Соловьёв Сергей Владимирович

Подписано цифровой подписью: Соловьёв Сергей Владимирович
DN: c=RU, st=Тамбовская область, l=Мичуринск, title=проректор по учебно-воспитательной работе и молодежной политике, o=ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ", 1.2.643.100.3=120B303732313536363838393637, 1.2.643.3.131.1.1=120C363831313030313436323637, email=it-security@mgau.ru, givenName=Сергей Владимирович, sn=Соловьёв, cn=Соловьёв Сергей Владимирович
Дата: 2023.08.06 16:57:49 +03'00'

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА решением учебно-методического совета университета (протокол от 22 июня 2023 г. № 10)	УТВЕРЖДАЮ Председатель учебно-методического совета университета _____С.В. Соловьёв «22» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ …… 3
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ……. 5
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ……. 32
4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ …….….. 34
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ …….. 35
6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ …….……. 38
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ …… 41
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ …… 50
9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ) ……... 52
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ……... 55
ПРИЛОЖЕНИЯ …… 62

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная. Тип производственной практики – производственная преддипломная практика. Способ проведения практики – стационарная, выездная. Форма проведения практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Согласно требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки обучающегося, производственная преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Цель производственной преддипломной практики заключается в формировании и развитии профессиональных знаний, умений и навыков в сфере технологии продукции и организации общественного питания; разработке и апробации на практике новых рецептурных и технологических решений, используемых при подготовке выпускной квалификационной работы; овладении современными методами для поиска и анализа современной информации.

Задачами производственной преддипломной практики являются:

- расширение, систематизация и закрепления теоретических знаний;
- изучение фундаментальной и периодической литературы, нормативных и методических материалов по вопросам, разрабатываемым обучающимся в выпускной квалификационной работе;
- подтверждение актуальности и практической значимости избранной темы выпускной квалификационной работы, обоснования степени разработанности научной проблемы;
- умение проводить анализ полученных данных;
- получение навыков применения различных методов анализа качественных показателей продуктов питания;
- сбор, анализ и обобщение научного материала по теме ВКР;
- сбор и аналитическое обобщение теоретического материала для дальнейших исследований;
- практическое участие в научно-исследовательской работе коллектива организации (структурного подразделения), в которой обучающийся проходит производственную преддипломную практику;
- подготовка отчета о прохождении производственной преддипломной практики.

Требования к организации производственной преддипломной практики определены следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки Россиии, Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- федеральный государственный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 05.04.2017 № 301;
- приказ Минтруда России «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» от 07.05.2015 № 281н;
- приказ Минтруда России «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» от 08.09.2015 № 610н;
- Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;
- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

- для обучающихся в возрасте от18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Данный тип практики проводится в форме практической подготовки.

Образовательная деятельность, осуществляемая в форме практической подготовки, соответствует области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, установленных во ФГОС по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утверждённом приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332.

При проведении практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная преддипломная практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет», утвержденным ректором от 23.09.2016.

Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной преддипломной практики в организациях для лиц с ограниченными возможностями здоровья, являющихся инвалидами I и II групп, составляет не более 35 часов в неделю (статья 92 ТК РФ).

Производственная преддипломная практика для обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – могут быть организованы посредством дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Практика в условиях обучения с применением ДОТ предусматривает предоставление отчетной документации на кафедру в установленные сроки в электронном (отсканированные документы) и/или бумажном варианте.

Защита отчета по практике обучающихся с применением ДОТ допускается с использованием компьютерных средств контроля знаний и средств телекоммуникации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

33.008 Руководитель предприятием питания. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» мая 2015 г. №281н; регистрационный номер 468).

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - B/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (ТФ - B/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (ТФ - B/03.6).

Трудовые действия:

Руководитель предприятием питания. ТФ - B/01.6

- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);
- Оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);
- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;
- Координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов).

Руководитель предприятием питания. ТФ - B/02.6

- Проведение встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам;
- Разрешение проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон.

Руководитель предприятием питания. ТФ - B/03.6

- Определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания;
- Организация службы внутреннего контроля;
- Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников;
- Организация контроля исполнения персоналом принятых решений;
- Организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;
- Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;
- Выявление проблем в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).

33.011 Повар. Управление текущей деятельностью основного производства организации питания (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «8» сентября 2015 г. №610н; регистрационный номер 557).

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции*:

Планирование процессов основного производства организации питания (ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (ТФ - D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (ТФ - D/03.6).

Трудовые действия:

Повар. ТФ - D/01.6

- Оценка факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания;
- Планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- Разработка планов основного производства организации питания по отдельным видам процессов;
- Разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.

Повар. ТФ - D/02.6

- Проведение организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов основного производства организации питания;
- Распределение производственных заданий между бригадами основного производства организации питания в зависимости от их специализации и определение степени ответственности бригадиров;
- Координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями.

Повар. ТФ - D/03.6

- Контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- Оценка результатов деятельности основного производства организации питания за отчетный период;
- Выявление отклонений от плана в работе основного производства организации питания и их причин;
- Подготовка отчетов о результатах работы основного производства организации питания за отчетный период;
- Реализация мер по предупреждению хищений и других случаев нарушения сотрудниками основного производства организации питания трудовой дисциплины, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- Подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

Прохождение производственной преддипломной практики должно способствовать формированию у обучающегося следующих компетенций:

ОК-1 способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

ОК-5 способностью к коммуникации в устной или письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

ОК-8 способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ОПК-1 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-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

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

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

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

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-2 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-3 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-4 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-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

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

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

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

ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

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

ПК-28 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-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ОК-1 Знать: основы культуры мышления, анализа текстов современных научных достижений и восприятия информации	Фрагментарные знания основ культуры мышления, анализа текстов современных научных достижений и восприятия информации	Общие, но не структурированные знания основ культуры мышления, анализа текстов современных научных достижений и восприятия информации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания основ культуры мышления, анализа текстов современных научных достижений и восприятия информации	Сформированные систематические знания основ культуры мышления, анализа текстов современных научных достижений и восприятия информации
Уметь: применять систему методов в области философских и социальных знаний; использовать их в профессиональной деятельности	Частично освоенное применение системы методов в области социальных и философских знаний, неумение их использовать в профессиональной деятельности	В целом успешно, но не систематически осуществляемое применение системы методов в области социальных и философских и знаний; их использование в профессиональной деятельности	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умений применять систему методов в области социальных и философских знаний; использование их в профессиональной деятельности	Сформированное умение анализировать и применять систему методов в области социальных и философских знаний; успешное их использование в профессиональной деятельности
Владеть: навыками сбора, обработки, систематизации и анализа информации по социальной и философской проблематике направленных на формирование научных позиций	Фрагментарное применение навыков сбора, обработки, систематизации и анализа информации по социальной и философской проблематике направленных на формирование научных позиций	В целом успешное, но не систематическое применение навыков сбора, обработки, систематизации и анализа информации по социальной и философской проблематике направленных на формирование научных позиций	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков сбора, обработки, систематизации и анализа информации по социальной и философской проблематике направленных на формирование научных позиций	Успешное и систематическое применение навыков анализа сбора, обработки, систематизации и анализа информации по социальной и философской проблематике направленных на формирование научных позиций
ОК-2	Фрагментарные	Неполное пред-	Сформированные,	Сформированные

Знать: закономерности и этапы исторического процесса, основные исторические факты, даты, события и имена Российских ученых оставивших след в научных открытиях	представления о закономерностях и этапах исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен Российских ученых оставивших след в научных открытиях	ставление о закономерностях и этапах исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен Российских ученых оставивших след в научных открытиях	но содержащие отдельные пробелы представления о закономерностях и этапах исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен Российских ученых оставивших след в научных открытиях	представления о закономерностях и этапах исторического процесса, основных исторических фактов, дат, событий и имен Российских ученых оставивших след в научных открытиях
Уметь: критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	Фрагментарное умение критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	В целом успешное, но не систематические умение критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений	Сформированное умение критически воспринимать, анализировать и оценивать историческую информацию, факторы и механизмы исторических изменений
Владеть: навыками анализа причинно-следственных связей в развитии российского государства и общества; места человека в историческом процессе и политической организации общества; навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям России	Фрагментарное владение навыками анализа причинно-следственных связей в развитии российского государства и общества; места человека в историческом процессе и политической организации общества; навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям России	В целом успешное, но не систематические владение навыками анализа причинно-следственных связей в развитии российского государства и общества; места человека в историческом процессе и политической организации общества; навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям России	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владения навыками анализа причинно-следственных связей в развитии российского государства и общества; места человека в историческом процессе и политической организации общества; навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям России	Успешное и систематическое владение навыками анализа причинно-следственных связей в развитии российского государства и общества; места человека в историческом процессе и политической организации общества; навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям России
<u>ОК-3</u> Знать: базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль, риск,	Частичные знания базовых экономических понятий	Знание базовых экономических понятий, частичное знание объективных основ функционирования экономики и поведения экономических агентов	Знание базовых экономических понятий, содержащие отдельные пробелы знание объективных основ функционирования экономики и поведения эко-	Сформированные представления об экономике как системе, включающие базовые экономические понятия, комплексные представления об объ-

