

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



Утверждаю
Первый проректор
М.Д. Мукайлов
«10» 09 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности
Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(Код и наименование направление подготовки/специальности)

Профиль подготовки
Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника
бакалавр

Форма обучения
очная, заочная
(очная, заочная)

МАХАЧКАЛА, 2020

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования Приказ МОН РФ № 1332 от «12» ноября 2015 г., к содержанию и уровню подготовки по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

СОСТАВИТЕЛЬ

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


подпись

Программа производственной практики обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания
« 07 » 09 2020 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой



М.М. Салманов
Подпись/ФИО

Программа производственной практики одобрена методической комиссией технологического факультета
« 09 » 09 2020 г., протокол № 1

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев
Подпись/ФИО

Содержание

1. Вид практики, способы и формы (форм) ее проведения
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Место практики в структуре образовательной программы
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях и в академических часах
5. Содержание практики
6. Формы отчетности по практике
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике
8. Перечень учебной литературы и ресурсы сети «Интернет», необходимых для проведения практики
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)
10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.
11. Особенности организации практики обучающихся с учетом особенностей для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1. Указание вида практики, способы и формы (форм) ее проведения

1.1 Вид и тип практики

Вид практики – производственная практика.

Тип – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способ проведения

По способу проведения – стационарная и выездная.

1.2 Формы проведения производственной практики

Производственная практика проводится дискретно.

Практика проводится в сторонних организациях, на кафедрах, и в лабораториях вуза, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. При методической поддержке кафедры студенты заблаговременно выбирают организации любой формы собственности и направления деятельности.

Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании заведующий выпускающей кафедры проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности на предприятиях, организациях и учреждениях.

Кроме того, на организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках практики и необходимых документах (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка (для имеющих), программа);
- режима и распределения на рабочие места;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания;
- ведения дневника;
- требований к отчету и его защите.

Прохождение практики может быть индивидуальным или групповым, согласно договорам с предприятиями.

Основанием для приема студентов на практику являются договора с предприятиями о проведении практик и приказ ректора университета.

Студенты университета могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем - организацией, то ему предлагается проходить практику в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

Для руководства практикой в организациях, назначается руководитель практики от организации из числа лиц, относящихся к категории научно-педагогические работники данной организации.

Руководитель практики от организации:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель практики из числа лиц, относящихся профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (руководитель практики от организации), и руководитель практики из числа работников профильной организации (руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практик обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики

При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

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

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 высшем учебном заведении при изучении теоретических дисциплин и при прохождении программы технологической практики, знакомство с основными и вспомогательными производствами пищевых предприятий; приобретение практических навыков по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Основная задача **производственной практики** (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) и главное ее назначение в том, чтобы дать возможность студенту почувствовать себя участником процесса организации производства продуктов питания, 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 профильных предприятиях.

А также изучение в производственных условиях:

- общей организации работы предприятия и его производственных функций;
- 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;
- и знакомство со службой теххимического контроля, изучение правил методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- стандартизации, контроля качества продукции, организации теххимического контроля;
- вопросов охраны окружающей среды;

- охраны труда на предприятии.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен продемонстрировать следующие результаты образования:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- 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 (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).
- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);
- владением 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);
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу

оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

➤ готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

➤ готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

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;
- 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 на основе использования фундаментальных знаний в области химии, биотехнологии, микробиологии

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) входит в Блок 2 «Практики»

и является обязательной частью образовательной программы направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности и проводится в два этапа в четвертом и шестом семестрах.

Производственная практика проводится в соответствии с календарным учебным графиком.

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях и в академических часах

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц, 6 недель, 324 академических часов.

