

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»
Тамбовский филиал

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 9)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
_____ С.В. Соловьёв
«23» мая 2024 г.

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

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Тамбов – 2024 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	15
4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	16
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	17
6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	21
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ	24
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	29
9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ)	31
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	34
ПРИЛОЖЕНИЯ	37

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – учебная. Тип учебной практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является составной частью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и относится к Блоку 2 «Практики», вариативная часть Б2.В.01(У).

Цель учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности - закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения по изучаемым курсам: биохимические основы технологии продуктов общественного питания, этикет обслуживания на предприятиях общественного питания, научные и практические аспекты рационального питания, физиология питания.

Задачей учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является закрепление теоретических знаний обучающихся и углубление практических навыков приготовления кулинарной продукции, полученных во время практических занятий.

Требования к организации учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности определены следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России, 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;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» от 12.09.2013 № 1061;
- Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;
- локальные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ в части, касающейся образовательной деятельности.

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

- для обучающихся в возрасте от 18 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.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, 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 ГАУ, утвержденным ректором от 23.09.2016.

Продолжительность рабочего дня при прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 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).

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 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

В результате прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обучающийся должен освоить следующие *трудовые функции и действия*:

Трудовые функции:

Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (33.008 Руководитель предприятием питания, ТФ - В/01.6);

Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (33.008 Руководитель предприятием питания, ТФ - В/02.6);

Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (33.008 Руководитель предприятием питания, ТФ - В/03.6).

Трудовые действия:

33.008 Руководитель предприятия питания, ТФ - В/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).

33.008 Руководитель предприятия питания, ТФ - В/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.

33.008 Руководитель предприятия питания, ТФ - В/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).

Трудовые функции:

Планирование процессов основного производства организации питания (33.011 Повар, ТФ - D/01.6);

Организация и координация процессов основного производства организации питания (33.011 Повар, ТФ - D/02.6);

Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (33.011 Повар, ТФ - D/03.6).

Трудовые действия:

33.011 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.

33.011 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.

33.011 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.

Обучающийся, освоивший программу практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности должен обладать следующими компетенциями:

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

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

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;

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-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производ-

ственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

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

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ОК-6 Знать: особенности работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия, предупреждать и конструктивно разрешать конфликтные ситуации в процессе профессиональной деятельности	Фрагментарные знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; отсутствие знаний конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности	Общие, но не структурированные знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; фрагментарные знания конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; знания методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности	Успешное знание особенностей работы в коллективе, с толерантным восприятием социальных, культурных, конфессиональных и иных различий; полное знание методов конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе профессиональной 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	Демонстрирует низкий уровень владения приемами взаимодействия с сотрудни-	Демонстрирует частичное владение приемами взаимодействия с сотрудниками,	Демонстрирует частичное владение без грубых ошибок приемами взаимодействия с	Демонстрирует владение на высоком уровне приемами взаимодействия с сотрудни-

различные профессиональные задачи и обязанности	ками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	ками, 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 и временной перспективы достижения; осуществления деятельности	Имея базовые знания о способах принятия решений при выполнении конкретной профессиональной деятельности, не способен устанавливать приоритеты при планировании целей своей деятельности	При планировании и установлении приоритетов целей профессиональной деятельности не полностью учитывает внешние и внутренние условия их достижения	Планируя цели профессиональной деятельности с учетом условий их достижения, дает не полностью аргументированное обоснование соответствия выбранных способов выполнения деятельности намеченным целям	Готов и умеет формировать приоритетные цели деятельности, давая полную аргументацию обоснование применяемым решениям при выборе способов 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>ОПК-1</u> Знать:	Отсутствие или пробелы в знаниях	Фрагментарное знание основ про-	В целом успешные, но содержа-	Сформированные знания программ-