собственность, управление, рынок, предприятие, государство), объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов (законы спроса и предложения, принципы ценообразования и т.д.)			номических агентов	ективных основах функционирования экономики и их влияния на поведение экономических агентов
Уметь: осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций (анализировать организационную структуру, разрабатывать предложения по ее совершенствованию, организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач)	Частично освоено умение осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций	В целом успешное, но не системное умение осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций	Сформированное умение решать типичные задачи, связанные с реализацией профессиональных функций
Владеть: методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль), а также методами разработки комплекса маркетинга, современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации	Фрагментарное применение методов реализации основных управленческих функций и разработки комплекса маркетинга	В целом успешное, но не системное применение методов реализации основных управленческих функций и разработки комплекса маркетинга	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками применение методов реализации основных управленческих функций и разработки комплекса маркетинга	Успешное и системное применение методов реализации основных управленческих функций и разработки комплекса маркетинга
<u>ОК-4</u> Знать: правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности	Фрагментарное представление о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельно-	Неполное представление о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельно-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в раз-	Сформированные систематические представления о правовых нормах действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах

	сти	сти	личных сферах жизнедеятельности	жизнедеятельности
Уметь: использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности	Фрагментарное использование нормативно-правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	В целом успешное, но не систематизированное использование нормативно-правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы использования нормативно-правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	Сформированное умение использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности
Владеть: навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности	Фрагментарное применение навыков анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности	В целом успешное, но не систематическое применение навыков анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности	Успешное и систематическое применение навыков анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности
<u>ОК-5</u> Знать: систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике. Основные лексические и грамматические нормы иностранного языка, необходимые для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке.	Слабо, фрагментарно знает систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике, но допускает множество грубых ошибок. Допускает множественные грубые ошибки при создании устных и письменных речевых произношений на иностранном языке	Удовлетворительно знает систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике, но допускает серьезные ошибки. Имеет общее представление о лексических и грамматических нормах иностранного языка, необходимых для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке	Хорошо знает систему норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике, допускает отдельные не грубые ошибки. Хорошо знает лексический минимум и грамматический строй иностранного языка. Допускает отдельные негрубые ошибки в устной и письменной речи.	Демонстрирует свободное и уверенное знание системы норм современного русского языка и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике, не допускает ошибок. Демонстрирует свободное знание иностранного языка. Не допускает ошибок в устной и письменной речи.
Уметь: пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет»; использо-	Демонстрирует частичное умение пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в	Демонстрирует удовлетворительное умение пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки	Демонстрирует достаточно устойчивое умение пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддерж-	Демонстрирует устойчивое умение пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки гра-

вать иностранный язык для выражения мнения и мыслей в межличностном и деловом общении, извлекать информацию из текстов	сети «Интернет». Допускает множественные грубые ошибки при понимании основных положений произнесенных высказываний, при написании простого связанного текста и извлечения информации из материала повседневного и профессионального общения	грамотности в сети «Интернет». Допускает достаточно серьезные ошибки при понимании основных положений произнесенных высказываний, при написании простого связанного текста и извлечения информации из материала повседневного и профессионального общения	ки грамотности в сети «Интернет». Допускает отдельные не грубые ошибки при понимании основных положений произнесенных высказываний, при написании простого связанного текста и извлечения информации из материала повседневного и профессионального общения	мотности в сети «Интернет». Не допускает ошибок при понимании основных положений произнесенных высказываний, при написании простого связанного текста и извлечения информации из материала повседневного и профессионального общения
Владеть: навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на иностранном языке	Демонстрирует низкий уровень владения навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на иностранном языке	Демонстрирует удовлетворительный уровень владения навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на иностранном языке	Демонстрирует хороший уровень владения навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на иностранном языке	Демонстрирует высокий уровень владения навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания; а также навыками профессионального общения на иностранном языке
<u>ОК-6</u> Знать: особенности работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия, предупреждать и конструктивно разрешать конфликтные ситуации в процессе профессиональной дея-	Фрагментарные знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; отсутствие знаний конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе	Общие, но не структурированные знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; фрагментарные знания конструктивного разрешения конфликтных ситуа-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; знания методов конструктивного разрешения конфликтных	Успешное знание особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; полное знание методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессио-

тельности	профессиональной деятельности	ций в процессе профессиональной деятельности	ситуаций в процессе профессиональной деятельности	нальной деятельности
Уметь: работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; применять методы конструктивного разрешения конфликтных ситуаций	Частично освоенное умение работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; фрагментарное применение методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций	В целом успешно, но не систематически осуществляемая работа в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий, с применением методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в профессиональной деятельности, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; применение методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций	Сформированное умение работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; применение методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций
Владеть: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	Демонстрирует низкий уровень владения приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	Демонстрирует частичное владение приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	Демонстрирует частичное владение без грубых ошибок приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	Демонстрирует владение на высоком уровне приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности
<u>ОК-7</u> Знать: технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности	Знает отдельные приемы самоорганизации, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая временных перспектив развития профессиональной деятельности	Знает отдельные приемы организации собственной познавательной деятельности, осознавая перспективы профессионального развития, но не давая аргументированного обоснования адекватности отобранной для усвоения информации целям самообразования	Демонстрирует системное знание приемов организации процесса самообразования только в определенной сфере деятельности	Демонстрирует возможность переноса технологии организации процесса самообразования, сформированной в одной сфере деятельности, на другие сферы, полностью обосновывая выбор используемых методов и приемов
Уметь: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей	Имея базовые знания о способах принятия решений при выполнении конкретной профессиональной деятельности, не способен устанавливать приорите-	При планировании и установлении приоритетов целей профессиональной деятельности не полностью учитывает внешние и внутренние условия их	Планируя цели профессиональной деятельности с учетом условий их достижения, дает не полностью аргументированное обоснование соответствия выбран-	Готов и умеет формировать приоритетные цели деятельности, давая полную аргументацию обоснование применяемым решениям при выборе спосо-

и временной перспективы достижения; осуществления деятельности	ты при планировании целей своей деятельности	достижения	ных способов выполнения деятельности намеченным целям	бов выполнения деятельности
Владеть: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Владеет информацией об отдельных приемах саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но не умеет реализовать их в конкретных ситуациях	Владеет отдельными приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности, но допускает существенные ошибки при их реализации, не учитывая конкретные условия и свои возможности при принятии решений	Демонстрирует возможность и обоснованность реализации приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности	Демонстрирует обоснованный выбор приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
<u>ОК-8</u> Знать: средства самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья	Фрагментарные знания средств самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья	Общие, но не структурированные знания средств самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания средств самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья	Сформированные систематические знания средств самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья
Уметь: правильно использовать методы физического воспитания и укрепления здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Частично освоенное умение правильно использовать методы физического воспитания и укрепления здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое применение умений правильно использовать методы физического воспитания и укрепления здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы умений правильно использовать методы физического воспитания и укрепления здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Сформированное умение правильно использовать методы физического воспитания и укрепления здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Владеть: средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья для достижения должного уровня	Фрагментарное применение навыков владения средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укреп-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков владения средствами самостоятельного методически правильного использования методов физиче-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в применении навыков владения средствами самостоятельного методически правильного использования	Успешное и систематическое применение навыков владения средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического вос-

физической подготовленности и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ления здоровья для достижения должного уровня физической подготовленности и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ского воспитания и укрепления здоровья для достижения должного уровня физической подготовленности и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	методов физического воспитания и укрепления здоровья для достижения должного уровня физической подготовленности и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	питания и укрепления здоровья для достижения должного уровня физической подготовленности и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<u>ОК-9</u> Знать: основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Отсутствие знаний оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Фрагментарные знания оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Общие, но не структурированные знания оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Сформированные знания оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций
Уметь: использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Отсутствие умений оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Частично освоенное умение оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	В целом успешно, но не систематически оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Демонстрирует успешныеумения оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций
Владеть: способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Отсутствие владений способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Фрагментарное применение способности использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	В целом успешное, владение способностью использовать основные приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций	Успешное применение навыков оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайной ситуаций
<u>ОПК-1</u> Знать: принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	Отсутствие или пробелы в знаниях применения стандартных программных средств для поиска, хранения, обработки и анализа необходимой информации; отсутствие навыков работы с персональным компьютером	Фрагментарное знание основ программного обеспечения, необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знаний необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	Сформированные знания программного обеспечения, необходимые для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации
Уметь: использовать при-	Частично освоенное умение ис-	В целом успешно, но не системати-	В целом успешные, но содержа-	Сформированное умение использо-

кладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	пользовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	чески применяемое умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	щие отдельные пробелы, умение использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях	вать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, а также создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, использовать стандартные программные средства, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Отсутствие владений навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Фрагментарное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	В целом успешное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий	Свободное владение работой на персональном компьютере, являющиеся базисным инструментом функционирования информационных технологий
<u>ОПК-2</u> Знать: как разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Отсутствие знаний в области разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Пробелы в знаниях по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Общие, но не структурированные знания по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Всестороннее и глубокие знания по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Уметь: разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	Частично освоенное умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения	Сформированное умение технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения
Владеть: навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных	Отсутствие владений навыками и приемами проведения теоретических и экспери-	Фрагментарное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспе-	В целом успешное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспе-	Свободное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспери-

исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	риментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	риментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<u>ОПК-3</u> Знать: теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требования действующих стандартов; факторы, влияющие на качество сырья и готовой продукции	Отсутствие знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции	Фрагментарное применение знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции	В целом успешное, но не систематическое применение знаний в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции	Сформированные систематические теоретико-практические знания в области производства различных пищевых продуктов; методов контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требований действующих стандартов; факторов, влияющих на качество сырья и готовой продукции
Уметь: выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	Частично освоено умение выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение в выборе режима выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение в выборе режимов выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции	Сформированное умение выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции. Пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции
Владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия каче-	Частично владеет способностью осуществлять технологический контроль соответ-	Недостаточно владеет способностью осуществлять технологический контроль	Умело владеет способностью осуществлять технологический контроль соответ-	В полном объеме владеет способностью осуществлять технологический контроль

ства производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
<u>ОПК-4</u> Знать: об основах компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	Не знает основы компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	Фрагментарное применение знаний основ компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	В целом успешное, но не систематическое применение знаний в области компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования	Всестороннее и глубокие знания по основам компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования
Уметь: производить выбор аппарата и рассчитывать технологические параметры процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	Частично освоено умение выбора аппарата и расчета технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение в выборе аппарата и расчета технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение в выборе аппарата и расчета технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	Сформированное умение выбирать аппараты и расчеты технологических параметров процесса с учетом реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов
Владеть: навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Частично владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Недостаточно владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Умело владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	В полном объеме владеет навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<u>ОПК-5</u> Знать: все фазы организа-	Отсутствие знаний всех фаз организации произ-	Фрагментарные знания фаз организации произ-	Общие, но не структурированные знания фаз	Сформированные знания фаз организации произ-

ции производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	водства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	водства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	водства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Уметь: формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Отсутствие умений формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Частично освоенное умение формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Хорошо умеет формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Демонстрирует свободное умение самостоятельно формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу, осуществлять контроль за технологическим процессом, организовывать работу производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	Не владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	Недостаточно владеет методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	В целом успешное, владение методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции	Успешное владение методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции
<u>ПК-1</u> Знать: как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологиче-	Фрагментарные знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять	Общие, но не структурированные знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продук-	Сформированные систематические знания, как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осу-

ский процесс производства продукции питания	технологический процесс производства продукции питания	и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ществлять технологический процесс производства продукции питания
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Не умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Слабо разбирается в технических средствах для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Умеет хорошо использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Умеет самостоятельно использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Владеть: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Не владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Фрагментарное применение навыков владения способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Хорошо владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Свободно владеет способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<u>ПК-2</u> Знать: современные информационные технологии, как управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, как использовать сетевые компьютерные технологии и базы дан-	Отсутствие знаний современных информационных технологий, как управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, как использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в	Недостаточно осознает суть современных информационных технологий, как управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, как использовать сетевые компьютерные технологии и базы дан-	Общие, но не структурированные знания современных информационных технологий, как управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, как использовать сетевые компьютерные техно-	Показывает высокие знания современных информационных технологий, как управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, как использовать сетевые компьютерные технологии и базы дан-

ных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	логии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
Уметь: пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	Отсутствие умений пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	Частично освоенное умение пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	Умеет хорошо пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области	Умеет самостоятельно пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области
Владеть: современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Не владеет современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Недостаточно владеет современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Хорошо владеет современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Свободно владеет современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности
<u>ПК-3</u> Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Фрагментарное применение знаний правил 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	В целом успешное, но не систематическое применение знаний правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих	Всестороннее и глубокие знания правил 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

			мест	
Уметь: применять системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Частично освоенное применение системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В целом успешно, но систематически осуществляемое применение системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В целом успешно, но содержащие отдельные пробелы в применении системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Сформированное умение применять систему методов в области измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Частично владеет навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Недостаточно владеет навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение навыками техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Успешно владеет навыками устанавливать техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
<u>ПК-4</u> Знать: как 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	Фрагментарные знания, как 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	Общие, но не структурированные знания, как 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	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания, как 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	Сформированные систематические знания, как 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
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продук-	Частично освоено умение устанавливать и определять приоритеты в сфере производ-	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение устанавливать	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение устанавливать и опре-	Сформированное умение устанавливать и определять приоритеты в сфере производ-

ции 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	ства 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	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	делять 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	ства 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
Владеть: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Частично владеет 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, допуская существенные ошибки	Недостаточно владеет 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	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение 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	Успешно владеет 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
<u>ПК-5</u> Знать: как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Фрагментарные знания, как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Общие, но не структурированные знания, как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания, как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Сформированные систематические знания, как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
Уметь: оценивать и плани-	Частично освоенное умение оцени-	В целом успешное, но не систе-	Сформированное, но содержащее	Сформированное умение оценивать

ровать внедрение инноваций в производство	вать и планировать внедрение инноваций в производство	матически осуществляемое умение оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	отдельные пробелы, умение хорошо оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	и планировать внедрение инноваций в производство
Владеть: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, методикой оценивания и планирования внедрения инноваций в производство	Частично владеет способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, методикой оценивания и планирования внедрения инноваций в производство, допуская существенные ошибки	Недостаточно владеет способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, методикой оценивания и планирования внедрения инноваций в производство	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, методикой оценивания и планирования внедрения инноваций в производство	Успешно владеет способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, методикой оценивания и планирования внедрения инноваций в производство
<u>ПК-6</u> Знать: как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Фрагментарные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Общие, но не структурированные знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Сформированные систематические знания, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции питания	Частично освоенное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продук-	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процес-	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в	Сформированное умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию, способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продук-

	ции питания	са в условиях производства продукции питания	условиях производства продукции питания	ции питания
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Частично владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Недостаточно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Успешно владеет способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания
ПК-24 Знать: современные методы исследований, проводимые в соответствии с заданной методикой, позволяющие получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	Фрагментарные знания современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	Общие, но не структурированные знания, современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания, современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач	Сформированные систематические знания, современных методов исследований, проводимых в соответствии с заданной методикой, позволяющих получать экспериментальные данные для решения научных и практических задач
Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Частично освоенное умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Сформированное умение проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Владеть: навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	Частично владеет навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	Недостаточно владеет навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике	Успешно владеет навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности за счет реализации возможностей проведения по заданной методике
ПК-25 Знать: методы анализа научно-	Фрагментарные знания методов анализа научно-технической ин-	Общие, но не структурированные знания методов анализа науч-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания мето-	Сформированные систематические знания методов анализа научно-

технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	формации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	но-технической информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	дов анализа научно-технической информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания	технической информации; правил применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
Уметь: анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	Частично освоенное умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания	Сформированное умение анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания
Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Частично владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Недостаточно владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Успешно владеет способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<u>ПК-26</u> Знать: как измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистические методы и средства обработки	Фрагментарные знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств об-	Общие, но не структурированные знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических мето-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; ста-	Сформированные систематические знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических мето-

экспериментальных данных проведенных исследований	работки экспериментальных данных проведенных исследований	дов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований	тистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований	дов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Уметь: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Частично освоенное умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Сформированное умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
Владеть: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Частично владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Недостаточно владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Успешно владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
<u>ПК-27</u> Знать: методы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания	Фрагментарные знания методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания	Общие, но не структурированные знания методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания	Сформированные систематические знания методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания
Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Частично освоенное умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и	Сформированное умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