Форма обучения	Очная
<i>Курс/ семестр</i>	<i>2/4; 3/6</i>
<i>Всего, час./з.е.</i>	<i>324/9</i>
<i>Всего, нед.</i>	<i>6</i>
Форма обучения	Заочная
<i>Курс/ семестр</i>	<i>3,4 курс</i>
<i>Всего, час./з.е.</i>	<i>324/9</i>
<i>Всего, нед.</i>	<i>6</i>

5.Содержание практики

Производственная практика - **практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – в четвертом семестре**

№	Разделы практики	Виды производственной практики	Труд-ть в часах (ЗЕ)	Форма контроля
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.	54 (1,5)	Заполнение дневника черновик отчёта
2	Производственный	Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь. Изучение структуры	108 (3)	Заполнение дневника

		управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал). 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.		черновик отчёта
3.	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	54 (1,5)	Отчёт, дневник
Итого			216 (6)	

Во время практики студенты 2-го курса должны приобрести рабочую профессию, соответствующую направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Студентов распределяют по участкам. За время практики он может переводиться на другие участки в связи с производственной необходимостью.

Для более полного получения практических навыков студенту предоставляется возможность участия в некоторых несложных работах, изучать технологию производства продуктов питания, 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.

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 оборудования. 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.

Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования. Характеристика складского хозяйства. Организация и хранение припасов, материалов, реактивов и др.

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.

Производственная практика – - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – в шестом семестре

№ п/п	Разделы практики	Виды производственной практики	Труд-ть в часах (ЗЕ)	Форма контроля
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.	18 (0,3)	Заполнение дневника черновик отчёта
2	Технологический	Изучение структуры предприятия, состав и назначение производственных и вспомогательных цехов. Их расположение и взаимосвязь. Изучение структуры управления предприятием (обслуживающий, производственный и административный персонал). 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	72 (2,4)	Заполнение дневника черновик отчёта

		оборудованием, его устройством, правилами эксплуатации. Ведение дневника		
3	Заключительный	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	18 (0,3)	Отчёт, дневник
Итого			108 (3)	

Вводное занятие. Инструктаж о прохождении производственной практики. Ознакомление с предприятием. Общие сведения о предприятии: тип предприятия, его структура, производственная мощность, состав производственных, складских и подсобных помещений, их расположение, взаимосвязь, санитарное состояние.

Виды поступающего сырья, условия и сроки его хранения.

Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями её реализации.

Ознакомление с используемой на предприятии нормативной и технологической документацией (ГОСТы, ОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.), с содержанием и правильностью оформления сертификатов соответствия на сырьё, накладных и качественных удостоверений и т.д.

Знакомство с материально-технической базой предприятия, организацией охраны труда и противопожарной защиты, правилами внутреннего распорядка.

Изучение правил и инструкций по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарии, правил личной гигиены.

Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.

Раздел 1. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов

Обработка овощей, грибов. Ознакомление с цехом, ассортиментом поступательного сырья; проверка наличия сертификатов соответствия на сырьё, 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.

Раздел 2. 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 рецептов 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 (штудат, 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, жареной целыми тушками, фаршированной); блюд из филе птицы и дичи: котлет натуральных (придушенных и жареных), 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-апперетивы 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 безопарного 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, ватрушек, тарталеток, 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.

В качестве индивидуального задания от выпускающей кафедры или по поручению руководителя практики от предприятия студент выполняет задание, отраженное в индивидуальном задании студента.

Практика производится по месту расположения баз практики, определяемых на основании договоров, заключенных Университетом с соответствующими организациями, а также направлениями, выдаваемыми обучающимся в соответствии с приказом о прохождении практики (Приложение №1).

К видам учебной работы студентов на практике могут быть отнесены:

- на подготовительном этапе – установочная лекция, инструктаж по технике безопасности и т. п.;
- на основном этапе – мероприятия по сбору, обработке и систематизации теоретического и практического материала, наблюдения, измерения и т. д., выполняемые как под руководством преподавателя или специалиста предприятия, так и самостоятельно и т. п.;
- на итоговом этапе – подготовка отчета по практике, итоговая конференция и т. п.

Формы отчетности по практике

1. Составление чернового варианта отчёта и выполнения индивидуального задания (приложение № 4), представление их руководителю от базы практики.

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

3. Представление отчёта и дневника 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.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

№ п/п	Контролируемый практики / раздел практики этап	Код компетенции	Наименование оценочного средства
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.	ОК 7, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3 ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-25 ПК-27, ПК-28, ПК-29	Собеседование с руководителем практики (отзыв руководителя)
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).	ОК 7, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3 ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-25 ПК-27, ПК-28, ПК-29	Отчет по практике с описанием выполненных заданий

	Распределение производственного персонала по цехам. Изучение сырья и материалов, используемых при производстве продукции.		
3.	Заключительный. Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	ОК 7, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3 ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-25 ПК-27, ПК-28, ПК-29	Отчет по практике с описание выполненны х заданий этап

7.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Поскольку практика также, как и практически любая учебная дисциплина призвана формировать сразу несколько компетенций, критерии оценки целесообразно формировать в два этапа.

