федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов питания

Квалификация - бакалавр

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ	3
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ,	
СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗО-	
ВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	24
4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	26
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	26
6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	28
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕ-	
СТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ	30
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБ-	
ХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	34
9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕС-	
ПЕЧЕНИЕ, СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОР-	
МАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ)	35
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ	
ПРАКТИКИ	38
ПРИЛОЖЕНИЯ	43

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная. Тип производственной практики – производственная технологическая практика.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

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

Производственная технологическая практика является составной частью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и относится к Блоку 2 «Практики», обязательная часть Б2.О.03(П).

Цель производственной технологической практики — закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения по изучаемым курсам: Товароведная характеристика продовольственного сырья, Технология продукции общественного питания, Технология специальных видов питания, Санитария и гигиена питания, Технология блюд национальной кухни, Безопасность продовольственного сырья, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания и приобретение профессионального умения работать в качестве практикантов, поваров и дублеров начальников цехов.

Задачами практики являются закрепление теоретических знаний, обучающихся и более глубокое освоение ими практических навыков производства кулинарной продукции, полученных во время производственной практики и лабораторных занятий.

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

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 —Технология продукции и организация общественного питания от 14.08.2020 № 1027:
- приказ Минобрнауки России "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" от 21.08.2020 № 1076;
- приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 № 885/390;
- профессиональный стандарт 40.060Специалист по сертификации продукции (утв. приказом Минтруда России от 31.10.2014. №837н);
- профессиональный стандарт 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства (утв. приказом Минтруда России от 02.09.2020. №556н)
 - Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;
 - локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

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

- для обучающихся в возрасте 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), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации №1047 от 17 августа 2020 г.

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

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

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

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

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

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

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕ-НИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬ-ТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/02.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/02.6

Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка методов продукции в процессе технического контроля и испытания готовой производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/03.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/03.6

Математическое моделирование технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/02.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/02.6

Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/03.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/03.6

Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ - D/03.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/03.6

Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и

технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков

Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

Трудовые функции:

Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированного питания (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/01.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/01.6

Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства

Трудовые функции:

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/02.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/02.6

Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Трудовые функции:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ - D/03.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/03.6

Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/02.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/02.6

Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка методов продукции в процессе технического контроля и испытания готовой производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированного питания (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/01.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/01.6

Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированного питания (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/01.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/01.6

Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Трудовые функции:

Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированного питания (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/01.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания $T\Phi$ - D/01.6

Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Обучающийся, освоивший программу производственной технологической практики, должен обладать следующими компетенциями:

- УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
- УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
- УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
- УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
- УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социальноисторическом, этическом и философском контекстах
- УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
- УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
- УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
- УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
- УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
- УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
- ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
- ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
- ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
- ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
- ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
- ПК-1. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- ПК-2. Способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
- ПК-3. Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

- ПК-4. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
- ПК-5. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
- ПК-6. Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
- ПК-7. Способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
- ПК-8. Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
- ПК-9. Способен 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
- ПК-10. Способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
- ПК-11. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

Планируемые	K	ритерии оценивания	результатов обучен	ия
результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-1	Не осуществляет	Удовлетворитель-	Хорошо осу-	Отлично осу-
ИД-1 _{УК-1} – Осу-	поиск информа-	но осуществляет	ществляет поиск	ществляет поиск
ществляет поиск	ции и не применя-	поиск информа-	информации и с	информации и
информации и	ет системный	ции и частично	определенными	правильно приме-
применяет си-	подход для реше-	применяет си-	не точностями	няет системный
стемный подход	ния поставленных	стемный подход	применяет си-	подход для реше-
для решения по-	задач на основе	для решения по-	стемный подход	ния поставленных
ставленных за-	синтеза информа-	ставленных задач	для решения по-	задач на основе
дач на основе	ции	на основе синтеза	ставленных задач	синтеза информа-
синтеза инфор-		информации	на основе синтеза	ции
мации			информации	
ИД-2 _{УК-1} – Нахо-	Не находит и кри-	Фрагментарно	Не в полном объ-	В полном объеме
дит и критически	тически не анали-	находит и крити-	еме находит и	находит и крити-
анализирует ин-	зирует информа-	чески не точно	критически с	чески верно ана-
формацию, не-	цию, необходи-	анализирует ин-	определенными	лизирует инфор-
обходимую для	мую для решения	формацию, необ-	погрешностями	мацию, необхо-
решения постав-	поставленной за-	ходимую для ре-	анализирует ин-	димую для реше-
ленной задачи	дачи	шения поставлен-	формацию, необ-	ния поставленной
		ной задачи	ходимую для ре-	задачи
			шения поставлен-	
			ной задачи	

	T = -	Τ=	T	1 =
ИД-3 _{УК-1} – Рас-	Не рассматривает	Рассматривает	Рассматривает	Рассматривает все
сматривает воз-	возможные вари-	единичные случаи	ограниченное	возможные вари-
можные вариан-	анты решения	возможных вари-	число возможных	анты решения
ты решения за-	задачи с оценкой	антов решения	вариантов реше-	задачи, правильно
дачи, оценивая	их достоинств и	задачи, поверх-	ния задачи, адек-	оценивая их до-
их достоинства и	недостатков	ностно оценивая	ватно оценивая их	стоинства и недо-
недостатки		их достоинства и	достоинства и	статки
		недостатки	недостатки	
ИД-4 _{УК-1} – Аргу-	Не аргументиро-	Частично аргу-	Аргументировано,	В полной мере
ментировано	вано формирует	ментировано	нос определенны-	аргументировано
формирует соб-	собственные суж-	формирует соб-	ми неточностями	формирует соб-
ственные сужде-	дения и оценки,	ственные сужде-	формирует соб-	ственные сужде-
ния и оценки,	не отличает факты	ния и оценки,	ственные сужде-	ния и оценки,
отличает факты	от мнений и ин-	приблизительно	ния и оценки,	точно отличает
от мнений и ин-	терпретаций в	отличает факты от	адекватно отлича-	факты от мнений
терпретаций в	рассуждениях	мнений и интер-	ет факты от мне-	и интерпретаций в
рассуждениях	других участни-	претаций в рас-	ний и интерпрета-	рассуждениях
других участни-	ков деятельности,	суждениях других	ций в рассужде-	других участни-
ков деятельно-	не принимает	участников дея-	ниях других	ков деятельности,
сти, принимает	обоснованное ре-	тельности, при-	участников дея-	принимает обос-
обоснованное	шение поставлен-	нимает в малой	тельности, при-	нованное по всем
решение постав-	ной задачи	степени обосно-	нимает обосно-	параметрам реше-
ленной задачи	пои задачи	ванное решение	ванное по боль-	ние поставленной
ленной задачи		поставленной за-	шинству парамет-	
			ров решение по-	задачи
		дачи	ставленной задачи	
УК-2	Не определяет	Удовлетворитель-	Хорошо опреде-	Отлично опреде-
УК-2 ИД-1 _{УК-2} – Опре-	круг задач в рам-	_		•
	ках поставленной	но определяет	ляет круг задач в	ляет круг задач в
деляет круг задач		круг задач в рам- ках поставленной	рамках постав-	рамках постав- ленной цели,
в рамках постав-	цели, определяет связи между ними	цели, определяет	ленной цели,	определяет связи
	связи между ними	связи между ними	определяет связи	-
определяет связи между ними		связи между ними	между ними	между ними
	Не предлагает	Частично предла-	Праннагает огра	Предлагает все
	* · ·		Предлагает огра-	A
лагает способы	способы решения	гает способы решения поставлен-	ниченные спосо-	возможные спо-
решения постав-	поставленных		бы решения по-	собы решения
ленных задач и	задач и не знает	ных задач и удо-	ставленных задач	поставленных
ожидаемые ре-	ожидаемые ре-	влетворительно	и хорошо знает	задач и отлично
зультаты	зультаты	знает ожидаемые	ожидаемые ре-	знает ожидаемые
ип 2 п-а	П	результаты	Зультаты	результаты
ИД-3 _{УК-2} — Пла-	Не умеет плани-	Удовлетворитель-	Хорошо умеет	Отлично умеет
нирует реализа-	ровать реализа-	но умеет плани-	планировать реа-	планировать реа-
цию задач в зоне	цию задач в зоне	ровать реализа-	лизацию задач в	лизацию задач в
своей ответ-	своей ответствен-	цию задач в зоне	зоне своей ответ-	зоне своей ответ-
ственности с	ности с учетом	своей ответствен-	ственности с уче-	ственности с уче-
учетом имею-	имеющихся ре-	ности с учетом	том имеющихся	том имеющихся
щихся ресурсов	сурсов и ограни-	имеющихся ре-	ресурсов и огра-	ресурсов и огра-
и ограничений,	чений, действую-	сурсов и ограни-	ничений, дей-	ничений, дей-
действующих	щих правовых	чений, действую-	ствующих право-	ствующих право-
правовых норм	норм	щих правовых	вых норм	вых норм
ипи об-	По оби точет	Норм Удордогранувани	A wayne ==== = = = = = = = = = = = = = = = =	Прорукту
ИД-4ук-2 – Объ-	Не объясняет цели	Удовлетворитель-	Адекватно объяс-	Правильно объяс-
ясняет цели и	и не формулирует	но объясняет цели	няет цели и фор-	няет цели и пол-
формулирует	задачи, связанные	и частично фор-	мулирует задачи,	ностью формули-
задачи, связан-	с подготовкой и	мулирует задачи,	связанные с под-	рует задачи, свя-
ные с подготов-	реализацией про-	связанные с под-	готовкой и реали-	занные с подго-
кой и реализаци-	екта	готовкой и реали-	зацией проекта	товкой и реализа-