		планировке и оснащении предприятий питания	оснащении предприятий питания	
Владеть: элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания	Частично владеет элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания	Недостаточно владеет элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания	Успешно владеет элементарными навыками планировки и оснащения предприятий питания
<u>ПК-28</u> Знать: как 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)	Фрагментарные знания способов поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технических заданий на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей	Общие, но не структурированные знания способов поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технических заданий на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания способов поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технических заданий на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения чертежей	Сформированные систематические знания способов поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составления технических заданий на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, чтения-чертежей
Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания	Частично освоенное умение осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания	Сформированное умение осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания
Владеть: элементарными навыками состав-	Частично владеет элементарными навыками состав-	Недостаточно владеет элементарными навыка-	В целом успешное, но содержащее отдельные	Успешно владеет элементарными навыками состав-

ления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	ления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	ми составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	пробелы, владение элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	ления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
<u>ПК-29</u> Знать: деловую этику ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования	Фрагментарные знания деловой этики ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования	Общие, но не структурированные знания деловой этики ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания деловой этики ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования	Сформированные систематические знания деловой этики ведения переговоров и общения с владельцами проектных организаций и поставщиками технологического оборудования
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Частично освоенное умение устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Сформированное, но содержащее отдельные пробелы, умение устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	Сформированное умение устанавливать и определять приоритеты в области ведения переговоров при заключении договоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования
Владеть: навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Частично владеет навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Недостаточно владеет навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Успешно владеет элементарными навыками оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен:

Знать:

- основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- основные этапы и закономерности исторического развития общества;
- основы организации технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках производства;
- стандартные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и меры безопасности при его эксплуатации;
- как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- методы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания;
- как 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;
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- деловую этику ведения переговоров и общения

Уметь:

- использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции;
- разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области;
- участвовать в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания;
- разрабатывать продукты питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

Владеть:

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках;
- основными принципами и аспектами разработки специальных продуктов питания;
- основами управления качества и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии питания;

- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции;

- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

- элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта;

- способностью к самоорганизации и самообразованию;

- методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная преддипломная практика является составной частью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04Технология продукции и организация общественного питания, профилю Технология и организация специальных видов питания. Согласно учебному плану производственная преддипломная практика относится к Блоку 2 «Практики», вариативная часть Б2.В.04(П).

Прохождение производственной преддипломной практики основано на знаниях, умениях и навыках, приобретенных при изучении следующих дисциплин: "Биохимические основы технологии продуктов общественного питания", "Технология продукции общественного питания", "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания", "Проектирование предприятий общественного питания", " Оборудование предприятий общественного питания", "Процессы и аппараты пищевых производств", "Научные и практические аспекты рационального питания", "Физиолого-биохимические основы производства молочных и мясных продуктов", "Курс компьютерной подготовки в системе общественного питания", "Технология продукции специальных видов питания", "Специальные виды обслуживания", "Основы строительства и инженерное оборудование", "Микробиология", а также при прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и производственной практики научно-исследовательская работа.

В дальнейшем практические умения и навыки, сформированные в процессе прохождения производственной преддипломной практики, используются при государственной итоговой аттестации, в том числе подготовке выпускной квалификационной работы.

3.1 Матрица соотнесения разделов (этапов) производственной преддипломной практики и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

	Разделы (этапы) преддипломной практики			
	Подготовительный этап.	**Основной этап**		**Заключительный этап.**
		Проектная работа	**Научная работа**	
Компетенции	Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и направлением деятельности организации (структурного подразделения) - места прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности.	Оперативное планирование производства. Организация производственного цеха мо-го/реконструируемого предприятия питания. Экономическое обоснование проекта. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.	Разработка рецептуры и технологической схемы производства нового вида продукта специального питания. Определение органолептических, физико-химических показателей продукта, его пищевой и биологически активной ценности, безопасности. Расчет экономической эффективности производства нового вида продукта питания. Безопасность и экологичность раз-	Проводится обработка и анализ полученной информации. Подготовка основных разделов ВКР. Подготовка отчета о прохождении производственной преддипломной практики. Защита отчета о прохождении производственной преддипломной практики.

			рабатываемых ме-роприятий.	
ОК-1				+
ОК-2			+	
ОК-3		+	+	
ОК-4	+	+		
ОК-5	+			
ОК-6	+			
ОК-7				+
ОК-8				+
ОК-9	+			
ОПК-1	+	+	+	+
ОПК-2			+	
ОПК-3			+	
ОПК-4		+	+	
ОПК-5	+	+	+	
ПК-1	+	+		+
ПК-2		+	+	+
ПК-3	+	+	+	
ПК-4		+	+	+
ПК-5		+	+	+
ПК-6	+	+	+	+
ПК-24		+		+
ПК-25	+			+
ПК-26	+	+	+	+
ПК-27		+		
ПК-28		+		+
ПК-29		+		+
Общее количество компетенций	11	16	13	14

4.ОБЪЕМ ПРАКТИКИИ ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

4.1 Объем и продолжительность практики

Объем производственной преддипломной практики составляет 3 зачетные единицы (108 академических часа), продолжительность – 2 недели. Вид итогового контроля – зачет с оценкой. Практика проводится на 4-ом курсе в 8 семестре – очная форма обучения, на 5-ом курсе – заочная форма обучения.

4.2 Виды работы и график прохождения производственной преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики и виды работ	Объем практики (в ак.часах) по неделям и видам работ, включая самостоятельную работу		Формы контроля
		неделя		
		I	II	
I.	**Подготовительный этап.** Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и направлением деятельности организации (структурного подразделения) - места прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности.	18		отметка в дневнике практики
II.	**Основной этап. Проектная работа** Оперативное планирование производства. Организация производственного цеха проектируемого/реконструируемого предприятия питания. Экономическое обоснование проекта. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий. **Основной этап. Научная работа** Разработка рецептуры и технологической схемы производства нового вида продукта специального питания. Определение органолептических, физико-химических показателей продукта, его пищевой и биологически активной ценности, безопасности. Расчет экономической эффективности производства нового вида продукта питания. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.	36	36	отметка в дневнике практики
III.	**Заключительный этап.** Проводятся обработка и анализ полученной информации. Подготовка отчета о прохождении производственной преддипломной практики.		18	отметка в дневнике практики
ИТОГО		108		

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

В зависимости от выбранного направления исследования и результатов, полученных в процессе прохождения производственной преддипломной практики, содержание практики может различаться, что отражается в индивидуальном задании. В ходе производственной преддипломной практики обучающиеся не только собирают информацию, но и проводят ее систематизацию, анализ, делают обобщающие выводы.

Общее руководство практикой осуществляется руководителем практики от организации. Руководство индивидуальной частью работы осуществляется научным руководителем каждого обучающегося (руководителем выпускной квалификационной работы) и отражается в индивидуальном задании.

Руководитель практики от организации:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период прохождения практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты практики обучающихся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики 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.

Обучающиеся в период прохождения практики должны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием;
- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники пожарной безопасности и производственной санитарии;
- представить своевременно руководителю практики дневник, письменный отчет о прохождении практики.

В зависимости от места прохождения практики обучающимся, содержание практики может различаться, что отражается в индивидуальном задании на практику.

Содержание практики (научная работа)

Введение. Во введение отражают актуальность темы, её новизну, оценку состояния решаемой задачи, обоснование необходимости проведения данной работы. Необходимо указать, какое значение может иметь выполнение выпускной квалификационной работы по указанной теме на современном этапе производства и в перспективе. Введение должно включать цель и задачи, поставленные перед выпускником.

Ознакомление с предприятием (характеристика предприятия)

Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации.

Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяю-

щих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389-2013 «Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.

Инструктаж по технике безопасности. Общая схема технологического процесса предприятия. Состав и назначение помещений предприятия, взаимосвязь между ними.

Источники поступления продуктов (сырья, полуфабрикатов). Состав помещений для приёма и хранения продуктов, режимы хранения.

Разработка рецептуры и технологической схемы нового вида продукта питания специального назначения

Разрабатывается рецептура нового вида полуфабриката или продукта специального назначения со сравнительным анализом уже существующих прототипов. Дается описание разработанной технологической схемы приготовления полуфабриката или продукта, включая все необходимые операции и температурные режимы с краткой их характеристикой. Необходимо дать научное обоснование применения разработанной технологии.

Определение потребительских показателей качества полуфабриката или продукта питания, в т.ч. в процессе хранения (органолептические, физико-химические показателей качества; пищевая и биологически активная ценность; показатели безопасности)

Для органолептического анализа новых видов полуфабрикатов или продуктов питания проводят описательную характеристику и дегустационную оценку по балльной шкале (разработанных изделий в сравнении с контролем). Определяются основные физико-химические показатели качества. Определяются пищевая и биологически активная ценность новых видов полуфабрикатов или продуктов питания в сравнении с выбранным контролем. Устанавливается безопасность новых видов полуфабрикатов или продуктов питания в соответствии с действующей НТД.

Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий

Раскрываются вопросы техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности. Приводится описание проводимых на предприятии инструктажей, предусмотренных охраной труда. Указываются мероприятия по охране окружающей среды, которые регулярно проводятся на предприятии.

Содержание практики (проектная работа)

Введение. В данном разделе выпускник излагает задачи общественного питание на современном этапе развития государства, значение проектируемого (реконструируемого) предприятия для массового питания, характерные особенности в организации производства и обслуживания в данном предприятии, элементы новизны с точки зрения развития и совершенствования технологических процессов и другие вопросы.

Организационно-экономическое обоснование проектируемого/ реконструируемого предприятия. Включает материалы, определяющие необходимость разработки данного проекта и строительства предприятия в данной местности. Приводятся: перспективы развития предприятия; наличие пищевой промышленности, сети предприятий общественного питания, производственных предприятий, учебных заведений, численность жителей и другие социально-экономические показатели. Проводится обоснование мощности и типа проектируемого (реконструируемого) предприятия; системы снабжения предприятия сырьем и полуфабрикатами; формы и методы обслуживания, режим работы предприятия.

Технологические расчеты. Разработка производственной программы предприятия (определение числа потребителей, однодневное расчетное меню, расчет количества продуктов, полуфабрикатов, кулинарных изделий); разработка производственной программы производственного цеха (график реализации блюд, режим работы, расчет технологическо-

го и холодильного оборудования, расчет численности производственных работников, расчет и подбор вспомогательного оборудования, расчет площади цеха).

Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий .Раскрываются вопросы техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда и окружающей среды.

Заключение. В краткой форме приводятся выводы и предложения материалов, представленных в проекте.

В период прохождения производственной преддипломной практики обучающиеся обязаны:

- своевременно и качественно выполнять задачи, предусмотренные программой практики;
- выполнять все поручения и указания руководителя практики, предусмотренные программой практики;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- регулярно вести дневник о прохождении практики;
- собирать материал согласно индивидуального задания;
- оформить отчет о прохождении производственной преддипломной практики и представить его для проверки на выпускающую кафедру.

6. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По результатам производственной преддипломной практики обучающийся обязан предоставить: рабочий график (план) проведения практики (Приложение А), индивидуальное задание (Приложение Б), дневник практики(Приложение В), характеристику с места прохождения практики, письменный отчет о прохождении практики.

Форма титульного листа отчета о прохождении производственной преддипломной практики представлена в Приложении Г.

Рабочий график (план) производственной преддипломной практики обучающихся определяет содержание работы (виды работ), сроки и формы отчетности. График (план) должен разрабатываться на весь период практики в соответствии с выбранной темой ВКР. График (план) должен разрабатываться обучающимся при консультативной помощи научного руководителя, окончательная редакция плана подлежит согласованию с руководителем практики.

Содержание производственной преддипломной практики должно быть раскрыто и представлено в плане таким образом, чтобы:

- обучающийся четко представлял характер, объем и вид работы, которую ему предстоит выполнить;
- научный руководитель и руководитель практики имел возможность эффективно контролировать и направлять работу обучающегося в режиме обратной связи.

Контроль выполнения графика (плана) и индивидуального задания должен быть формирующим, т.е. основанным на обратной связи от руководителя практики к обучающемуся. При такой форме контроля руководитель практики, ознакомившись с результатом его работы по определенному виду (этапу), получает возможность в оперативном режиме корректировать работу обучающегося. В результате основанная на обратной связи формирующая оценка превращается в эффективный инструмент обучения.

Результатом производственной преддипломной практики является отчет о прохождении производственной преддипломной практики, который представляется обучающимся на выпускающую кафедру.

Содержание производственной преддипломной практики определяется темой выпускной квалификационной работы, ее целью и задачами, ее научной новизной, а также компетенциями, которыми должен овладеть обучающийся по завершении данной практики.

По результатам прохождения производственной преддипломной практики составляется отчет о практике, который должен составляться по единой структуре.

В отчете о практике содержатся результаты проделанной обучающимся самостоятельной работы с приложением необходимых данных и расчетов, а также заключение и предложения предприятиям питания.

Дневник должен содержать полный перечень выполненных работ.

Отчет о практике должен содержать описание изученных обучающимся вопросов, проведенных работ, выполненных индивидуальных заданий с приложением документации и других материалов.

Структура отчета о прохождении производственной преддипломной практики:

- титульный лист;
- индивидуальное задание обучающегося;
- рабочий график (план);
- оглавление;
- введение;
- характеристика предприятия (организационно-экономическое обоснование проектируемого/реконструируемого предприятия);
- экспериментальная (технологическая) часть;

- безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (при необходимости);
- дневник о прохождении практики.

Рекомендуемый объем отчета – 30-35 страниц печатного текста.

При составлении отчета следует придерживаться следующих общих требований: четкость и логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; конкретность изложения результатов работы; обоснованность выводов и предложений.

Качество содержания и изложения отчета о прохождении производственной преддипломной практики оценивается членом комиссии по защите отчета о прохождении производственной преддипломной практики.

По итогам производственной преддипломной практики обучающемуся выдается характеристика, отражающая уровень сформированности компетенций, степень выполнения программы практики и общую оценку за практику. Характеристика содержит данные о выполнении обучающимся программы практики, об отношении практиканта к работе, об оценке его умений и навыков применять теоретические знания на практике. Характеристика подписывается руководителем практики от организации (структурного подразделения), в которой она проводилась, заверяется печатью.

Правила оформления отчета

Отчет оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата А4, с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем. Основной цвет шрифта – черный.

Поля страницы должны иметь следующие размеры: левое – 35 мм, правое – 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

Текст печатается через полтора интервала шрифтом Times New Roman, размер шрифта 14. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25.

Наименования всех структурных элементов отчета (за исключением приложений) записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 жирный). Точка после заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляется в нижней части листа справа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется (нумерация страниц – автоматическая).

Разделы имеют порядковые номера в пределах всего отчета и обозначаются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы основной части отчета следует начинать с нового листа (страницы).

При ссылках на структурную часть текста отчета указываются номера разделов, подразделов, пунктов, подпунктов, перечислений, графического материала, формул, таблиц, приложений, а также графы и строки таблицы, данного отчета. При ссылках следует писать: «… в соответствии с разделом 2», «… в соответствии со схемой 2», «(схема 2)», «в соответствии с таблицей 1», «таблица 4», «… в соответствии с приложением А» и т. п.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, на пример: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только

над ее первой частью. Необходимо указывать при переносе обозначение столбцов таблицы. В таблицах допускается применение 12 размера шрифта.

Приложения к отчету оформляются на отдельных листах, причем каждое из них должно иметь свой тематический заголовок и в правом верхнем углу страницы надпись «Приложение» с буквенным обозначением.

На последней странице заключения обучающийся проставляет дату сдачи отчета и подпись.

Список использованной литературы группируется в алфавитном порядке. Ссылки в тексте на опубликованные материалы должны быть в квадратных скобках. Оформление ссылки на литературу должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информатизации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ Р 7.0.5-2008 Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов.

Текст отчета и дневника должен быть сброшюрован.

Защита отчета о прохождении производственной преддипломной практике происходит на заседании комиссии по защите отчетов в форме доклада и последующих ответов на вопросы. По итогом защиты отчета обучающемуся выставляется зачет с оценкой.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Основными видами оценочных средств производственной преддипломной практики являются: отчет о практике и вопросы, контролирующие знания, умения и навыки, приобретенные в процессе прохождения практики.

7.1 Паспорт фонда оценочных средств производственной преддипломной практики

№ п/п	Контролируемый материал	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Количество
1.	**Подготовительный этап.** Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и направлением деятельности организации (структурного подразделения) - места прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности.	ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-9, ОПК-1, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-25, ПК-26	Дневник Отчет о прохождении практики	1 1
2.	**Основной этап. Проектная работа** Оперативное планирование производства. Организация производственного цеха проектируемого/реконструируемого предприятия питания. Экономическое обоснование проекта. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.	ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29		
	Основной этап. Научная работа Разработка рецептуры и технологической схемы производства нового вида продукта специального питания. Определение органолептических, физико-химических показателей продукта, его пищевой и биологически активной ценности, безопасности. Расчет экономической эффективности производства нового вида продукта питания. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.	ОК-2, ОК-3, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24,ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29		
3.	**Заключительный этап.** Проводятся обработка и анализ полученной информации. Подготовка отчета о прохождении производственной преддипломной практики. **Защита отчета о прохождении производственной преддипломной практики.**	ОК-1, ОК-7, ОК-8, ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-28, ПК-29	Вопросы к защите отчета (зачет с оценкой)	30

7.2 Перечень вопросов к защите отчета о прохождении производственной преддипломной практики (зачету с оценкой)

1. Какой нормативно-технической документацией следует руководствоваться при разработке новой продукции специального назначения? (ОК-2, ОК-3,ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

2. Какие нормативно-технические документы регламентируют использование пищевых добавок? (ОК-2, ОК-3,ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

3. По каким показателям контролируют качество сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов на предприятиях питания? (ОК-4, ОК-5, ОК-6,ОПК-1, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-25, ПК-26)

4. Назовите эффективную систему контроля качества на предприятиях питания (ОК-3, ОК-4,ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

5. Назовите существующие на сегодняшний день стратегии в области здорового, профилактического и функционального питания (ОК-3, ОК-4,ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29).