принципы современных программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; новейшие информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации	применения стандартных программных средств для поиска, хранения, обработки и анализа необходимой информации; отсутствие навыков работы с персональным компьютером	граммного обеспечения, необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных техно-логий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	щие отдельные пробелы знаний необходимых для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации	ного обеспечения, необходимые для поиска информации в ресурсах Интернета; новейших информационных технологий, основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации
Уметь: 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	Частично освоенное 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	В целом успешно, но не систематически 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	В целом успешные, но содержащие 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	Сформированное 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
Владеть: \навыками практической работы на персональном компьютере, являющимися базисным инструментом функционирования информационных технологий	Отсутствие владения 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 продук-	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 назначе-	Всестороннее и глубокие знания по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

ции питания различного назначения	го назначения		ния	
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 исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Отсутствие владений навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Фрагментарное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	В целом успешное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Свободное владение навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<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 технологический процесс производства продукции питания	Фрагментарные знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Общие, но не структурированные знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Сформированные систематические знания, как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов,	Не умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,	Слабо разбирается в технических средствах для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфаб-	Умеет хорошо использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,	Умеет самостоятельно использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств

свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	рикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	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-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 мест	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
Уметь: применять системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного	Частично освоенное применение системы методов в области измерения и оценивания параметров производственного	В целом успешно, но систематически осуществляемое применение системы методов в области измерения и оценивания па-	В целом успешно, но содержащие отдельные пробелы в применении системы методов в области измерения и оценивания па-	Сформированное умение применять систему методов в области измерения и оценивания параметров производственного

микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	раметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	раметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	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-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 продукции питания	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 процесса в условиях производства продукции питания	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 условиях производства продукции питания	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 продукции 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
<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 экспериментальных данных проведенных исследований	Фрагментарные знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Общие, но не структурированные знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов и средств обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Сформированные систематические знания методов измерения и принципов описания проводимых экспериментов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистических методов 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

В результате прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, обучающийся должен:

Знать:

- особенности работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия;

- технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;

Уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

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

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

Владеть:

- приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности;

- статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

- 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;

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является составной частью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и относится к Блоку 2 «Практики», вариативная часть Б2.В.01(У) в учебном плане ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания.

Прохождение учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности основано на знаниях, умениях и навыках, приобретенных при изучении следующих дисциплин: «Биохимические основы технологии продуктов общественного питания», «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания», «Научные и практические аспекты рационального питания», «Физиология питания».

В дальнейшем практические умения и навыки, сформированные в процессе прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, используются при прохождении государственной итоговой аттестации, в том числе подготовке выпускной квалификационной работы

3.1 Матрица соотнесения разделов (этапов) учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Разделы (этапы) учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Компетенции							Общее количество компетенций	
	ОК-6	ОК-7	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-3	ПК-6		ПК-26
Подготовительный этап. Общее ознакомление с лабораторией, цехом, предприятием. Инструктаж по технике безопасности.	+	+				+			3
Основной. Общая схема технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними.			+		+		+		3
Заключительный этап. Изучение рецептур и технологий производства продуктов специализированного питания. Защита отчета о прохождении практики.			+	+	+		+	+	5

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

4.1 Объем и продолжительность практики

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль - Технология и организация специальных видов питания составляет для очной формы обучения – 2 курс, 4 семестр – 4 недели (бзач. ед., 216 акад. часов), и заочной формы обучения 2 курс – 4 недели (бзач. ед., 216 акад. часов).

Форма контроля – зачет с оценкой.

Общее руководство учебной практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, ответственность и контроль обучающихся возлагается на руководителя практики.

4.2 Виды работ и график прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

№ 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	III	IV	
1	Подготовительный этап. Общее ознакомление с лабораторией, цехом, предприятием. Инструктаж по технике безопасности.	10				Отметка в дневнике о практике
2	Основной этап. Общая схема технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними.	44	54	28		Отметка в дневнике о практике
3	Заключительный этап. Изучение рецептур и технологий производства продуктов специализированного питания. Защита отчета о прохождении практики.			26	54	Отметка в дневнике о практике
ИТОГО:		216				

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, включает общие вопросы для всех обучающихся по данной ОПОП ВО и индивидуальную часть, направленную на выполнение конкретного задания.