ей проекта		зацией проекта		цией проекта
УК-3	Не применяет	Удовлетворитель-	Хорошо применя-	Отлично приме-
ИД-1 _{УК-3} – При-	нормы социально-	но применяет	ет нормы соци-	няет нормы соци-
меняет нормы	го взаимодействия	нормы социально-	ального взаимо-	ального взаимо-
социального вза-	для реализации	го взаимодействия	действия для реа-	действия для реа-
имодействия для	своей роли в ко-	для реализации	лизации своей	лизации своей
реализации сво-	манде	своей роли в ко-	роли в команде	роли в команде
ей роли в коман-	манде	манде	розні в коминде	рози в команде
де		миндо		
ИД-2 _{УК-3} — Орга-	Не способен орга-	Частично спосо-	Хорошо органи-	Отлично органи-
низовывает ра-	низовывать рабо-	бен организовы-	зовывает работу	зовывает работу
боту команды,	ту команды, для	вать работу ко-	команды, для до-	команды, для до-
для достижения	достижения по-	манды, для до-	стижения постав-	стижения постав-
поставленной	ставленной цели	стижения постав-	ленной цели	ленной цели
цели		ленной цели	70000	44411
ИД-3 _{УК-3} – Вла-	Не владеет навы-	Удовлетворитель-	Хорошо владеет	Отлично владеет
деет навыком	ком организации	но владеет навы-	навыком органи-	навыком органи-
организации и	и корректировки	ком организации	зации и корректи-	зации и корректи-
корректировки	работы команды с	и корректировки	ровки работы ко-	ровки работы ко-
работы команды	учетом коллеги-	работы команды с	манды с учетом	манды с учетом
с учетом колле-	альных решений	учетом коллеги-	коллегиальных	коллегиальных
гиальных реше-	жизнан р см с нин	альных решений	решений	решений
ний		r	r	P
ИД-4 _{УК-3} – Де-	Не демонстрирует	Удовлетворитель-	Не в полном объ-	В полном объеме
монстрирует	умения выработки	но демонстрирует	еме демонстриру-	демонстрирует
умения выработ-	стратегии ко-	умения выработки	ет умения выра-	умения выработки
ки стратегии	мандной работы	стратегии ко-	ботки стратегии	стратегии ко-
командной рабо-	для достижения	мандной работы	командной работы	мандной работы
ты для достиже-	поставленной це-	для достижения	для достижения	для достижения
ния поставлен-	ли	поставленной це-	поставленной це-	поставленной це-
ной цели		ли	ли	ли
УК-4	Не использует	Частично исполь-	Не в полной мере	В полной мере
ИД-1 _{УК-4} – Ис-	устную и пись-	зует устную и	использует уст-	использует уст-
пользует устную	менную формы	письменную фор-	ную и письмен-	ную и письмен-
и письменную	деловой комму-	мы деловой ком-	ную формы дело-	ную формы дело-
формы деловой	никации на рус-	муникации на	вой коммуника-	вой коммуника-
коммуникации	ском и иностран-	русском и ино-	ции на русском и	ции на русском и
на русском и	ном языках	странном языках	иностранном язы-	иностранном язы-
иностранном		•	ках	ках
языках				
ИД-2 _{УК-4} – Сво-	Свободно не вос-	Свободно, но пас-	Свободно и ини-	Свободно и ак-
бодно восприни-	принимает, не	сивно восприни-	циативно воспри-	тивно восприни-
мает, анализиру-	анализирует и	мает, удовлетво-	нимает, хорошо	мает, отлично
ет и критически	критически не	рительно анали-	анализирует и в	анализирует и
оценивает уст-	оценивает устную	зирует и в еди-	большинстве слу-	всегда критически
ную и письмен-	и письменную	ничных случаях	чаев критически	оценивает устную
ную деловую	деловую инфор-	критически оце-	оценивает устную	и письменную
информацию на	мацию на рус-	нивает устную и	и письменную	деловую инфор-
русском, и ино-	ском, родном и	письменную де-	деловую инфор-	мацию на рус-
странном(ых)	иностранном(ых)	ловую информа-	мацию на рус-	ском, родном и
языке(ах), в том	языке(ах), в том	цию на русском,	ском, родном и	иностранном(ых)
числе с приме-	числе с примене-	родном и ино-	иностранном(ых)	языке(ах), в том
нением инфор-	нием информаци-	странном(ых)	языке(ах), в том	числе с примене-
мационно-	онно-	языке(ах), в том	числе с примене-	нием информаци-
коммуникацион-	коммуникацион-	числе с примене-	нием информаци-	онно-
ных технологий	ных технологий	нием информаци-	онно-	коммуникацион-
		онно-	коммуникацион-	ных технологий

