-3.пк-4; ИД-1.пк-3; ИД-1.пк-5; ИД-2.пк-5
Производственный	Отчет по практике с описанием выполненных заданий	1-4	ИД-1.пк-2; ИД-2.пк-2; ИД-3.пк-2; ИД-4.пк-2; ИД-5.пк-2; ИД-1.пк-4; ИД-2.пк-4; ИД-3.пк-4; ИД-1.пк-3; ИД-1.пк-5; ИД-2.пк-5

Заключительный	(отзыв руководителя)	1-4	ИД-1.пк-2; ИД-2.пк-2; ИД-3.пк-2; ИД-4.пк-2; ИД-5.пк-2; ИД-1.пк-4; ИД-2.пк-4; ИД-3.пк-4; ИД-1.пк-3; ИД-1.пк-5; ИД-2.пк-5
----------------	----------------------	-----	--

Задания, выполняемые в процессе прохождения практики

1. Дать общую характеристику организации, включающую полное название организации, ее организационно-правовую форму, краткую историю ее создания, цели и задачи, стратегию и тактику управления, виды деятельности, номенклатуру производимой продукции (услуг).

3. Проанализировать цели и задачи предприятия (организации), его стратегию и тактику управления, организационную структуру и функциональные связи между подразделениями.

4. Изучить кадровую политику на предприятии (организации).

5. Ознакомиться со структурой основного и вспомогательного производства, с их организацией, системой оперативно-производственного планирования.

6. Провести анализ методов контроля, применяемых на предприятии (организации).

7. Выявить и проанализировать используемые методы стимулирования сотрудников на предприятии (организации).

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;

2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;

3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

### **Шкала и критерии оценивания формируемых компетенций в результате прохождения практики**

Шкала оценивания	Критерии оценки
------------------	-----------------

Зачет с оценкой	
Отлично	Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках производственной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в том числе и научно-исследовательского характера и использования их на практике следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне. Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям профессиональной задачи.
Хорошо	Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне. Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучаемого при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке
Удовлетворительно	Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне
Неудовлетворительно	Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к использованию методов освоения теоретических знаний, полученных на производственной практике и неспособность применить теоретические знания на практике, т.е. самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения производственной практики

### 7.1 Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам производственной практики :

1. Какие знания, умения и навыки были приобретены (развиты) в результате прохождения практики?
2. Какие методы обработки информации были освоены в ходе практики?
3. Каким образом осуществляется поиск и анализ информации?
4. Каким образом осуществляют подбор оборудования?
5. Навыками эксплуатации какого оборудования Вы овладели в ходе практики?
6. Расскажите об особенностях работы лаборатории технохимического

контроля на предприятии.

7. Какие методы технохимического контроля использовались Вами в ходе практики?
8. Какие технологии производства продуктов питания из растительного сырья Вам известны?
9. Расскажите об одной из технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
10. Какие физические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
11. Какие химические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
12. Какие биохимические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
13. Какие биотехнологические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
14. Какие информационные технологии возможно применять при производстве продуктов питания из растительного сырья?
15. Каким образом информационные технологии позволяют решать технологические задачи при производстве продуктов питания из растительного сырья?
16. Какие информационные технологии применялись Вами в ходе практики?
17. Перечислите основные способы и принципы работы с периодической литературой.
18. Каким образом построена библиотечная классификация периодической литературы?
19. Какие предприятия были посещены Вами в ходе практики?
20. Перечислите основные рабочие профессии, выполняемые по направлению «Продукты питания из растительного сырья».
21. Какая рабочая профессия была освоена Вами в ходе выполнения практики?
22. В чем состояли Ваши обязанности при прохождении практики по рабочей профессии?
23. Какие правила техники безопасности обязательны при прохождении практики?
24. Какие правила производственной санитарии необходимо соблюдать при прохождении практики?
25. Приведите классификацию научно-технической информации.
26. Какие поисковые технологии используются при работе с научно-технической информацией?
27. Как эффективно можно организовать поиск патентной информации?
28. Какие информационные базы Российской Федерации используются для поиска информации?
29. Какие международные базы используются для поиска информации?
30. Какие методы постановки эксперимента использовались Вами в ходе практики?