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 индивидуальными заданиями;
- 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.

Основные этапы учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

Подготовительный этап. Общее ознакомление с лабораторией, цехом, предприятием. Инструктаж по технике безопасности.

Основной этап. Общая схема технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними. Источники поступления продуктов (сырья, полуфабрикатов). Состав помещений для приёма и хранения продуктов, режимы хранения. Изучение нормативной документации требований к качеству.

Изучение механических способов обработки (сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формирование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление). Назначение овощного цеха. Перечислить ассорти-

тимент овощей и овощных полуфабрикатов, поступающих в цех для переработки. Условия и сроки их хранения в овощном цехе.

Ознакомится с технологическими процессами (операциями) механической обработки различных овощей – сортировкой, калибровкой, мытьем, очисткой, а также с условиями хранения и реализации отработанных овощей. Перечислить имеющееся в овощном цехе оборудование, используемое при проведении первичной обработки овощей, механические (овощемойки, картофелечистки и др.), немеханические (столы производственные, ванны моечные и др.). Составить перечень инвентаря (ножи коренчатые, желобковый и др.) и посуды (лотки, котлы различной емкости и др.), указать их назначение.

Овладеть практическими навыками первичной обработки некоторых овощей. Условия хранения полученных полуфабрикатов в овощном цехе.

Освоить первичную обработку зелени – петрушки, сельдерея, лука зеленого, укропа, салатов листового и кочанного, щавеля и других (переборку, удаление корешков, промывание). Условия хранения обработанной зелени.

Приобрести практические навыки по нарезке овощей для приготовления различных блюд.

Ознакомиться с технологией подготовки капусты белокочанной для голубцов и шницелей (вырезание кочерыжки, отваривание целыми кочанами до полуготовности, разделение кочана на отдельные листья, срезание грубых черешков, отбивание). Пищевая ценность продуктов растительного происхождения: овощи, фрукты, ягоды

Правила техники безопасности в овощном цехе. Требования, предъявляемые к санитарному состоянию овощного цеха.

Назначение мясорыбного цеха. Какие основные требования предъявляются к организации работы цеха, в котором первичная обработка мяса и рыбы осуществляется в одном помещении. Требования к санитарному состоянию мясорыбного цеха.

Перечислить имеющиеся в цехе оборудование – механическое (мясорубка, фаршемешалка, куттер и др.), немеханические (камеры или шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые и др.), электрические (универсальный привод и др.). Составить перечень инвентаря и посуды, имеющихся в цехе (ножи разделочные, доски разделочные, тупки, противни, котлы и др.), указать их назначение. Основные правила техники безопасности в мясорыбном цехе.

Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки мяса, поступающего в виде туш, полутуш и четвертин. Обратит внимание на последовательность различных операций – оттаивание мороженого мяса (в случае оттаивания в цехе), срезание клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка полученных отрубков, получение крупнокусковых полуфабрикатов (деление мякоти на части, жиловка, зачистка). Какие технологические режимы следует соблюдать при проведении различных операций (например, указать температуру воздуха при оттаивании мяса, продолжительность оттаивания, температуру воды обмывания, условия обсушивания).

Перечислить наименование отрубков, полученных при разделке туш различных видов мяса (например, говядины – шея, лопатка, спинная часть, поясничная часть, заднетазовая часть). Перечислить наименование крупнокусковых полуфабрикатов, полученных из различных видов мяса (пример, из говядины – вырезка, толстый край, тонкий край, покромка, грудина и др.). Приобрести практические навыки по нарезке крупнокусковых полуфабрикатов на порционные и мелкокусковые. Освоить операции отбивания и панирования порционных полуфабрикатов. Оборудование, инвентарь и посуда, используемые при разделке туш и приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Правила соблюдения техники безопасности.