		KOMMANIAKONIAON	ших тахиологий	
		коммуникацион-	ных технологий	
ип 2	Ha na se se sua a sua sua sua sua sua sua sua sua s	ных технологий	C 6	Парагия
ИД-3 _{УК-4} – Вы-	Не выбирает ком-	С ошибками вы-	С небольшими	Правильно выби-
бирает коммуни-	муникативно при-	бирает коммуни-	неточностями	рает коммуника-
кативно прием-	емлемые стиль	кативно приемле-	выбирает комму-	тивно приемле-
лемые стиль де-	делового обще-	мые стиль делово-	никативно прием-	мые стиль делово-
лового общения,	ния, вербальные и	го общения, вер-	лемые стиль дело-	го общения, вер-
вербальные и	невербальные	бальные и невер-	вого общения,	бальные и невер-
невербальные	средства взаимо-	бальные средства	вербальные и не-	бальные средства
средства взаимо-	действия с парт-	взаимодействия с	вербальные сред-	взаимодействия с
действия с парт-	нерами на госу-	партнерами на	ства взаимодей-	партнерами на
нерами на госу-	дарственном и	государственном	ствия с партнера-	государственном
дарственном и	иностранном (ах)	и иностранном	ми на государ-	и иностранном
иностранном (ах)	языках	(ах) языках	ственном и ино-	(ах) языках
языках			странном (ах)	
			языках	
УК-5	Не взаимодей-	Удовлетворитель-	Хорошо взаимо-	Отлично взаимо-
ИД-1 _{УК-5} – Взаи-	ствует с людьми с	но взаимодей-	действует с	действует с
модействует с	учетом их социо-	ствует с людьми с	людьми с учетом	людьми с учетом
людьми с учетом	культурных осо-	учетом их социо-	их социокультур-	их социокультур-
их социокуль-	бенностей в целях	культурных осо-	ных особенностей	ных особенностей
турных особен-	успешного вы-	бенностей в целях	в целях успешно-	в целях успешно-
ностей в целях	полнения профес-	успешного вы-	го выполнения	го выполнения
успешного вы-	сиональных задач	полнения профес-	профессиональ-	профессиональ-
полнения про-	и социальной ин-	сиональных задач	ных задач и соци-	ных задач и соци-
фессиональных	теграции	и социальной ин-	альной интегра-	альной интегра-
задач и социаль-		теграции	ции	ции
ной интеграции				
ИД-2 _{УК-5} – Раз-	Не способен раз-	Частично спосо-	Не в полном объ-	В полном объеме
личает межкуль-	личать межкуль-	бен различать	еме различает	различает меж-
турное разнооб-	турное разнообра-	межкультурное	межкультурное	культурное разно-
разие общества в	зие общества в	разнообразие об-	разнообразие об-	образие общества
социально-	социально-	щества в социаль-	щества в социаль-	в социально-
историческом,	историческом,	но-историческом,	но-историческом,	историческом,
этическом, эсте-	этическом, эсте-	этическом, эсте-	этическом, эсте-	этическом, эсте-
тическом и фи-	тическом и фило-	тическом и фило-	тическом и фило-	тическом и фило-
лософском кон-	софском кон-	софском кон-	софском кон-	софском кон-
текстах	текстах	текстах	текстах	текстах
ИД-3 _{УК-5} – Вос-	Не воспринимает	Удовлетворитель-	Хорошо воспри-	Отлично воспри-
принимает раз-	разнообразие об-	но воспринимает	нимает разнообра-	нимает разнообра-
нообразие обще-	щества в социаль-	разнообразие об-	зие общества в	зие общества в
ства в социаль-	но-историческом,	щества в социаль-	социально-	социально-
но-	этическом и фи-	но-историческом,	историческом,	историческом,
историческом,	лософском кон-	этическом и фи-	этическом и фи-	этическом и фи-
этическом и фи-	текстах	лософском кон-	лософском кон-	лософском кон-
лософском кон-		текстах	текстах	текстах
текстах				
ИД-4 _{УК-5} – Кон-	Конструктивно и	Конструктивно и	Конструктивно и	Конструктивно и
структивно и не	не дискриминаци-	не дискриминаци-	не дискриминаци-	не дискриминаци-
дискриминаци-	онно не взаимо-	онно удовлетво-	онно хорошо вза-	онно отлично вза-
онно взаимодей-	действует с	рительно взаимо-	имодействует с	имодействует с
ствует с людьми	людьми с учетом	действует с	людьми с учетом	людьми с учетом
с учетом их со-	их социокультур-	людьми с учетом	их социокультур-	их социокультур-
циокультурных	ных особенностей	их социокультур-	ных особенностей	ных особенностей
особенностей в	в целях успешно-	ных особенностей	в целях успешно-	в целях успешно-
целях успешного	го выполнения	в целях успешно-	го выполнения	го выполнения
выполнения	профессиональ-	го выполнения	профессиональ-	профессиональ-
DDIII OVIII OII II II	inporteonomanib-	1 O DEITOTHOUNT	профессиональ-	профессиональ

	T		1	1
профессиональ-	ных задач и уси-	профессиональ-	ных задач и уси-	ных задач и уси-
ных задач и уси-	ления социальной	ных задач и уси-	ления социальной	ления социальной
ления социаль-	интеграции	ления социальной	интеграции	интеграции
ной интеграции		интеграции		
УК-6	Не определяет и	Частично опреде-	Хорошо опреде-	Отлично опреде-
ИД-1 _{УК-6} – Опре-	не реализовывает	ляет и удовлетво-	ляет и реализовы-	ляет и реализовы-
деляет и реали-	приоритеты соб-	рительно реализо-	вает приоритеты	вает приоритеты
зовывает прио-	ственной деятель-	вывает приорите-	собственной дея-	собственной дея-
ритеты соб-	ности и способы	ты собственной	тельности и спо-	тельности и спо-
ственной дея-	ее совершенство-	деятельности и	собы ее совер-	собы ее совер-
тельности и спо-	вания на основе	способы ее со-	шенствования на	шенствования на
собы ее совер-	самооценки	вершенствования	основе самооцен-	основе самооцен-
шенствования на		на основе само-	ки	ки
основе само-		оценки		
оценки				
ИД-2 _{УК-6} – Опре-	Не определяет	Удовлетворитель-	Хорошо опреде-	Отлично опреде-
деляет приорите-	приоритеты соб-	но определяет	ляет приоритеты	ляет приоритеты
ты собственной	ственной деятель-	приоритеты соб-	собственной дея-	собственной дея-
деятельности,	ности, не выстра-	ственной деятель-	тельности, вы-	тельности, вы-
выстраивает	ивает планы их	ности, частично	страивает планы	страивает планы
планы их дости-	достижения.	выстраивает пла-	их достижения.	их достижения.
жения.		ны их достиже-		
		ния.		
ИД-3 _{УК-6} – Кри-	Критически не	Критически не	Критически с	Критически верно
тически оцени-	оценивает эффек-	точно оценивает	определенными	оценивает эффек-
вает эффектив-	тивность исполь-	эффективность	погрешностями	тивность исполь-
ность использо-	зования времени и	использования	оценивает эффек-	зования времени и
вания времени и	других ресурсов	времени и других	тивность исполь-	других ресурсов
других ресурсов	для совершен-	ресурсов для со-	зования времени и	для совершен-
для совершен-	ствования своей	вершенствования	других ресурсов	ствования своей
ствования своей	деятельности.	своей деятельно-	для совершен-	деятельности.
деятельности.	,	сти.	ствования своей	
,			деятельности.	
ИД-4 _{УК-6} – Де-	Не демонстрирует	Нерегулярно де-	Периодически	Постоянно демон-
монстрирует	интерес к учебе и	монстрирует ин-	демонстрирует	стрирует интерес
интерес к учебе	не использует	терес к учебе и	интерес к учебе и	к учебе и отлично
и использует	предоставляемые	удовлетворитель-	хорошо использу-	использует предо-
предоставляемые	возможности для	но использует	ет предоставляе-	ставляемые воз-
возможности для	приобретения но-	предоставляемые	мые возможности	можности для
приобретения	вых знаний и	возможности для	для приобретения	приобретения но-
новых знаний и	навыков с целью	приобретения но-	новых знаний и	вых знаний и
умений с целью	совершенствова-	вых знаний и	навыков с целью	навыков с целью
совершенствова-	ния своей дея-	навыков с целью	совершенствова-	совершенствова-
ния своей дея-	тельности.	совершенствова-	ния своей дея-	ния своей дея-
тельности.		ния своей дея-	тельности.	тельности.
		тельности.		
УК-7	Не понимает зна-	Поверхностно	Хорошо понимает	Отлично понима-
ИД-1 _{УК-7} – По-	чение физической	понимает значе-	значение физиче-	ет значение физи-
нимает значение	культуры и оздо-	ние физической	ской культуры и	ческой культуры и
физической	ровительных ме-	культуры и оздо-	оздоровительных	оздоровительных
культуры и оздо-	роприятий для	ровительных ме-	мероприятий для	мероприятий для
ровительных	поддержания оп-	роприятий для	поддержания оп-	поддержания оп-
мероприятий для	тимального уров-	поддержания оп-	тимального уров-	тимального уров-
поддержания	ня работоспособ-	тимального уров-	ня работоспособ-	ня работоспособ-
оптимального	ности	ня работоспособ-	ности	ности
уровня работо-		ности		
способности				
CHOCOOHOCTH	l .	I .	i	