6. Перечислите основные показатели экономической эффективности предприятий питания? (ОК-2, ОК-3,ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

7. Какова социальная значимость разработанной Вами технологии? (ОК-2, ОК-3,ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

8. Каким способом Вы улучшили качество разработанной пищевой продукции? (ОК-2, ОК-3,ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

9. Какое технологическое оборудование было задействовано Вами при выработке нового вида продукта? Какие инновации планируете внедрить в производство? (ОК-2, ОК-3, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

10. Как можно повысить экономическую эффективность производства продуктов специального назначения? (ОК-2, ОК-3, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

11. Какие нормативные документы лежат в основе нормативно-правового обеспечения государственной политики в сфере здорового питания населения? (ОК-2, ОК-3, ОПК-1, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-25, ПК-26)

12. Нормативно-правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования к продуктам питания (ОК-2, ОК-3,ОПК-1, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-25, ПК-26).

13. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов (ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29).

14. Технологические приемы, используемые для предотвращения или снижения потери в пищевых продуктах витаминов, ненасыщенных жирных кислот, белков, минеральных веществ и других важнейших нутриентов (ОК-2, ОК-3, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29).

15. Что такое функциональные продукты питания? Определение понятия "рекомендуемые суточные нормы потребления пищевых компонентов" для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-2, ОК-3, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29).

16. Основные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Отечественный и зарубежный опыт обогащения пищевых продуктов микронутриентами(ОК-2, ОК-3, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29).

17. Особенности производства кулинарной продукции для специального питания: частные особенности обогащения и технологии с учетом экологических последствий их

применения(ОК-2, ОК-3,ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29).

18. В чем состоит личностно-деятельностный подход при прохождении производственной преддипломной практики. Задачи межличностного и межкультурного взаимодействия.(ОПК-1, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-25, ПК-26).

19. В чем заключается сущность оперативного планирования? Поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников для оперативного планирования (ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

20. Плановое меню и его назначение. Основные фазы организации производства и обслуживания на предприятиях питания (ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

21. Использование экономических и правовых знаний при оперативном планирования на предприятиях с полным производственным циклом. (ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

22. Виды меню и их характеристика. Использование сетевых компьютерных технологий в разработке меню (ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

23. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов производства продуктов питания (ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

24. Перечислите нормативную, техническую, технологическую документацию предприятия общественного питания (ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

25. Как осуществляется технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

26. Какие мероприятия можете предложить по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения (ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-28, ПК-29)

27. Эксплуатация технологического оборудования горячего цеха. Правила техники безопасности и производственной санитарии. Приемы оказания первой помощи(ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

28. Как проводится органолептическая оценка продукции общественного питания? (ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

29. Как определяют оценку качественных показателей при помощи лабораторных исследований? Методы и средства обработки экспериментальных данных (ОК-1, ОК-7, ОК-8,ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-29)

30. Как составляется техническое задание на проектирование предприятия питания. Принципы планировки и оснащения предприятий питания (ОК-1, ОК-7, ОК-8,ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-28, ПК-29)

7.3 Критерии оценки ответов на вопросы при защите отчета

При выставлении оценки за производственную преддипломную практику учитываются:

- знание основных определений и их взаимосвязей с ранее изученным материалом;
- четкость и логичность построения ответа на вопрос, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки;

- умение привести пример из учебного материала или из практической деятельности при ответе на вопрос;
- умение аргументировать свою точку зрения при ответе на вопрос;
- умение поддерживать и активизировать беседу.

7.4 Критерии оценки отчета о прохождении производственной преддипломной практики

№ п/п	Наименование критерия	Максимальное количество балов
1.	Структура отчета (основные составные части, наличие цели, задач, наличие обобщающих выводов в заключении, логичность изложения основных вопросов, взаимосвязь всех разделов отчета друг с другом и с общей проблемой)	10
2.	Полнота раскрытия содержания программы практики	10
3.	Использование фактических данных по теме ВКР (использование самостоятельно полученных экспериментальных данных)	5
4.	Использование информационных технологий	5
5.	Отношение обучающегося, системность, прилежание и т.д.	10
6.	Качество оформления отчета (правильность и грамотность изложения и оформления материала в соответствии с требованиями программы практики)	5
7.	Сроки предоставления отчета (соответствие срокам сдачи, установленным в рабочем графике (плане) проведения практики)	5
	ИТОГО	50

Отчет отправляется на доработку, если предварительная оценка (до защиты) менее 17 баллов.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы–37-50 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 25-36 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 17-25 баллов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 0-17 баллов.

7.5 Шкала оценочных средств

Итоги прохождения производственной преддипломной практики оцениваются в рейтинговых баллах. Итоговый рейтинг (100 баллов) складывается из выполнения отчета (50 баллов) и защиты отчета (50 баллов). Итоговая оценка знаний обучающихся по практике определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти бальную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) - зачтено с оценкой «отлично»	*знание* основ философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; основные этапы и закономерности исторического развития общества; основ организации технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках производства; стандартных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; технологического оборудования и производственного инвентаря и меры безопасно-	отчет (37-50 баллов); вопросы по отчету (38-50 баллов)

	сти при его эксплуатации; как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания; как 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; как анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; деловой этики ведения переговоров и общения *умение* использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции; разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; участвовать в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания; разрабатывать продукты питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; *владение* способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках; основными принципами и аспектами разработки специальных продуктов питания; основами управления качества и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии питания; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции; навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта; способностью к самоорганизации и	

	самообразованию; методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Базовый (50-74 балла) – зачтено с оценкой «хорошо»	содержащие отдельные пробелы, *знания* основ знание основ философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; основные этапы и закономерности исторического развития общества; основ организации технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках производства; стандартных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; технологического оборудования и производственного инвентаря и меры безопасности при его эксплуатации; как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания; как 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; как анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; деловой этики ведения переговоров и общения в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы *умение* использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции; разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; участвовать в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания; разрабатывать продукты питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, *владение* способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках; основными принципами и аспектами разработки специ-	отчет (25-36 баллов); вопросы по отчету (25-37 баллов)

	альных продуктов питания; основами управления качества и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии питания; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции; навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта; способностью к самоорганизации и самообразованию; методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Пороговый (35-49 баллов) – зачтено с оценкой «удовлетворительно»	общие, но не структурированные *знания* основ философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; основные этапы и закономерности исторического развития общества; основ организации технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках производства; стандартных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; технологического оборудования и производственного инвентаря и меры безопасности при его эксплуатации; как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания; как 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; как анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; деловой этики ведения переговоров и общения в целом успешное, но не систематически осуществляемое *умение* использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции; разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; пользоваться современными информационными технологиями, управ-	отчет (17-25 баллов); вопросы по отчету (18-24 баллов)

	лять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; участвовать в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания; разрабатывать продукты питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; недостаточно *владеет* способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках; основными принципами и аспектами разработки специальных продуктов питания; основами управления качества и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии питания; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции; навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта; способностью к самоорганизации и самообразованию; методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	фрагментарные *знания* основ философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; основные этапы и закономерности исторического развития общества; основ организации технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках производства; стандартных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; технологического оборудования и производственного инвентаря и меры безопасности при его эксплуатации; как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания; как 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; как анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; деловой этики ведения переговоров и общения частично освоенное *умение* использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах	отчет (0-17 баллов); вопросы по отчету (0-17 баллов)

	жизнедеятельности; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции; разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; участвовать в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания; разрабатывать продукты питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; частично *владеет* способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках; основными принципами и аспектами разработки специальных продуктов питания; основами управления качества и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии питания; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции; навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта; способностью к самоорганизации и самообразованию; методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1 Основная учебная литература

1. Венецианский, А.С. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие. (электронный ресурс) / А.С. Венецианский, О.Ю. Мишина. –эл. данные. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014 – 80 с.–Режим доступа http://e.lanbook.com/book/76609-Загл. с экрана.

2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для прикладного бакалавриата / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. –2-е изд., испр. и доп. –М.: Издательство Юрайт, 2018. –201 с. –(Серия: Университеты России). –ISBN 978-5-534-02443-2. –Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/BFFFC363-864C-49BC-A783-8C16C0B0B82C.