Перечислить ассортимент порционных (натуральных и панированных) и мелкокусковых полуфабрикатов, выпускаемых цехом. Описать их внешний вид (форму, размер, наличие реберной кости и др.), указать массу кусков. Ознакомиться с технологией из-

мельчения котлетного мяса. Научиться измельчать котлетное мясо в мясорубке. Правила техники безопасности при работе с мясорубкой.

Освоить технологию приготовления полуфабрикатов из натурального рубленного мяса (без добавления хлеба), пример, «бифштекс рубленный» и др.

Изучить технологию приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее – котлет, биточков, шницелей, тефтелей, зраз. Научиться порционировать котлетную массу для этих полуфабрикатов, формовать и панировать их. Пищевая и биологическая ценность мяса различных животных.

Первичная обработка домашней птицы и дичи. Перечислить ассортимент птицы и дичи, поступающей в цех для переработки (куры, утки, индейки, куропатки и др.). В каком виде и состоянии они поступают – потрошенными, полупотрошенными, в пере: охлажденными, замороженными.

Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки птиц и дичи. Отметить последовательность операции при первичной обработке птицы – оттаивание тушек, обсушивание, опаливание, потрошение, мытье, формовка (заправка) тушек. Технологические режимы при проведении различных операций – условия оттаивания (температура воздуха, продолжительность), температура воды для мытья и др. Перечислить оборудование, инвентарь и посуду, используемые при проведении первичной обработки птицы и дичи.

Выяснить какие из полученных отходов, являются пищевыми и какие, непищевыми. Ознакомиться с первичной обработкой пищевых отходов. Кулинарное использование пищевых отходов.

Изучить способы формовки (заправки) выпотрошенных и промытых тушек кур, уток, гусей, цыплят («в кармашек», в одну и две нитки). С какой целью формуют разделанные тушки птицы перед тепловой обработкой. Ознакомиться с технологией приготовления порционных полуфабрикатов из птицы – котлет из филе натуральных, панированных, фаршированных, шницелей и изделий из котлетной массы.

Первичная обработка рыбы. Перечислить ассортимент рыбы и рыбных полуфабрикатов, поступающих в цех для переработки (треска, окунь, осетр и др.). В каком виде и состоянии поступает рыба – целыми неразделанными тушками, в виде полуфабрикатов (рыба специальной разделки, филе, звенья осетровых); живой, свежий, мороженой, соленой.

Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки рыбы с костным скелетом. Научиться разделывать рыбу, соблюдая продолжительность технологических операций – оттаивание, удаление чешуи, плавников, головы и внутренностей, мытье, пластование (разделка тушек на филе с кожей и костями), получение филе без кожи и костей. Выяснить, для какого способа тепловой обработки разделывают рыбу на филе с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей.

Разделка мелкой рыбы (массой 75-100г). Особенности разделки рыбы, предназначенной для последующей нарезки «кругляшами».

Технологические режимы при проведении различных операций – условия оттаивания (температура воздуха или воды, продолжительность), температура мытья и др. Перечислить оборудование, инвентарь и посуду, используемые при разделке рыбы. Ознакомиться с первичной обработкой пищевых отходов. Кулинарное использование пищевых отходов. Освоить операцию нарезки порционных полуфабрикатов из разделанных тушек рыбы – кругляшами; в виде порционных кусков, нарезанных под прямым и острым углом к плоскости стола, в виде мелких кусков в форме брусочков.

Научиться панировать рыбу в муке и в сухарях (двойной панировки – мука, льезон, сухари). Ознакомиться с операцией маринования рыбы, нарезанной брусочками, для приготовления блюда «рыба в тесте (кляре)».

Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом (осетров, севрюга и др.).