што	TT V	TT	TT 0	D v
ИД-2 _{УК-7} – Оце-	Не оценивает свой	Частично оцени-	Не в полной мере	В полной мере
нивает свой об-	образ жизни и его	вает свой образ	оценивает свой	оценивает свой
раз жизни и его	влияние на здоро-	жизни и его влия-	образ жизни и его	образ жизни и его
влияние на здо-	вье и физическую	ние на здоровье и	влияние на здоро-	влияние на здоро-
ровье и физиче-	подготовку чело-	физическую под-	вье и физическую	вье и физическую
скую подготовку	века	готовку человека	подготовку чело-	подготовку чело-
человека			века	века
ИД-3 _{УК-7} – При-	Не выбирает здо-	Неточно выбирает	Периодически	Правильно выби-
меняет на прак-	ровьесберегаю-	здоровьесберега-	выбирает здоро-	рает здоровьесбе-
тике разнообраз-	щие технологии с	ющие технологии	вьесберегающие	регающие техно-
ные средства	учетом внутрен-	с учетом внутрен-	технологии с уче-	логии с учетом
физической	них и внешних	них и внешних	том внутренних и	внутренних и
культуры, спорта	условий реализа-	условий реализа-	внешних условий	внешних условий
и туризма для	ции конкретной	ции конкретной	реализации кон-	реализации кон-
сохранения и	профессиональ-	профессиональ-	кретной профес-	кретной профес-
укрепления здо-	ной деятельности,	ной деятельности,	сиональной дея-	сиональной дея-
ровья	не имеет положи-	редко имеет по-	тельности, перио-	тельности, на по-
ровы	тельный стимули-	ложительный сти-	дически имеет	стоянной основе
	рованный опыт их	мулированный	положительный	имеет положи-
	применения	опыт их примене-	стимулированный	тельный стимули-
	применения	ния	опыт их примене-	рованный опыт их
		пия	ния	_
ИД-4 _{УК-7} – Ис-	Не использует	Удовлетворитель-	Хорошо исполь-	применения Отлично исполь-
' '	•	*	*	
пользует методы	методы и средства	но использует	зует методы и	зует методы и
и средства физи-	физической куль-	методы и средства	средства физиче-	средства физиче-
ческой культуры	туры и не соблю-	физической куль-	ской культуры и	ской культуры и
и соблюдает	дает нормы здо-	туры и нерегуляр-	периодически	постоянно соблю-
нормы здорового	рового образа	но соблюдает	соблюдает нормы	дает нормы здо-
образа жизни для	жизни для полно-	нормы здорового	здорового образа	рового образа
полноценного,	ценного, активно-	образа жизни для	жизни для полно-	жизни для полно-
активного и ре-	го и регулярного	полноценного,	ценного, активно-	ценного, активно-
гулярного вы-	выполнения соци-	активного и регу-	го и регулярного	го и регулярного
полнения соци-	альных и профес-	лярного выполне-	выполнения соци-	выполнения соци-
альных и про-	сиональных обя-	ния социальных и	альных и профес-	альных и профес-
фессиональных	занностей	профессиональ-	сиональных обя-	сиональных обя-
обязанностей		ных обязанностей	занностей	занностей
УК-8	Не идентифици-	Частично иденти-	Не в полной мере	Полностью иден-
ИД-1 _{УК-8} – Иден-	рует угрозы при-	фицирует угрозы	идентифицирует	тифицирует угро-
тифицирует	родного и техно-	природного и тех-	угрозы природно-	зы природного и
угрозы природ-	генного проис-	ногенного проис-	го и техногенного	техногенного
ного и техноген-	хождения для	хождения для	происхождения	происхождения
ного происхож-	жизнедеятельно-	жизнедеятельно-	для жизнедея-	для жизнедея-
дения для жиз-	сти человека	сти человека	тельности челове-	тельности челове-
недеятельности			ка	ка
человека				
ИД-2 _{УК-8} – Ана-	Не анализирует	Удовлетворитель-	Хорошо анализи-	Отлично анализи-
лизирует факто-	факторы вредного	но факторов вред-	рует факторы	рует факторы
ры вредного и	и опасного влия-	ного и опасного	вредного и опас-	вредного и опас-
опасного влия-	ния чрезвычайных	влияния чрезвы-	ного влияния	ного влияния
ния чрезвычай-	ситуаций на при-	чайных ситуаций	чрезвычайных	чрезвычайных
ных ситуаций на	родную среду и	на природную	ситуаций на при-	ситуаций на при-
природную сре-	причины возник-	среду и причины	родную среду и	родную среду и
ду и причины	новения военных	возникновения	причины возник-	причины возник-
возникновения	конфликтов	военных кон-	новения военных	новения военных
военных кон-		фликтов	конфликтов	конфликтов
фликтов				
ИД-3 _{УК-8} – Опре-	Не определяет	Частично опреде-	Не в полной мере	Полностью опре-