3. Перфилова, О.В. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О.В. Перфилова, В.Ф.Винницкая, В.А. Бабушкин, С.И. Данилин. –Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2017. –117 с.

4. Скальный, А.В. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии./ А.В. Скальный, И.А. Рудаков, С.В. Нотова, Т.И. Бурцева, В.В. Скальный, О.В. Баранова.– Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. –117 с. http://window.edu.ru/resource/665/19665

5. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. –2-е изд., испр. и доп. –М.: Издательство Юрайт, 2018. –321 с. –(Серия: Бакалавр. Академический курс). –ISBN 978-5-534-06272-4. –Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/5FC9109C-250F-49B8-B067-94C7F8CD0ED4.

6. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л.В. Донченко [и др.]; под общ. ред. Л.В. Донченко. –2-е изд., испр. и доп. –М.: Издательство Юрайт, 2018. –176 с. –(Серия: Университеты России). –ISBN 978-5-534-05899-4. –Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/96417837-89DD-42F4-B910-DC9B3FEF9D52.

8.2 Дополнительная учебная литература

1. Берестова, А.В. Оценка качества сырья для производства продуктов функционального назначения: метод. указания / Оренбургский гос. ун- т, А.В. Берестова.– Оренбург: ОГУ, 2014.–59 с. — Режим доступа: https://rucont.ru/efd/271374.

2. Никифорова, Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания: учеб. Пособие/ Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун- т, Т.А. Никифорова.–Оренбург: ОГУ, 2016.–118 с. — Эл. ресурс https://rucont.ru/read/2381497?file=618342&f=2381497-загл. с экрана.

3. Третьякова, Е.Н. Современные методы исследования сырья и продуктов питания: учебное пособие / Е.Н. Третьякова. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2023.

4. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.

5. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для прикладного бакалавриата/ М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. –2-е изд., испр. и доп. –М.: Издательство Юрайт, 2018. –287 с. –(Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-04463-8. –Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/CFDBF1BD-C252-4394-92CA-019224447693

6. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Товароведение», «Технология продукции и организация общественного питания» / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова, Н.И. Давыденко, ред.: В.М. Позняков-

ский.–2-е изд., испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2016.–448 с. –ISBN 978-5-98879-189-8 https://rucont.ru/efd/294618

7. Периодические издания:

Журнал "Пищевая и перерабатывающая промышленность"

Журнал "Достижения науки и техники АПК"

Журнал "Молочная промышленность"

Журнал "Мясная индустрия "

Журнал "Хранение и переработка сельхозсырья"

Журнал "Пищевая промышленность"

Журнал "Сыроделие и маслоделие "

9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

9.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (https://e.lanbook.ru/) (договор на оказание услуг от 10.03.2020 № ЭБ СУ 437/20/25 (Сетевая электронная библиотека)

2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (https://e.lanbook.ru/) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 03.04.2023 № 1)

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (https://e.lanbook.ru/) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» от 06.04.2023 № 2)

4. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 07.04.2023 № б/н)

5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» ФГБОУ ВО РГАЗУ (http://ebs.rgazu.ru/) (дополнительное соглашение на предоставление доступа от 13.04.2023 № б/н к Лицензионному договору от 04.07.2013 № 27)

6. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (https://rucont.ru/) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 04.04.2023 № 2702/бп22)

7. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (https://urait.ru/) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 06.04.2023 № 6)

8. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (https://vernadsky-lib.ru) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

9. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (https://rusneb.ru/) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

10. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскопечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (https://www.tambovlib.ru) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

9.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 03.02.2023 № 11481 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 22.12.2022 № 194-01/2023)

9.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 11.07.2022 № 530/2022)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - https://elibrary.ru/

3. Портал открытых данных Российской Федерации - https://data.gov.ru/

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - https://rosstat.gov.ru/opendata

9.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софтекс» от 06.07.2022 № б/н, срок действия: с 22.11.2022 по 22.11.2023
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiaus.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 17.04.2023 № 6627, срок действия: с 17.04.2023 по 16.04.2024
5	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
6	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

9.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации https://cdto.wiki/
2. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru;
3. Каталог ГОСТов http://gostbase.ru/;
4. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации http://docs.cntd.ru/.

9.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard https://sboard.online
4. Виртуальная доска Padlet: https://ru.padlet.com
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello http://www.trello.com

9.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Самостоятельная работа	ОПК-1, ПК-2, ПК-25, ПК-26, ПК-28

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для проведения производственной преддипломной практики ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ располагает следующими лабораториями: лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт», научно-учебная лаборатория технологии консервирования, учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания и комплексная научно-испытательная лаборатория сельскохозяйственной и пищевой продукции.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом№ 130А, 5/37)

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020,41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mecnosud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СжН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MacapS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксер планетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDт.м.JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК-150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа(научно-учебная лаборатория технологии консервирования)(г. Мичуринск, учхоз «Роща», 9/П)

1. Вытяжной зонт ВЗ-3, 1В,0*0,8*0,35 (2000*800*350)(инв. № 21013400762);
2. Компрессор воздушный ВК9316А (инв. № 21013400764);
3. Котел пищеварочный КЭ-104Ц (инв. № 21013400763);
4. Насос ОНЦ 0,5/5К5-0,18/2 с кожухом (инв. № 21013400765);
5. Насосная станция 70/50П-24 (инв. № 21013400761);
6. Плита электрическая ПЭ-0,24М (инв. № 21013400760);
7. Стенд-указатель двухсторонний (инв. № 2101065553);
8. Стенд-указатель односторонний (инв. № 2101065552);
9. Привод электромеханический (инв. № 1101047326);
10. Стерилизатор паровой (инв. № 2101042360);
11. Устройство укупорки УУ-5К (инв. № 2101044086);
12. Автомат подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047272);
13. Бункер автомата подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047282);
14. Головка укупорочная 1-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047283);

15. Головка укупорочная 2-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047284);
16. Головка укупорочная 3-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047285);
17. Головка укупорочная 4-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047286);
18. Ёмкость технологическая 50 л., из нержавеющей стали (инв. № 1101047327);
19. Комплект направляющих (автомат укупорочный) (инв. № 1101047281);
20. Контейнер передвижной IB-32 (инв. № 1101064056);
21. Механизм подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047280);
22. Привод (автомат укупорочный) (инв. № 1101047279);
23. Пульт управления (автомат укупорочный) (инв. № 1101047278);
24. Пульт управления подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047287);
25. Ротор транспортный (автомат укупорочный) (инв. № 1101047277);
26. Ротор укупорки (автомат укупорочный) (инв. № 1101047276);
27. Станина (автомат укупорочный) (инв. № 1101047274);
28. Устройство транспортное (автомат укупорочный) (инв. № 1101047275);
29. Шкаф электрический в сборе (автомат укупорочный) (инв. № 1101047273).

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания)(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/1)

1. Шкафы лабораторные (инв. № 1101040367, 1101040366);
2. Теростаты лабораторные, воздушные ТВ-20ПЗ без охлаждения (инв. №1101064156, 1101064157);
3. Комплект лабораторного оборудования для ВЭЖХ исследований (инв. № 1101047349);
4. Жидкостный микроколоночный хроматограф «Милихром-6» зав. № 63 (инв. № 101047348);
5. Хроматограф жидкостный аналитический малогабаритный «ЦветЯуза» 01-АА (инв. № 21013400701);
6. Компьютер Care2DUO (инв. № 1101040668).

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания)(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/2)

1. Компьютер Core 2DUO, мат. плата ASUS, память 2048Mb, монитор 19” Samsung (инв. № 2101045345);
2. Ксерокс Canon (инв. № 2101042358);
3. Ноутбук ASUS (инв. № 2101065192);
4. Компьютер ASUS E5300 (инв. № 1101047156).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания)(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/13)

1. Установка ТПЦ АП-200м (инв. № 1101047332);
2. Стерилизатор СТО2.00.000 (инв. № 1101047270);
3. Система управления стерилизатором СТО2.00.000 (инв. № 1101047271);
4. Кухонные стеллажи СК-1500/400 (инв. № 1101047315, 1101047316);
5. Компрессор пневматический FubagF1 241/50 CM2 (инв. № 1101064144);
6. Стол разделочный центральный СРЦ 1800/600/850Z- ПО с полкой и обвязкой (инв. № 2101045335);
7. Насосная станция (инв. № 21013400373).