Проследить за каждой операцией, соблюдая их последовательность – оттаивание, срезание спинного плавника, спинных костных щитков, срезание головы, брюшных плавников, удаление визиги, получение звеньев, ошпаривание звеньев, удаление боковых и брюшных костных щитков и мелких костных чешуек, зачистка, удаление кожи и хрящей. Технологические режимы при проведении различных операций – условия оттаивания (температура воздуха, продолжительность, способ укладки рыбы для оттаивания), температура воды при ошпаривании звеньев, продолжительность ошпаривания и др. перечислить оборудование, инвентарь и посуду, используемую для разделки рыбы с хрящевым скелетом. Кулинарное использование пищевых отходов.

Подготовка звеньев осетровых для варки и припускания целыми звеньями.

Ознакомиться с операцией нарезки звеньев на порционные полуфабрикаты для припускания и жаренья. Выяснить, с какой целью производят ошпаривание полуфабрикатов перед припусканием и жарением. Панирование порционных полуфабрикатов для жаренья с небольшим количеством жира и во фритюре.

Составить технологическую схему приготовления какого-либо полуфабриката из мяса, птицы или рыбы.

Заключительный этап. Изучение рецептур и технологий производства продуктов специализированного питания. Изучение способов тепловой обработки: варка основным способом, припускание, варка паром, варка в СВЧ-аппаратах, жарка основным способом, жарка во фритюре, жарка в жарочных шкафах, жарка на открытом огне, опаливание, бланширование (ошпаривание), пассерование, термостатирование.

Изучить и научно обосновать отдельные приемы технологического процесса.

Общие требования к кулинарной продукции для диетического питания.

В данном разделе обучающийся должен ознакомиться с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», со сборником рецептур и принципом составления технико-технологических карт на блюда специализированного назначения, освоиться с методиками расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, получить практические навыки приготовления блюд. Сбор, обработка и анализ собранных материалов и их интерпретация. Написание дневника и отчета о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. Защита отчета о прохождении практики.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По результатам учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 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 учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности представлена в Приложении Г.

Рабочий график (план) учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обучающихся определяет виды работ, сроки и формы отчетности. График (план) должен разрабатываться на весь период практики. График (план) должен разрабатываться обучающимся при консультативной помощи научного руководителя, окончательная редакция плана подлежит согласованию с руководителем практики.

Содержание учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности должно быть раскрыто и представлено в плане таким образом, чтобы:

- обучающийся четко представлял характер, объем и виды работ, которые ему предстоит выполнить;

- научный руководитель и руководитель практики имел возможность эффективно контролировать и направлять работу обучающегося в режиме обратной связи.

Контроль выполнения работы по форме 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, получает возможность в оперативном режиме корректировать работу обучающегося. В результате основанная на обратной связи формирующая оценка превращается в эффективный инструмент обучения.

Результатом учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является отчет о прохождении практики, который представляется обучающимся на выпускающую кафедру.

Содержание учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности определяется компетенциями, которыми должен овладеть обучающийся по завершении данной работы.

По результатам выполнения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности составляется отчет о прохождении практики по единой структуре.

Структура отчета о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

- титульный лист;
- индивидуальное задание обучающегося;
- рабочий график (план);
- оглавление;
- введение;

- характеристика места прохождения практики;
- рецептура и технология производства продуктов питания различного назначения;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (при необходимости);
- дневник прохождения практики.

Рекомендуемый объем отчета – 30-35 страниц.

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 практики; обоснованность выводов.

Качество содержания и изложения отчета о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности оценивается членом комиссии по защите отчета о практике.

По итогам учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 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 круглых 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.

Образец оформления дневника прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) оформляется согласно образцу, представленному в приложении Д.

Текст отчета и дневника должен быть сброшюрован.