	T	T	1	
деляет модель	модель поведения	ляет модель пове-	определяет мо-	деляет модель
поведения при	при возникнове-	дения при воз-	дель поведения	поведения при
возникновении	нии угрозы чрез-	никновении угро-	при возникнове-	возникновении
угрозы чрезвы-	вычайной ситуа-	зы чрезвычайной	нии угрозы чрез-	угрозы чрезвы-
чайной ситуации	ции	ситуации	вычайной ситуа-	чайной ситуации
			ции	
ИД-4 _{УК-8} – Выяв-	Не выявляет и не	Удовлетворитель-	Хорошо выявляет,	Отлично выявляет
ляет и устраняет	устраняет про-	но выявляет и	но не в полной	и полностью
проблемы, свя-	блемы, связанные	частично устраня-	мере устраняет	устраняет про-
занные с нару-	с нарушениями	ет проблемы, свя-	проблемы, свя-	блемы, связанные
шениями техни-	техники безопас-	занные с наруше-	занные с наруше-	с нарушениями
ки безопасности	ности на рабочем	ниями техники	ниями техники	техники безопас-
на рабочем месте	месте	безопасности на	безопасности на	ности на рабочем
		рабочем месте	рабочем месте	месте
УК-9	Не использует	Фрагментарно	Не в полной мере	В полной мере
ИД-1 _{УК-9} – Ис-	базовые дефекто-	использует базо-	использует базо-	использует базо-
пользует базовые	логические знания	вые дефектологи-	вые дефектологи-	вые дефектологи-
дефектологиче-	в социальной и	ческие знания в	ческие знания в	ческие знания в
ские знания в	профессиональ-	социальной и	социальной и	социальной и
социальной и	ной сферах	профессиональ-	профессиональ-	профессиональ-
профессиональ-	пои сферах	ной сферах	ной сферах	ной сферах
		нои сферах	нои сферах	нои сферах
ной сферах	По обложен	06 year and 1	0670700 -0000	06 no no on
ИД-2 _{УК-9} – Обла-	Не обладает пред-	Обладает фраг-	Обладает доста-	Обладает полны-
дает представле-	ставлениями о	ментарными	точными пред-	ми представлени-
ниями о принци-	принципах недис-	представлениями	ставлениями о	ями о принципах
пах недискрими-	криминационного	о принципах не-	принципах недис-	недискриминаци-
национного вза-	взаимодействия с	дискриминацион-	криминационного	онного взаимо-
имодействия с	лицами с ограни-	ного взаимодей-	взаимодействия с	действия с лицами
лицами с огра-	ченными возмож-	ствия с лицами с	лицами с ограни-	с ограниченными
ниченными воз-	ностями здоровья	ограниченными	ченными возмож-	возможностями
можностями	и инвалидностью	возможностями	ностями здоровья	здоровья и инва-
здоровья и инва-	при коммуника-	здоровья и инва-	и инвалидностью	лидностью при
лидностью при	ции в различных	лидностью при	при коммуника-	коммуникации в
коммуникации в	сферах жизнедея-	коммуникации в	ции в различных	различных сферах
различных сфе-	тельности с уче-	различных сферах	сферах жизнедея-	жизнедеятельно-
рах жизнедея-	том их психофи-	жизнедеятельно-	тельности с уче-	сти с учетом их
тельности с уче-	зических особен-	сти с учетом их	том их психофи-	психофизических
том их психофи-	ностей	психофизических	зических особен-	особенностей
зических осо-		особенностей	ностей	
бенностей				
ИД-3 _{УК-9} – Взаи-	Не взаимодей-	Удовлетворитель-	Хорошо взаимо-	Отлично взаимо-
модействует с	ствует с лицами с	но взаимодей-	действует с лица-	действует с лица-
лицами с огра-	ограниченными	ствует с лицами с	ми с ограничен-	ми с ограничен-
ниченными воз-	возможностями	ограниченными	ными возможно-	ными возможно-
можности здоро-	здоровья и инва-	возможностями	стями здоровья и	стями здоровья и
вья и инвалидно-	лидностью в со-	здоровья и инва-	инвалидностью в	инвалидностью в
стью в социаль-	циальной и про-	лидностью в со-	социальной и	социальной и
ной и професси-	фессиональной	циальной и про-	профессиональ-	профессиональ-
ональной сферах,	сферах с исклю-	фессиональной	ной сферах, в	ной сферах, все-
избегая психоло-	чением психоло-	сферах, редко из-	большинстве слу-	гда избегая пси-
гически неком-	гически неком-	бегая психологи-	чаев избегая пси-	хологически не-
			хологически не-	комфортные ситу-
фортные ситуа-	фортных ситуа-	чески некомфорт-		
ции	ций	ные ситуации	комфортные ситу-	ации
VIV. 10	Ha avva	По возна от	ации	Daarga assass
УК-10	Не анализирует	Не всегда анали-	Анализирует дей-	Всегда анализиру-
ИД-1 _{УК-10} – Ана-	действующие	зирует действую-	ствующие право-	ет действующие
лизирует дей-	правовые нормы,	щие правовые	вые нормы, обес-	правовые нормы,

	T -	_		
ствующие пра-	обеспечивающие	нормы, обеспечи-	печивающие	обеспечивающие
вовые нормы,	борьбу с проявле-	вающие борьбу с	борьбу с проявле-	борьбу с проявле-
обеспечивающие	нием экстремиз-	проявлением экс-	нием экстремиз-	нием экстремиз-
борьбу с прояв-	ма, терроризма и	тремизма, терро-	ма, терроризма и	ма, терроризма и
лением экстре-	коррупцией в	ризма и корруп-	коррупцией в	коррупцией в
мизма, терро-	профессиональ-	цией в професси-	профессиональ-	профессиональ-
ризма и корруп-	ной деятельности	ональной дея-	ной деятельности	ной деятельности
цией в профес-		тельности		
сиональной дея-				
тельности				
ИД-2 _{УК-10} – Пла-	Не планирует и	Редко планирует и	Достаточно часто	Регулярно плани-
нирует и органи-	организует дея-	организует дея-	планирует и орга-	рует и организует
зует деятель-	тельность по	тельность по	низует деятель-	деятельность по
ность по форми-	формированию	формированию	ность по форми-	формированию
рованию нетер-	нетерпимого от-	нетерпимого от-	рованию нетер-	нетерпимого от-
пимого отноше-	ношения к прояв-	ношения к прояв-	пимого отноше-	ношения к прояв-
ния к проявлени-	лениям экстре-	лениям экстре-	ния к проявлени-	лениям экстре-
ям экстремизма,	мизма, террориз-	мизма, террориз-	ям экстремизма,	мизма, террориз-
терроризма, кор-	ма, коррупцион-	ма, коррупцион-	терроризма, кор-	ма, коррупцион-
рупционному	ному поведению в	ному поведению в	рупционному по-	ному поведению в
поведению в	профессиональ-	профессиональ-	ведению в про-	профессиональ-
профессиональ-	ной деятельности	ной деятельности	фессиональной	ной деятельности
ной деятельно-	пои деятельности	поп деятельности	деятельности	поп деятельности
сти			деятельности	
ИД-3ук-10 -	Не обеспечивает	Не всегда обеспе-	Достаточно часто	Всегда обеспечи-
Обеспечивает	нетерпимое отно-	чивает нетерпи-	обеспечивает не-	вает нетерпимое
нетерпимое от-	шение к проявле-	мое отношение к	терпимое отноше-	отношение к про-
-	-		•	-
ношение к про-	ниям экстремиз-	проявлениям экс-	ние к проявлени-	явлениям экстре-
явлениям экс-	ма, терроризма,	тремизма, терро-	ям экстремизма,	мизма, террориз-
тремизма, терро-	коррупционному	ризма, коррупци-	терроризма, кор-	ма, коррупцион-
ризма, корруп-	поведению в про-	онному поведе-	рупционному по-	ному поведению в
ционному пове-	фессиональной	нию в профессио-	ведению в про-	профессиональ-
дению в профес-	деятельности и не	нальной деятель-	фессиональной	ной деятельности
сиональной дея-	проводит меро-	ности и проведе-	деятельности и	и проводит меро-
тельности и про-	приятия в рамках	нию мероприятия	проведению ме-	приятия в рамках
водит мероприя-	общественного	в рамках обще-	роприятий в рам-	общественного
тия в рамках об-	взаимодействия	ственного взаи-	ках общественно-	взаимодействия
щественного		модействия	го взаимодействия	
взаимодействия		11	w c	
УК-11	Не способен ана-	Частично спосо-	Хорошо способен	Отлично способен
ИД-1 _{УК-11} – Спо-	лизировать факты	бен анализировать	анализировать	анализировать
собен анализи-	коррупционного	факты коррупци-	факты коррупци-	факты коррупци-
ровать факты	поведения и фор-	онного поведения	онного поведения	онного поведения
коррупционного	мировать граж-	и формировать	и формировать	и формировать
поведения и	данскую позицию	гражданскую по-	гражданскую по-	гражданскую по-
формировать		зицию	зицию	зицию
гражданскую				
позицию				
ИД-2 _{УК-11} – Ана-	Не анализирует	Удовлетворитель-	Хорошо анализи-	Отлично анализи-
лизирует дей-	действующие	но анализирует	рует действующие	рует действующие
ствующие пра-	правовые нормы,	действующие	правовые нормы,	правовые нормы,
вовые нормы,	обеспечивающие	правовые нормы,	обеспечивающие	обеспечивающие
обеспечивающие	борьбу с корруп-	обеспечивающие	борьбу с корруп-	борьбу с корруп-
борьбу с корруп-	цией в различных	борьбу с корруп-	цией в различных	цией в различных
цией в различ-	областях жизне-	цией в различных	областях жизне-	областях жизне-
ных областях	деятельности, а	областях жизне-	деятельности, а	деятельности, а
жизнедеятельно-	также способы	деятельности, а	также способы	также способы