1-й этап: определение критериев оценки отдельно по каждой формируемой компетенции. Сущность 1-го этапа состоит в определении критериев для оценивания отдельно взятой компетенции на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе прохождения производственной практики, знаний, умений и навыков.

2-й этап: определение критериев для оценки уровня обученности по производственной практике на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе прохождения практики. Сущность 2-го этапа определения критерия оценки по производственной практике заключена в определении подхода к оцениванию на основе ранее полученных данных о сформированности каждой компетенции, обязательной к выработке в процессе изучения предмета. В качестве основного критерия при оценке обучаемого при определении уровня освоения производственной практики наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения производственной практики.

Показатели оценивания компетенций

Оценка «неудовлетворительно» или отсутствие сформированности компетенции	Оценка «удовлетворительно» (диф.зач.) или низкий уровень освоения компетенции	Оценка «хорошо» (диф.зач.) или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «отлично» (диф.зач.) или высокий уровень освоения компетенции
<p>Неспособность обучающегося 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</p>	<p>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</p>	<p>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 обучающегося при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке</p>	<p>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</p>

Шкала оценивания компетенций

Оценка «неудовлетворительно» или отсутствие сформированности компетенции	Оценка «удовлетворительно» (диф.зач.) или низкий уровень освоения компетенции	Оценка «хорошо» (диф.зач.) или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «отлично» (диф.зач.) или высокий уровень освоения компетенции
Уровень использования 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 свидетельствует, что у обучаемого не сформировано более 50% компетенций. Если же производственная практика выступает в качестве итогового этапа формирования оценка «неудовлетворительно» должна быть выставлена при отсутствии сформированности хотя бы одной компетенции	При наличии более 50% сформированных компетенций по практике, имеющим возможность до-формирования компетенций на последующих этапах обучения. Для практик итогового формирования компетенций естественно выставлять оценку «удовлетворительно», если сформированы все компетенции и более 60% дисциплин Блока 1 Дисциплины (модули) «удовлетворительно»	Для определения уровня освоения теоретических знаний по практике и применения их на практике на оценку «хорошо», обучающийся должен продемонстрировать наличие 80% сформированных компетенций, из которых не менее 1/3 оценены отметкой «хорошо». Оценивание итогового этапа практики на «хорошо» обуславливается наличием у обучаемого всех сформированных компетенций причем общепрофессиональных компетенции по практике должны быть сформированы не менее чем на 60% на повышенном уровне, то есть с оценкой «хорошо».	Оценка «отлично» по практике с промежуточным освоением компетенций, может быть выставлена при 100% подтверждении наличия компетенций, либо при 90% сформированных компетенций, из которых не менее 2/3 оценены отметкой «хорошо». В случае оценивания уровня освоения практики с итоговым формированием компетенций оценка «отлично» может быть выставлена при подтверждении 100% наличия сформированной компетенции у обучаемого, выполнены требования к получению оценки «хорошо» и освоены на «отлично» не менее 50% общепрофессиональных компетенций

Критерии оценивания прохождения студентами производственной практики:

пороговый («оценка «удовлетворительно»)

достаточный (оценка «хорошо»)

повышенный (оценка «отлично»).

Критерий	В рамках формируемых компетенций студент демонстрирует:
пороговый	<p>знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения заданий (не выполнены); низкий уровень мотивации учения;</p> <p>ставится студенту, который выполнил программу практики, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы.</p>
достаточный	<p>полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации учения.</p> <p>ставится студенту, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте.</p>
повышенный	<p>полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации учения.</p> <p>ставится студенту, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики того или иного курса, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру.</p>

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

Примерные задания для производственной практики.

1. Присутствовать на организационном собрании.
2. 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).
8. Подготовить дневник-отчёт практики по итогам практики, пройти её защиту.