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

Основным видом оценочных средств является отчет о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

7.1 Паспорт фонда оценочных средств учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

№ п/п	Контролируемые этапы практики	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	количество
1.	Подготовительный этап. Общее ознакомление с лабораторией, цехом, предприятием. Инструктаж по технике безопасности	ОК-6, ОК-7, ПК-3	Дневник Отчет о прохождении практики	1
2.	Основной этап. Общая схема технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними	ОПК-1, ПК-1, ПК-6		
3.	Заключительный этап. Изучение рецептов и технологий производства продуктов специализированного питания	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-6, ПК-26	Вопросы к защите отчета (зачет с оценкой)	30

7.2 Перечень вопросов к защите отчета о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

ОК-6, ОК-7, ПК-3, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-6, ПК-26

1. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними.
2. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда
3. Правила поведения в лаборатории.
4. Понятие технологический процесс. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов. Организация технологического процесса производства продукции питания
5. Состав помещений для приёма и хранения продуктов.
6. Какими приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности Вы владеете?
7. Режимы хранения различных продуктов. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
8. Использование нормативной, технологической документации в организации технологического процесса производства продукции питания.
9. Механические способы обработки.
10. Назначение овощного цеха.
11. Технологические процессы (операциями) механической обработки различных овощей. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов в овощном цехе

12. Как обрабатывают овощи, поступающие в виде полуфабрикатов «Картофель сырой очищенный, не темнеющий на воздухе», «Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные», «Капуста белокочанная зачищенная».

13. Форма нарезки картофеля для последующего жаренья на сковороде с небольшим количеством жира, жаренья во фритюре, запекания.

14. Для каких горячих блюд и кулинарных изделий применяют ту или иную форму нарезки этих овощей

15. Способ подготовки к тепловой обработке кабачки, баклажаны и помидоры для жаренья. Форма и вид панировки.

16. Научные основы функционального питания. Методы и средства обработки экспериментальных данных.

17. Приготовление полуфабрикатов голубцов и шницелей из капусты. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

18. Работая в коллективе, толерантно ли воспринимали социальные, культурные, конфессиональные и иные различия;

19. Основные требования к организации работы цеха, в котором первичная обработка мяса и рыбы осуществляется в одном помещении.

20. Какие технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции Вы знаете, использовали?

21. Перечислить наименование отрубов, полученных при разделке туш различных видов мяса .

22. Перечислить наименование крупнокусковых полуфабрикатов, полученных из различных видов мяса

23. Последовательность операции при первичной обработке птицы

24. Первичная обработка рыбы.

25. Способы тепловой обработки: варка основным способом, припускание, варка паром, варка в СВЧ-аппаратах. Правила техники безопасности, пожарной безопасности.

26. Жарка основным способом, жарка во фритюре, жарка в жарочных шкафах, жарка на открытом огне. Правила техники безопасности, пожарной безопасности.

27. Опаливание, бланширование (ошпаривание)

28. Какие способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки своей деятельности Вы применяли во время практики?

29. Какие статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований Вы использовали?

30. Принцип составления технико-технологических карт. Использование нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продуктов питания.

7.3 Критерии оценки ответов на вопросы при защите отчета

При выставлении оценки за практику учитываются:

- актуальность темы исследования;
- соответствие содержания теме;
- наличие элементов новизны и практической значимости;
- обоснованность методов исследования;
- логичность представленного материала;
- обоснованность выводов.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 38-50 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 25-37 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 18-24 баллов.

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

7.4 Критерии оценки отчета о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

№ п/п	Наименование критерия	Максимальное количество баллов
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	20
3.	Отношение обучающегося, системность, прилежание и т.д.	10
4.	Качество оформления отчета (правильность и грамотность изложения и оформления материала в соответствии с требованиями программы практики)	5
5.	Сроки предоставления отчета (соответствие срокам сдачи, установленным в рабочем графике (плане) проведения практики)	5
	ИТОГО	50

7.5 Шкала оценочных средств

Итоги прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 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»	<i>знание</i> особенностей работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; <i>умение</i> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания; <i>владение</i> правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; статистическими методами	отчет (37-50 баллов); вопросы по отчету (38-50 баллов)