CTH 2 TRIVIA CHO	профилактики	также способы	профилактики	профилактики
сти, а также спо-	коррупции	профилактики	коррупции	профилактики коррупции
тики коррупции	коррупции	коррупции	коррупции	коррупции
ИД-3 _{УК-11} – Со-	Не соблюдает	Удовлетворитель-	Хорошо соблюда-	Отлично соблю-
блюдает правила	правила обще-	но соблюдает	ет правила обще-	дает правила об-
общественного	ственного взаи-	правила обще-	ственного взаи-	щественного вза-
взаимодействия	модействия на	ственного взаи-	модействия на	имодействия на
на основе нетер-	основе нетерпи-	модействия на	основе нетерпи-	основе нетерпи-
пимого отноше-	мого отношения к	основе нетерпи-	мого отношения к	мого отношения к
ния к коррупции	коррупции	мого отношения к	коррупции	коррупции
		коррупции		
ИД-4 _{УК-11} – Ана-	Не анализирует	Частично анали-	Хорошо анализи-	Отлично анализи-
лизирует дей-	действующие	зирует действую-	рует действующие	рует действующие
ствующие пра-	правовые нормы,	щие правовые	правовые нормы,	правовые нормы,
вовые нормы,	обеспечивающие	нормы, обеспечи-	обеспечивающие	обеспечивающие
обеспечивающие	борьбу с корруп-	вающие борьбу с	борьбу с корруп-	борьбу с корруп-
борьбу с корруп-	цией в различных	коррупцией в раз-	цией в различных	цией в различных
цией в различ-	областях жизне-	личных областях	областях жизне-	областях жизне-
ных областях	деятельности	жизнедеятельно-	деятельности	деятельности
жизнедеятельно-		сти		
сти				
ОПК-1-	Не способен	Удовлетворитель-	Хорошо способен	Отлично способен
ИД-1 _{ОПК-1} – Спо-	обосновывать	но способен обос-	обосновывать	обосновывать
собен обосновы-	применение и не	новывать приме-	применение и ис-	применение и ис-
вать применение	использует про-	нение и частично	пользовать про-	пользовать про-
и использовать	граммные продук-	использовать про-	граммные продук-	граммные продук-
программные продукты, в том	ты, в том числе с учетом требова-	граммные продук- ты, в том числе с	ты, в том числе с учетом требова-	ты, в том числе с учетом требова-
числе с учетом	ний информаци-	учетом требова-	ний информаци-	ний информаци-
требований ин-	онной безопасно-	ний информаци-	онной безопасно-	онной безопасно-
формационной	сти	онной безопасно-	сти	сти
безопасности	CIII	сти	CIII	CIH
ИД-2 _{ОПК-1} – Спо-	Не способен ис-	Удовлетворитель-	Хорошо способен	Отлично способен
собен использо-	пользовать ин-	но способен ис-	использовать ин-	использовать ин-
вать информаци-	формационные	пользовать ин-	формационные	формационные
онные техноло-	технологии для	формационные	технологии для	технологии для
гии для визуали-	визуализации ре-	технологии для	визуализации ре-	визуализации ре-
зации результа-	зультатов проек-	визуализации ре-	зультатов проек-	зультатов проек-
тов проектиро-	тирования и ста-	зультатов проек-	тирования и ста-	тирования и ста-
вания и стати-	тистической об-	тирования и ста-	тистической об-	тистической об-
стической обра-	работки данных	тистической об-	работки данных	работки данных
ботки данных		работки данных		
ОПК-2	Не использует	Частично исполь-	Не в полном объ-	В полном объеме
ИД- $1_{\text{ОПК-2}}$ – Ис-	естественнонауч-	зует естественно-	еме использует	использует есте-
пользует есте-	ные законы при	научные законы	естественнонауч-	ственнонаучные
ственнонаучные	решении задач	при решении за-	ные законы при	законы при реше-
законы при ре-		дач	решении задач	нии задач
шении задач	II	V	V	0
ИД-2 _{ОПК-2} – Ис-	Не использует	Удовлетворитель-	Хорошо исполь-	Отлично исполь-
пользует фунда-	фундаментальные	но использует	зует фундамен-	зует фундамен-
ментальные раз-	разделы есте-	фундаментальные	тальные разделы естественных	тальные разделы естественных
делы естествен- ных наук для	ственных наук для анализа процес-	разделы есте- ственных наук для	наук для анализа	наук для анализа
анализа процес-	сов, происходя-	анализа процес-	процессов, проис-	процессов, проис-
сов, происходя-	щих при перера-	сов, происходя-	ходящих при пе-	ходящих при пе-
щих при перера-	ботке пищевого	щих при перера-	реработке пище-	реработке пище-
ботке пищевого	сырья и хранении	ботке пищевого	вого сырья и хра-	вого сырья и хра-
551RC IIIIIQCDOIO	- Dipon ii ripuitettiiii	COINC IIIIIQODOI O	zoro empan n npa	2010 Сырыл п Ара

сырья и хране-	продуктов пита-	сырья и хранении	нении продуктов	нении продуктов
нии продуктов	ния	продуктов пита-	питания	питания
питания	пии	ния	Питания	питания
ИД-Зопк-2 – Спо-	Не способен при-	Частично спосо-	Не в полном объ-	В полном объеме
собен применять	менять методы		еме способен	способен приме-
-		бен применять		*
методы исследо-	исследований	методы исследо-	применять методы	нять методы ис-
ваний естествен-	естественных	ваний естествен-	исследований	следований есте-
ных наук для	наук для решения	ных наук для ре-	естественных	ственных наук для
решения задач в	задач в области	шения задач в	наук для решения	решения задач в
области обеспе-	обеспечения тех-	области обеспече-	задач в области	области обеспече-
чения техноло-	нологического	ния технологиче-	обеспечения тех-	ния технологиче-
гического про-	процесса произ-	ского процесса	нологического	ского процесса
цесса производ-	водства продуктов	производства	процесса произ-	производства
ства продуктов	питания	продуктов пита-	водства продуктов	продуктов пита-
питания	**	ния	питания	РИН
ОПК-3	Не использует	Частично исполь-	Хорошо исполь-	Отлично исполь-
ИД-1 _{ОПК-3} – Ис-	основные законы	зует основные	зует основные	зует основные
пользует основ-	инженерных наук	законы инженер-	законы инженер-	законы инженер-
ные законы ин-	для расчетов при	ных наук для рас-	ных наук для рас-	ных наук для рас-
женерных наук	решении техноло-	четов при реше-	четов при реше-	четов при реше-
для расчетов при	гических задач	нии технологиче-	нии технологиче-	нии технологиче-
решении техно-	профессиональ-	ских задач про-	ских задач про-	ских задач про-
логических задач	ной деятельности	фессиональной	фессиональной	фессиональной
профессиональ-		деятельности	деятельности	деятельности
ной деятельно-				
СТИ				
ИД-2 _{ОПК-3} – Ис-	Не использует	Удовлетворитель-	Хорошо исполь-	Отлично исполь-
пользует знания	знания инженер-	но использует	зует знания инже-	зует знания инже-
инженерных	ных наук для по-	знания инженер-	нерных наук для	нерных наук для
наук для пони-	нимания процес-	ных наук для по-	понимания про-	понимания про-
мания процессов,	сов, происходя-	нимания процес-	цессов, происхо-	цессов, происхо-
происходящих	щих при перера-	сов, происходя-	дящих при пере-	дящих при пере-
при переработке	ботке пищевого	щих при перера-	работке пищевого	работке пищевого
пищевого сырья	сырья и хранении	ботке пищевого	сырья и хранении	сырья и хранении
и хранении про-	продуктов пита-	сырья и хранении	продуктов пита-	продуктов пита-
дуктов питания	ния	продуктов пита-	ния	ния
		ния		
ИД-3 _{ОПК-3} –	Не способен осу-	Частично спосо-	Хорошо способен	Отлично способен
Осуществляет	ществлять выбор	бен осуществлять	осуществлять вы-	осуществлять вы-
выбор и компо-	и компоновку	выбор и компо-	бор и компоновку	бор и компоновку
новку техноло-	технологического	новку технологи-	технологического	технологического
гического обору-	оборудования с	ческого оборудо-	оборудования с	оборудования с
дования с учетом	учетом знаний	вания с учетом	учетом знаний	учетом знаний
знаний инженер-	инженерных про-	знаний инженер-	инженерных про-	инженерных про-
ных процессов	цессов	ных процессов	цессов	цессов
ОПК-4	Не способен ис-	Частично спосо-	Не в полном объ-	В полном объеме
ИД-1 _{ОПК-4} – Спо-	пользовать техно-	бен использовать	еме способен ис-	способен исполь-
собен использо-	логические про-	технологические	пользовать техно-	зовать технологи-
вать технологи-	цессы при произ-	процессы при	логические про-	ческие процессы
ческие процессы	водстве продуктов	производстве	цессы при произ-	при производстве
при производ-	питания	продуктов пита-	водстве продуктов	продуктов пита-
	пипапил	= -		^ *
стве продуктов		ния	питания	ния
питания	Ца апособом вух	Vиористромутачу	Vonous anaccio	Отпиния отголоба
ИД-20ПК-4 — Спо-	Не способен вы-	Удовлетворитель-	Хорошо способен	Отлично способен
собен выбрать	брать технологи-	но способен вы-	выбрать техноло-	выбрать техноло-
технологические	ческие приемы	брать технологи-	гические приемы	гические приемы
приемы произ-	производства	ческие приемы	производства	производства