Промежуточный контроль по практике. Промежуточной формой контроля знаний, умений и навыков по производственной практике является **зачет с оценкой**. Зачет по практике служит для оценки работы студента в течение всего периода прохождения практики и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Вопросы предполагают контроль общих методических знаний и умений, способность студентов проиллюстрировать их примерами, индивидуальными материалами, составленными студентами в течение практики.

По итогам дифференцированного зачета выставляется оценка по шкале порядка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОВЕРЯЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- 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 (ОПК-1);

Контрольные вопросы по учебной практике (второй этап)

➤ способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

➤ готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

➤ готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).

➤ владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

➤ владением 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);

➤ способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

➤ способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

➤ способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

➤ способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

➤ способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

➤ готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной

организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

➤ готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

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. Какие методы совершенствования технологического процесса Вам известны?
5. Какие методы оптимизации технологического процесса применяли Вами в ходе практики?
6. Какими навыками оптимизации и совершенствования технологического процесса Вы овладели в ходе практики?
7. Какие свойства сырья и полуфабрикатов влияют на оптимизацию технологического процесса?
8. Какие основные методы анализа используются для анализа свойств сырья и полуфабрикатов?
9. Каким образом осуществляется оптимизация технологического процесса на основе свойств сырья и полуфабрикатов?
10. Каким образом осуществляется подбор технологического оборудования?
11. Каким образом устанавливают оптимальные режимы эксплуатации технологического оборудования?
12. Что является источников знаний об особенностях эксплуатации оборудования?
13. Каким образом осуществляют подбор оборудования?
14. Навыками эксплуатации какого оборудования Вы овладели в ходе практики?
15. Расскажите об особенностях работы лаборатории теххимического контроля на предприятии.
16. Какие методы теххимического контроля Вам известны?
17. Какие методы теххимического контроля использовались Вами в ходе практики?

18. Какие технологии производства продуктов питания из растительного сырья Вам известны?
Контрольные вопросы по учебной практике (второй этап)

19. Расскажите об одной из технологии производства продуктов питания из растительного сырья.
20. Какие физические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
21. Какие химические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
22. Какие биохимические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
23. Какие биотехнологические процессы протекают в сырье при производстве продуктов питания из растительного сырья?
24. Какие информационные технологии возможно применять при производстве продуктов питания из растительного сырья?
25. Каким образом информационные технологии позволяют решать технологические задачи при производстве продуктов питания из растительного сырья?
26. Какие информационные технологии применялись Вами в ходе практики?
27. Перечислите основные способы и принципы работы с периодической литературой.
28. Каким образом построена библиотечная классификация периодической литературы?
29. Какие предприятия были посещены Вами в ходе практики?
30. Перечислите основные рабочие профессии, выполняемые по направлению «Продукты питания из растительного сырья».
31. Какая рабочая профессия была освоена Вами в ходе выполнения практики?
32. В чем состояли Ваши обязанности при прохождении практики по рабочей профессии?
33. Какие правила техники безопасности обязательны при прохождении практики?
34. Какие правила производственной санитарии необходимо соблюдать при прохождении практики?
35. Приведите классификацию научно-технической информации.
36. Какие поисковые технологии используются при работе с научно-технической информацией?
37. Как эффективно можно организовать поиск патентной информации?
38. Какие информационные базы Российской Федерации используются для

поиска информации?
Контрольные вопросы по учебной практике (второй этап)

39. Какие международные базы используются для поиска информации?
40. Какие методы постановки эксперимента использовались Вами в ходе практики?
41. Какие методы обработки результатов эксперимента использовались Вами в ходе практики?
42. Каким образом проводится обработка результатов эксперимента?
43. Какие способы наглядного представления информации Вами использовались?
44. Каким образом осуществляют производственные испытания?
45. Каким образом осуществляется внедрение результатов разработок?
46. Каким образом осуществляется статистическая обработка экспериментальных данных?
47. Каким образом осуществляется статистическая обработка экспериментальных данных в пакетах стандартных прикладных программ?
48. Каким образом осуществляется анализ технологического процесса при производстве продуктов питания?
49. Перечислите проблемы научно-технического развития, которые были решены Вами в ходе прохождения преддипломной практики?
50. Каким образом были решены проблемы научно-технического развития?
51. В чем сущность расчета технико-экономической эффективности пищевых производств?
52. В чем сущность расчета технико-экономической эффективности технологических линий?
53. В чем сущность расчета технико-экономической эффективности цехов и отдельных участков?
54. Каким образом осуществляют поиск оптимальных технологических режимов на производстве?
55. В чем сущность расчета продуктов при проектировании производств продуктов питания из растительного сырья?
56. В чем сущность подбора оборудования при проектировании производств продуктов питания из растительного сырья?
57. В чем сущность расчета продуктов при модернизации производств продуктов питания из растительного сырья?
58. В чем сущность подбора оборудования при модернизации производств продуктов питания из растительного сырья?
59. Какие методы оценки эффективности производства используются при реконструкции и модернизации