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания)(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/14)

1. Плита электрическая ПЭ-0,24М нерж. жарочный шкаф (инв. № 2101044090);
2. Протирочно-резательная машина в комплекте с ножами (инв. № 2101045400);
3. Универсально-кухонная машина УКМ-0,6 (инв. № 2101044089);
4. Фотометр фотоэлектрический КФК-3 (инв. № 2101044235);
5. Robot-COUPE овощерезка серии CL30 Bistro (6 ножей) (инв. № 1101047314);
6. Автомат фасовочный для упаковки пакетика чая с ниткой и ярлыком (инв. № 1101047479);
7. Агрегат дозирующий (инв. № 1101047329);
8. Вакуум выпарной аппарат с вакуум насосом (инв. № 1101047335);
9. Ванны моечные ВМ—2/700 (инв. № 1101064059, 1101064060);
10. Весы электронные напольные автономные с нержавеющей платформой ВЭУ-150-50/100 (инв. № 1101047325);
11. Водонагреватель накопительный ABSDLUECOV(инв. № 1101064155);
12. Горизонтальная упаковочная машина РТ-УМГШ-М (инв. № 1101047478);
13. Дозатор для фасовки жидких и пастообразных продуктов РТ-АКФ-3 (инв. № 1101047477);
14. Зонты вентиляционные ЗВП12/10 О (инв. № 1101047475, 1101047476);
15. Измельчитель специй ИУ-10(инв. № 1101047474);
16. Контейнеры передвижные IB-32 (инв. № 1101064057, 1101064058);
17. Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7 (инв. № 1101047313);
18. Насосный агрегат гомогенизирующий (инв. № 1101047330);
19. Облучатели рециркуляторы медицинские закрытого типа, передв. «Дезар-4» (инв. № 1101047468, 1101047469);
20. Пенетрометр FRUITPRESSUREmod. FT (3-27Lbs) (инв. № 1101047334);
21. Противни сетчатые с керам. покр. (инв. № 1101064032, 1101064033, 1101064034, 1101064035, 1101064036, 1101064037, 1101064038, 1101064039, 1101064040, 1101064041, 1101064042, 1101064043, 1101064044, 1101064045, 1101064046, 1101064047, 1101064048, 1101064049, 1101064050, 1101064051, 1101064052, 1101064053, 1101064054, 1101064055);
22. Стерилизатор банок Я16-АБА/05 (инв. № 1101047473);
23. Столы производственные металлические с бортом (инв. № 1101064061, 1101064062, 1101064063, 1101064064, 1101064065, 1101064066);
24. Столы разделочные центральные СЦР 1500/600Z (инв. № 1101047404, 1101047403);
25. Сушильный шкаф «Универсал-СД-4» без противней (инв. № 1101047467);
26. Холодильник-морозильник BOSH KGS39Z25 (инв. № 1101047235);
27. Цифровые медицинские термометры с выносным датчиком для измерения температуры (инв. № 1101047470, 1101047471);
28. Электропривод на раме (инв. № 1101047331);
29. Рефрактометры PAL-3(инв. № 1101047520, 1101047521).

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (комплексная научно-испытательная лаборатория сельскохозяйственной и пищевой продукции) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 2/12)

1. Весы RV 512 электронные (инв. № 1101043510);
2. Встряхиватель лабораторный (инв. № 1101043521);
3. Дистилляторы (инв. № 1101043526, 1101043527);
4. Дистиллятор ДЭ-10 (инв. № 2101045083);

5. Инфракрасный анализатор в комплекте с принадлежностямиQA-262 «Инфрапид-61» (инв. № 2101043526);

6. Компьютер 486SX (инв. № 2101041854);

7. Компьютер С-650 (инв. № 2101042561);

8. Мельница ГНУ-1 зерновая (инв. № 2101041857);

9. МФУ HP LaserJet M1132 (инв. № 2101065561);

10. Нитратомер (инв. № 1101043520);

11. Плитка муфельная МИМП-0,1601 (инв. № 1101043529);

12. Пульт управления для «Минотавра-2» (инв. № 1101064128);

13. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М (инв. № 1101043528);

14. pH-метр ЭВ-74 (инв. № 1101043516);

15. Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101041851);

16. Система микроволновая «Минотавр-2» (инв. № 1101047486);

17. Системный комплект Intel Pentium G480 OEM, мат. плата ASUS, монитор 19” Samsung (инв. № 2101045384);

18. Столы лабораторные (инв. № 1101043227, 1101043228, 1101043229, 1101043230);

19. Термостат ТС-1/80 (инв. № 1101043517);

20. Фотоколориметр КФК-3 (инв. № 1101043530);

21. Фотометр пламен. (инв. № 2101041853);

22. Центрифуга (инв. № 1101041859);

23. Шкафы вытяжные (инв. № 1101041835, 1101041858,1101041860);

24. Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101043504).

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/239а)

1. Стол СУ168 (инв. № 21013600294)

2. Компьютер "NL" в комплектации G1610/H61M/4Gb/500Gb/450W, клавиатура Gembird KB-8300UM-BL-R, мышь Gembird, монитор BenQ 21.5 G2250 (инв. № 41013401656, 41013401655, 41013401654, 41013401653, 41013401652, 41013401651, 41013401650, 41013401649, 41013401648, 41013401647, 41013401646, 41013401645, 41013401644, 41013401643, 41013401642)

3. Мультимедийный проектор NEC M230X (инв. № 41013401578).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

Помещение для самостоятельной работы(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)

2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)

3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)

4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)

5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)

6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)

7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)

8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Обучающийся может проходить практику в предприятиях общественного питания, с которыми заключены соглашения о сотрудничестве, в т.ч. о проведении практик.

При прохождении производственной преддипломной практики на предприятиях общественного питания, материально-техническое обеспечение определяется материально-техническими возможностями принимающей организации.

Программа производственной преддипломной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1332 от 12.11.2015.

Авторы:
профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, д.т.н., доцент Перфилова О.В.

профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, д.с.-х.н. Бабушкин В.А.

доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Грачева Н.А.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологии и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 8 от 11 апреля 2016 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 1 от 30 августа 2016 г.
Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 1 от 23 сентября 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания, протокол № 9 от 13 апреля 2017 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.
Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.
Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.
Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.
Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Приложение А

Форма рабочего графика (плана) проведения практики

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Кафедра
(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой
_____ / И.О. Фамилия/
«____» _____ 20___ г.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры/отделения	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «___» _____ 20___ г. по «___» _____ 20___ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Планируемые работы

№ п/п	Содержание работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1.	Оформление документов по прохождению практики	до начала практики	
2.	Проведение медицинских осмотров (обследований) в случае выполнения обучающимся работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) в соответствии с законодательством РФ	до начала практики	
3.	Вводный инструктаж по правилам охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, оформление временных пропусков для прохода в	в первый день практики	

	профильную организацию (при необходимости).		
4.	Выполнение индивидуального задания практики	в период практики	
5.	Консультации руководителя(-ей) практики о ходе выполнения заданий, оформлении и содержании отчета, по производственным вопросам	в период практики	
6.	Подготовка отчета по практике	за два дня до промежуточной аттестации	
7.	Проверка отчета по практике, оформление характеристики руководителя(-ей) практики	за два дня до промежуточной аттестации	
8.	Промежуточная аттестация по практике	в последний день практики	

Рабочий график (план) составил:
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

_____ _____ _____ «___» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации

_____ _____ _____ «___» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

С рабочим графиком (планом) ознакомлен:
обучающийся _____ _____ «___» _____ 20__ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Приложение Б

Форма индивидуального задания на практику

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
(наименование образовательной организации)

Кафедра…….
(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой
_____ / И.О. Фамилия/
«____» _____ 20___ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕНА ПРАКТИКУ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «___» _____ 20___ г. по «___» _____ 20___ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Содержание индивидуального задания

Задание на практику составил:
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

_____	_____	_____	«___» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)	(дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации

_____	_____	_____	«___» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)	(дата)

Задание на практику принял:
обучающийся

_____	_____	«___» _____ 20__ г.
(подпись)	(И.О. Фамилия)	(дата)

Приложение В

Форма дневника практики

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

(наименование образовательной организации)

Кафедра……

(наименование кафедры)

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «___» _____ 20___ г. по «___» _____ 20___ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			

8.			
9.			
10.			

Дневник заполнил:
обучающийся _____ _____ «___» _____ 20___ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
_____ _____ _____ «___» _____ 20___ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации
_____ _____ _____ «___» _____ 20___ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Характеристика руководителя практики от профильной организации
(при проведении практики в профильной организации)

_____

_____

Оценка трудовой деятельности и дисциплины: _____

_____

_____

_____

Оценка содержания и оформления отчета по практике: _____

_____

_____

_____

Оценка по практике:_____.

Руководитель практики от профильной организации
_____ _____ _____ «___» _____ 20___ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Приложение Г

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт_____
Направление_____
Направленность (профиль)_____
Кафедра_____

ОТЧЕТ
о практике

_____
(название практики)

в_____
(название профильной организации/структурного подразделения университета)

Обучающегося _____ группы
_____
(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от профильной организации:
_____
(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ:
_____
(Ф.И.О.)

Дата сдачи отчета _____

Дата защиты отчета _____

Мичуринск – 202 __ г.