	T	I	T	
водства продук-	продуктов пита-	производства	продуктов пита-	продуктов пита-
тов питания с	ния с учетом ра-	продуктов пита-	ния с учетом ра-	ния с учетом ра-
учетом рацио-	ционального ис-	ния с учетом ра-	ционального ис-	ционального ис-
нального исполь-	пользования сы-	ционального ис-	пользования сы-	пользования сы-
зования сырья	рья	пользования сы-	рья	рья
		рья		
ОПК-5	Не способен де-	Частично демон-	Хорошо демон-	Отлично демон-
ИД-1 _{ОПК-5} – Де-	монтировать зна-	стрирует знание	стрирует знание	стрирует знание
монстрирует	ние нормативных	нормативных до-	нормативных до-	нормативных до-
знание норма-	документов и тре-	кументов и требо-	кументов и требо-	кументов и требо-
тивных докумен-	бований в области	ваний в области	ваний в области	ваний в области
тов и требований	организации про-	организации про-	организации про-	организации про-
в области орга-	изводства продук-	изводства продук-	изводства продук-	изводства продук-
низации произ-	тов питания	тов питания	тов питания	тов питания
водства продук-				
тов питания				
ИД-2 _{ОПК-5} –	Не предлагает	Частично предла-	Не в полной мере	Отлично предла-
Предлагает схе-	схемы организа-	гает схемы орга-	предлагает схемы	гает схемы орга-
мы организации	ции производства,	низации произ-	организации про-	низации произ-
производства,	основанные на	водства, основан-	изводства, осно-	водства, основан-
основанные на	принципах обес-	ные на принципах	ванные на прин-	ные на принципах
принципах обес-	печения безопас-	обеспечения без-	ципах обеспече-	обеспечения без-
печения без-	ности продуктов	опасности про-	ния безопасности	опасности про-
опасности про-	питания	дуктов питания	продуктов пита-	дуктов питания
дуктов питания			ния	
ПК-1	Не способен орга-	Удовлетворитель-	Хорошо способен	Отлично способен
ИД- $1_{\Pi K-1}$ – Спо-	низовать и осу-	но способен орга-	организовать и	организовать и
собен организо-	ществлять техно-	низовать и осу-	осуществлять	осуществлять
вать и осуществ-	логический про-	ществлять техно-	технологический	технологический
лять технологи-	цесс производства	логический про-	процесс произ-	процесс произ-
ческий процесс	продукции пита-	цесс производства	водства продук-	водства продук-
производства	РИН	продукции пита-	ции питания	ции питания
продукции пита-		Р ИН		
ния	***	***	37	
ИД- $2_{\Pi K-1}$ – Знает	Не знает методы	Удовлетворитель-	Хорошо знает	Отлично знает
методы измере-	измерения основ-	но знает методы	методы измерения	методы измерения
ния основных	ных параметров	измерения основ-	основных пара-	основных пара-
параметров тех-	технологических	ных параметров	метров техноло-	метров техноло-
нологических	процессов,	технологических	гических процес-	гических процес-
процессов,	свойств сырья,	процессов,	сов, свойств сы-	сов, свойств сы-
свойств сырья,	полуфабрикатов и	свойств сырья,	рья, полуфабрика-	рья, полуфабрика-
полуфабрикатов	качество готовой	полуфабрикатов и	тов и качество	тов и качество
и качество гото-	продукции	качество готовой	готовой продук-	готовой продук-
вой продукции	***	продукции	ции	ции
ИД- $3_{\Pi K-1}$ – Ис-	Не использует	Удовлетворитель-	Хорошо исполь-	Отлично исполь-
пользует техни-	технические сред-	но использует	зует технические	зует технические
ческие средства	ства для измере-	технические сред-	средства для из-	средства для из-
для измерения	ния основных	ства для измере-	мерения основных	мерения основных
основных пара-	параметров тех-	ния основных па-	параметров тех-	параметров тех-
метров техноло-	нологических	раметров техноло-	нологических	нологических
гических про-	процессов	гических процес-	процессов	процессов
цессов	11	COB	37	
ПК-2	Не умеет приме-	Удовлетворитель-	Хорошо умеет	Отлично умеет
ИД- $1_{\Pi K-2}$ – Умеет	нять современные	но умеет приме-	применять совре-	применять совре-
применять со-	информационные	нять современные	менные информа-	менные информа-
временные ин-	технологии,	информационные	ционные техноло-	ционные техноло-
формационные	управлять инфор-	технологии,	гии, управлять	гии, управлять