32. Какие методы обработки результатов эксперимента использовались Вами в ходе практики?
33. Каким образом проводится обработка результатов эксперимента?
34. Какие способы наглядного представления информации Вами использовались?
35. Каким образом осуществляют производственные испытания?
36. Каким образом осуществляется внедрение результатов разработок?
37. Каким образом осуществляется статистическая обработка экспериментальных данных?
38. Каким образом осуществляется статистическая обработка экспериментальных данных в пакетах стандартных прикладных программ?
39. Каким образом осуществляется анализ технологического процесса при производстве продуктов питания?
40. Перечислите проблемы научно-технического развития, которые были решены Вами в ходе прохождения преддипломной практики?
41. Каким образом были решены проблемы научно-технического развития?
42. В чем сущность расчета технико-экономической эффективности пищевых производств?
43. В чем сущность расчета технико-экономической эффективности технологических линий?
44. В чем сущность расчета технико-экономической эффективности цехов и отдельных участков?
45. Каким образом осуществляют поиск оптимальных технологических режимов на производстве?
46. В чем сущность расчета продуктов при проектировании производства продуктов питания из растительного сырья?
47. В чем сущность подбора оборудования при проектировании производства продуктов питания из растительного сырья?
48. В чем сущность расчета продуктов при модернизации производства продуктов питания из растительного сырья?
49. В чем сущность подбора оборудования при модернизации производства продуктов питания из растительного сырья?
50. Какие методы оценки эффективности производства используются при реконструкции и модернизации технологических линий и участков?
51. Какие методы технико-экономического обоснования используются при реконструкции и модернизации технологических линий и участков?
52. Какие этапы разработки проекта промышленного строительства существуют?
53. Что является исходными данными при разработке проекта строительства или модернизации производства?
54. Какие правила по технико-экономическому обоснованию проекта производства существуют?
55. Какие графические программные средства применяемые при проектировании Вам знакомы?



56. Какие задания были выполнены Вами в ходе прохождения практики?

## **7.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по производственной практике проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков, обучающихся при собеседовании и по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Промежуточной аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по производственной практике требованиям ФГОС ВО в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится после завершения прохождения практики в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный - по билетам, либо путем собеседования по вопросам; письменная работа, тестирование и др.). Оценка по результатам зачета - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Каждая форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения студентами знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки.
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности.

Отчет о практике представляет собой письменное изложение результатов выполненной лично практикантом работы при подготовке и прохождении практики. Объем отчета должен составлять 10-12 страниц (без учёта приложений). Основной текст отчета должен быть лаконичным, отражать личную работу практиканта, результаты использования им на практике изученного за предшествующий год обучения в университете учебного материала по направлению подготовки. Главным содержанием отчёта должны быть сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики. Различные регламентирующие документы (должностные инструкции, устав, протоколы собраний, анкеты и т.п.) следует помещать в приложения, а в тексте

отчета давать ссылки и необходимые пояснения. Отчёт должен быть сброшюрован в папку.

Состав отчета: титульный лист,

- содержание,
- введение (общая характеристика объекта практики, характеристика выполненной работы, полнота выполнения программы практики);
- основная часть (разделы отчета с перечнем обязательных вопросов согласно заданию и плану отчета),
- заключение (краткие выводы по результатам, организации практики и предложения о целесообразности прохождения практики в дальнейшем в данной организации);
- список источников информации, приложения.

Отчет распечатывается на принтере с соблюдением стандартов на текстовые документы и брошюруется в папку. Защита отчёта проводится перед комиссией кафедры (в присутствии преподавателей кафедры и студентов). Время и место защиты указывается кафедрой в течение первой недели очередного семестра. Методика защиты отчёта включает:

- доклад исполнителя (2-3 минуты): перечислить выполненные задания, рассказать об одной-двух наиболее существенных проблемах и новинках, перечислить отмеченные в отзыве руководителя недостатки и дать по ним пояснения;

- ответы исполнителя на вопросы присутствующих;

- комиссия подводит итог практики и объявляет оценку.

## **8. Перечень учебной литературы и ресурсы сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### ***а) основная литература:***

1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания / В.А.Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2010. – 394 с.

2. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2012. – 176 с.

Нормативные правовые и технические документы

3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"

4. ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями на 5 апреля 2016 года) (редакция, действующая с 1 июля 2016 года).

5. Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

6. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 с изм. 23.06.2014 «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения.