технологических линий и участков?

Контрольные вопросы по учебной практике (второй этап)

60. Какие методы технико-экономического обоснования используются при реконструкции и модернизации технологических линий и участков?
61. Какие этапы разработки проекта промышленного строительства существуют?
62. Что является исходными данными при разработке проекта строительства или модернизации производства?
63. Какие правила по технико-экономическому обоснованию проекта производства существуют?
64. Какие графические программные средства применяемые при проектировании Вам знакомы?
65. Какие задания были выполнены Вами в ходе прохождения практики?

7.4. 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 академии 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.

6. Перечень учебной литературы и ресурсы сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература

Бурова, Т.Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология: учебное пособие / Т.Е. Бурова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 160 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108329>

Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. - Москва: ИД "ФОРУМ", 2013: ИНФРА-М, 2013. – 464 с.

Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие, реком. УМО по образованию по спец. "Технология продуктов общественного питания". - Москва : Магистр ; : ИНФРА-М, 2014. – 560 с.

Пищевая химия: учебник, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др. под ред. А. П. Нечаева. - 5-е изд., исп. и доп. - СПб: ГИОРД, 2012. - 672с.

Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами Auto CAD: учебник. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 288с.

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

Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата. Рек. УМО высшего образования обучающихся по техническим направлениям и специальностям / И. В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. - Москва: Издательство Юрайт, 2016. - 414с.

Дополнительная литература

Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образов. в области товароведения и экспертизы товаров / В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с.

Правила торговли: правила продажи основных видов товаров; новые дополнительные нормативные акты по вопросам торговли; защита прав покупателей / Сост. М.Ю. Рогожин. - СПб : Питер, 2014. - 96с.

Дуней, Е. Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 192с.

Тамахина, А.Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Я. Тамахина, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 320 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56609>

Санитарная микробиология пищевых продуктов: учебное пособие. Допущ. УМО по агрономическому образованию по направлению "Технология производства переработки сельскохозяйственной продукции" / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров и др. - 2-е изд., испр. - СПб : Издательство "Лань", 2015. - 560с.

Иванова, Л. А. Пищевая биотехнология. В 4кн. Кн. 2.Переработка растительного сырья: учебник, реком. УМО по образ. в обл. технологии сырья и продуктов животного происхождения. - Москва : "КолосС", 2008. - 472с.

Домарецкий, В. А. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья: учебное пособие. - Москва : ФОРУМ, 2011. - 448с.

Сарафанова, Л. А. Применение пищевых добавок: технические рекомендации. - 6-е изд., испр. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 200с.

Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства: учеб. / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 532 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/100934>.

Технология хлебобулочных изделий: учебник для студ. высш.учеб. заведений, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - Москва : КолосС, 2008. - 389с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых ГИА

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - 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
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/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
10. 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 — Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».
13. 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	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 46 от 20/04/2018 с 15/05/18 до 14/05/19г.
2	Polpred.com	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05/12/2017г.
3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени

7. Перечень информационных технологий, используемые при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

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 учебной 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;Windows7;Office2010.

8. Описание материально-технической базы, необходимой 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 , прочитывать 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;

Контрольные вопросы по учебной практике (второй этап)
люкс; - обеспечивается индивидуальное, равномерное освещение, не менее 300

- 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.

1. Приложение №1 Направление на практику
2. Приложение №2 Рабочий график (план)
3. Приложение №3 Совместный рабочий график (план)
4. Приложение №4 Индивидуальные задания