	и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; 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	
Базовый (50-74 балла) – Зачтено с оценкой «хорошо»	содержащие отдельные пробелы <i>знания</i> особенностей работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; содержащее отдельные пробелы <i>умение</i> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания; содержащее отдельные пробелы <i>владение</i> правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; 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	отчет (25-37 баллов); вопросы по отчету (25-37 баллов)
Пороговый (35-49 баллов) – Зачтено с оценкой «удовлетворительно»	содержащие отдельные пробелы <i>знания</i> особенностей работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; содержащее отдельные пробелы <i>умение</i> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания; содержащее отдельные пробелы <i>владение</i> правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приемами	отчет (17-25 баллов); вопросы по отчету (18-24 баллов)

	саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; 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	
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	отсутствие <i>знаний</i> особенностей работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; отсутствие или содержащее отдельные пробелы <i>умение</i> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания; отсутствие или содержащее отдельные пробелы <i>владение</i> правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; 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	отчет (0-17 баллов); вопросы по отчету (0-17 баллов)

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1 Основная учебная литература

1. Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания: учеб.пособие / И.В. Бобренева. –СПб.:ИЦ Интермедия, 2014.-180с.
2. 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>.
3. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИздательствоЮрайт, 2018. – 414 с. – (Серия: Бакалавр. Академический курс).– ISBN 978-5-534-04522-2. – Режим доступа:www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625.
4. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие/ С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с.
5. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник/ М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – Москва: Академия, 2012. – 240 с.
6. 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, 2023. – 117 с.
7. Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Е.С. Селю, О.А. Решетник, Казан. нац. исслед. техн. ун-т, Н.К. Романова. – Казань: КНИТУ, 2016. – 96 с. – ISBN 978-5-7882-1895-3. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/595652>
8. 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.
8. 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. Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: словарь основных терминов и понятий / Е.И. Корчагина, В.Д. Ершов. – СПб.: ГИОРД, 2016 . – 80 с. – ISBN 978-5-98879-197-3. –Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/574636>
2. Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований: учеб.пособие / И.Н. Кузнецов. – М.: Дашков и К, 2013. – 284с.
3. Основы производства продуктов детского питания: метод. указания к лаб. работам / Н.В. Шалапугина, Н.Н. Караличева.– Саратов: ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова", 2014. – 65 с. –Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/243281>
4. 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. – ISBN 978-5-7410-1576-6. –Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/618342>
5. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2008. – 480 с.

6. Тебекин, А.В. Управление качеством: учебник для бакалавриата и магистратуры / А.В. Тебекин. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 410 с. – (Серия: Бакалавр и магистр. Академический курс).– ISBN 978-5-534-03736-4. – Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/2D9ADC68-CDDC-4F29-8AA4-6B6AE97A6BF2

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

8. 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 «Ресторанные ведомости» с вложением журнала "RestoranoffМаркет" (РестораноффМаркет)

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 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. 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 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. 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 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

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

6. 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)

7. 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 плоскочечатного 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, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

9.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)
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>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>

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 «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
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	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по

	работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.ru)				22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVu	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	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. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.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-25, ПК-26

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ располагает учебной аудиторией для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/37)

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Grain (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 Mecposud 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 МасарS.г.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 BF Xinhe Food Machine Co.LTD т.м. JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. КартофелечисткаМОК-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 ЕКСI 90212 (инв. № 21013601307)

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

При прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности на предприятиях общественного питания, материально-техническое обеспечение определяется материально-техническими возможностями принимающей организации.

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, 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.

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Сухарева Т.Н.

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 № 10 от 23 июня 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 №7 от 12 февраля 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 7 от 19 февраля 2018 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 февраля 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 № 4 от 9 ноября 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 4 от 16 ноября 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 3 от 19 ноября 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 агrobiотехнологий 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.

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 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агrobiотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 9 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

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)

Форма индивидуального задания на практику

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

(наименование образовательной организации)

Кафедра.....

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ

заведующий кафедрой

_____ / И.О. Фамилия/

« ___ » _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА 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)

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)

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.