7. Федеральный закон № 7-ФЗ от 10.01.2002 с изм. 12.03.2014 «Об охране окружающей среды»

8. Федеральный Закон «Об обеспечении единства измерений» № 140-ФЗ

от 02.07.2008.

9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 « О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

14. Гражданский кодекс Российской Федерации по состоянию на 01.02.17 г. Части 1-4 Издательство: Норматика. Серия: Кодексы. Законы. Нормы: 2017. - 576 с.

15. Трудовой кодекс РФ (ТК РФ) от 30.12.2001 №197-ФЗ (принят ГД ФСРФ 21.12.2001) с изм. от 30.11.2011 №353-ФЗ)

16. Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 (ред. от 26.09.2016) "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии"

17. Постановление Правительства РФ от 5 января 2015 года N 6 «О внесении изменений в Правила продажи отдельных видов товаров».

18. Стандарты Кодекс Алиментариус 19 Ноя 2014 15:12 2002

19. Стандарты: МС ИСО - 9000, МС ИСО - 14000, МС ИСО 22000

20. Система ХАССП

21. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

22. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

23. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

24. ГОСТ Р ИСО 5725-2002 (6 частей). Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений.

25. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), .

26. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила" (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в

редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202- 07).

27. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов / Под ред. М.П. Могильного. – М.: Дели принт, 2013 г. - 808с.

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 1008 с.

29. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 543 с.

31. Справочник работника общественного питания / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011.– 656 с.

#### ***б) дополнительная литература:***

1. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания/А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.– СПб.:Троицкий мост, 2010.–735с.

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д:Феникс, 2012 – 373 с.

3. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учебник для студ. учреждений высш. проф. образования. 2-е изд., перераб. и доп. / Е.А.Рубина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272 с.

4. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

Журналы: «Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Food Technologies», "Food engineering».

#### **в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - [mcx.ru](http://mcx.ru)

2. Elibrary. ru (РИНЦ) - научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>

3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>

4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>

5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)

6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

7. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по

защите прав потребителей и благополучия человека.

8. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

9. [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».

10. [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/) Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».

11. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.

12. [www.ozppou.ru](http://www.ozppou.ru/) – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».

13. [www.spros.ru](http://www.spros.ru/) – Журнал для потребителей «СПРОС»

14. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

15. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/) Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.

16. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

17. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
3.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 15.04.2023г.

4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 195 от 23.12.2020 с 01.02.2021 г. до 01.02.2022г
5.	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
6.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
7.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
8.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
9.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 195 от 16.12.2021г С 18.02.2022 по 17.02.2023г.

## **9.Перечень информационных технологий, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В процессе организации практики руководителями от выпускающей кафедры и руководителем от предприятия (организации) должны применяться современные информационные технологии:

- Мультимедийные технологии: проекторы, ноутбуки, персональные компьютеры, комплекты презентаций, учебные фильмы.
- Дистанционная форма консультаций во время прохождения конкретных этапов практики и подготовки отчета, которая обеспечивается: выходом в глобальную сеть Интернет, поисковыми системами Яндекс, Мейл, Гугл, системами электронной почты.
- Компьютерные технологии и программные продукты: Электронная-библиотечная система (ЭБС)указать договоры на ЭБС вуза; Консультант плюс; Гарант; Наличие базы данных электронного каталога – АИБCLiberMedia; Microsoft Office, Visual Studi, 1С Бухгалтерия, Компас 3D, Adobe Reader, Adobe InDesign, Google Chrome.

## **10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

Материально-техническое обеспечение практики должно быть достаточным для достижения целей практики и соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Обучающимся должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения задания по практике и написанию отчета.

Организации, учреждения и предприятия, а также департамент психологических исследований должны обеспечить рабочее место обучающегося компьютерным оборудованием в объемах, достаточных для достижения целей практики

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны организации (предприятия) – базы прохождения практики, рабочие места, оборудованные компьютером с выходом в интернет, копировально-множительной техники

На кафедре имеется специализированная аудитория кабинет курсового и дипломного проектирования, оснащена спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными приборами).

### **11 Особенности организации практики обучающихся с учетом особенностей для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

#### **а) для слабовидящих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

#### **б) для глухих и слабослышащих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает

занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- на зачете проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента на зачете может проводиться в письменной форме.

**в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента на зачете проводится в устной форме.