	T			
технологии,	мацией с исполь-	управлять инфор-	информацией с	информацией с
управлять ин-	зованием при-	мацией с исполь-	использованием	использованием
формацией с	кладных про-	зованием при-	прикладных про-	прикладных про-
использованием	грамм деловой	кладных про-	грамм деловой	грамм деловой
прикладных про-	сферы деятельно-	грамм деловой	сферы деятельно-	сферы деятельно-
грамм деловой	сти	сферы деятельно-	сти	сти
сферы деятель-		сти		
ности				
ИД- $2_{\Pi K-2}$ – Ис-	Не использует	Удовлетворитель-	Хорошо исполь-	Отлично исполь-
пользует сетевые	сетевые компью-	но использует	зует сетевые ком-	зует сетевые ком-
компьютерные	терные техноло-	сетевые компью-	пьютерные техно-	пьютерные техно-
технологии и	гии и базы данных	терные техноло-	логии и базы дан-	логии и базы дан-
базы данных в	в своей предмет-	гии и базы данных	ных в своей пред-	ных в своей пред-
своей предмет-	ной области и	в своей предмет-	метной области и	метной области и
ной области и	пакеты приклад-	ной области и	пакеты приклад-	пакеты приклад-
пакеты приклад-	ных программ для	пакеты приклад-	ных программ для	ных программ для
ных программ	расчета техноло-	ных программ для	расчета техноло-	расчета техноло-
для расчета тех-	гических пара-	расчета техноло-	гических пара-	гических пара-
нологических	метров оборудо-	гических пара-	метров оборудо-	метров оборудо-
параметров обо-	вания	метров оборудо-	вания	вания
рудования		вания		
ПК-3	Не владеет прави-	Частично владеет	Хорошо владеет	Отлично владеет
ИД- $1_{\Pi K-3}$ – Вла-	лами техники без-	правилами техни-	правилами техни-	правилами техни-
деет правилами	опасности, произ-	ки безопасности,	ки безопасности,	ки безопасности,
техники без-	водственной са-	производственной	производственной	производственной
опасности, про-	нитарии, пожар-	санитарии, по-	санитарии, по-	санитарии, по-
изводственной	ной безопасности	жарной безопас-	жарной безопас-	жарной безопас-
санитарии, по-	и охраны труда	ности и охраны	ности и охраны	ности и охраны
жарной безопас-		труда	труда	труда
ности и охраны				
труда	**	**	TT -	D
ИД- $2_{\Pi K-3}$ – Ис-	Не использует	Частично исполь-	Не в полном объ-	В полном объеме
пользует изме-	измерения и не	зует измерения и	еме использует	использует изме-
рения и оценива-	оценивает пара-	удовлетворитель-	измерения и оце-	рения и оценивает
ет параметры	метры производ-	но оценивает па-	нивает параметры	параметры произ-
производствен-	ственного микро-	раметры произ-	производственно-	водственного
ного микрокли-	климата, уровня	водственного	го микроклимата,	микроклимата,
мата, уровня за-	запыленности и	микроклимата,	уровня запылен-	уровня запылен-
пыленности и	загазованности,	уровня запылен-	ности и загазо-	ности и загазо-
загазованности,	шума, и вибрации,	ности и загазо-	ванности, шума, и	ванности, шума, и
шума, и вибра-	освещенности	ванности, шума, и	вибрации, осве-	вибрации, осве-
ции, освещенно-	рабочих мест	вибрации, осве-	щенности рабочих	щенности рабочих
сти рабочих мест		щенности рабочих	мест	мест
ПИ 4	Ho vn/com ========	Mect	Vanama	Omm
ПК-4	Не умеет выби-	Удовлетворитель-	Хорошо умеет	Отлично умеет
ИД-1 _{ПК-4} – Вы-	рать технические	но умеет выби-	выбирать техни-	выбирать техни-
бирает техниче-	средства и техно-	рать технические	ческие средства и	ческие средства и
ские средства и	логии с учетом	средства и техно-	технологии с уче-	технологии с уче-
технологии с	экологических	логии с учетом	том экологиче-	том экологиче-
учетом экологи-	последствий их	экологических	ских последствий	ских последствий
ческих послед-	применения в	последствий их	их применения в	их применения в
ствий их приме-	сфере производ-	применения в	сфере производ-	сфере производ-
нения в сфере	ства продукции	сфере производ-	ства продукции	ства продукции
производства	питания	ства продукции	питания	питания
продукции пита-		питания		
ния	На способан мото	Сопперсови може	С пероптинги	Правин но мото
ИД- $2_{\Pi K-4}$ – Уста-	Не способен уста-	С ошибками уста-	С небольшими	Правильно уста-

новиньост и	HODELIDOEL II OHBO	HODELIDOOF IL OURO	нотонно отп	HODHIDOOT H OHDO
навливает и	навливать и опре-	навливает и опре-	неточностями	навливает и опре-
определяет при-	делять приорите-	деляет приорите-	разрабатывает	деляет приорите-
оритеты в сфере	ты в сфере произ-	ты в сфере произ-	проекты и опре-	ты в сфере произ-
производства	водства продук-	водства продук-	деляет приорите-	водства продук-
продукции пита-	ции питания	ции питания	ты в сфере произ-	ции питания
ния			водства продук-	
			ции питания	
ИД-3 _{ПК-4} – Обос-	Не способен	Удовлетворитель-	Хорошо обосно-	Отлично обосно-
новывает приня-	обосновывать	но обосновывает	вывает принятие	вывает принятие
тие конкретного	принятие кон-	принятие кон-	конкретного тех-	конкретного тех-
технологическо-	кретного техноло-	кретного техноло-	нологического	нологического
го решения при	гического реше-	гического реше-	решения при раз-	решения при раз-
разработке но-	ния при разработ-	ния при разработ-	работке новых	работке новых
вых технологи-	ке новых техноло-	ке новых техноло-	технологических	технологических
ческих процес-	гических процес-	гических процес-	процессов произ-	процессов произ-
сов производства	сов производства	сов производства	водства продук-	водства продук-
-	_	продукции пита-	* *	ции питания
продукции пита-	продукции пита-		ции питания	ции питания
ния	КИН	КИН	V	0
ПК-5	Не способен рас-	Удовлетворитель-	Хорошо способен	Отлично способен
ИД-1 _{ПК-5} – Спо-	считывать произ-	но способен рас-	рассчитывать	рассчитывать
собен рассчиты-	водственные	считывать произ-	производственные	производственные
вать производ-	мощности и эф-	водственные	мощности и эф-	мощности и эф-
ственные мощ-	фективность ра-	мощности и эф-	фективность ра-	фективность ра-
ности и эффек-	боты технологи-	фективность ра-	боты технологи-	боты технологи-
тивность работы	ческого оборудо-	боты технологи-	ческого оборудо-	ческого оборудо-
технологическо-	вания	ческого оборудо-	вания	вания
го оборудования		вания		
$ИД-2_{\Pi K-5} - Умеет$	Не умеет оцени-	Удовлетворитель-	Хорошо умеет	Отлично умеет
оценивать и пла-	вать и планиро-	но умеет оцени-	оценивать и пла-	оценивать и пла-
нировать внед-	вать внедрение	вать и планиро-	нировать внедре-	нировать внедре-
рение инноваций	инноваций в про-	вать внедрение	ние инноваций в	ние инноваций в
в производство	изводство	инноваций в про-	производство	производство
T	,,-	изводство	F	F
ПК-6	Не способен орга-	Удовлетворитель-	Хорошо способен	Отлично способен
ИД-1 _{ПК-6} – Орга-	низовывать доку-	но способен орга-	организовывать	организовывать
низовывает до-	ментооборот по	низовывать доку-	документооборот	документооборот
кументооборот	производству на	ментооборот по	по производству	по производству
по производству	предприятии пи-	производству на	на предприятии	на предприятии
на предприятии	тания	предприятии пи-	питания	питания
	Tallinia		Питапия	Питапил
питания ИД-2 _{ПК-6} – Ис-	Не умеет исполь-	тания Удовлетворитель-	Хорошо умеет	Отпинно умеет
, ,	-		использовать	Отлично умеет
пользует норма-	зовать норматив-	но умеет исполь-		использовать
тивную, техни-	ную, техниче-	зовать норматив-	нормативную,	нормативную,
ческую, техноло-	скую, технологи-	ную, техниче-	техническую, тех-	техническую, тех-
гическую доку-	ческую докумен-	скую, технологи-	нологическую	нологическую
ментацию в	тацию в условиях	ческую докумен-	документацию в	документацию в
условиях произ-	производства	тацию в условиях	условиях произ-	условиях произ-
водства продук-	продукции пита-	производства	водства продук-	водства продук-
ции питания	ния	продукции пита-	ции питания	ции питания
		ния		
ПК-7	Не умеет прово-	Удовлетворитель-	Хорошо умеет	Отлично умеет
ИД- $1_{\Pi K-7}$ – Умеет	дить исследова-	но умеет прово-	проводить иссле-	проводить иссле-
проводить ис-	ния по заданной	дить исследования	дования по задан-	дования по задан-
следования по	методике	по заданной мето-	ной методике	ной методике
заданной мето-		дике		
дике				
ИД-2пк-7 – Спо-	Не способен ана-	Удовлетворитель-	Хорошо способен	Отлично способен
, ,,	1		1	

собен анализи-	лизировать ре-	но способен ана-	анализировать	анализировать
ровать результа-	зультаты экспе-	лизировать ре-	результаты экспе-	результаты экспе-
ты эксперимен-	риментов	зультаты экспе-	риментов	* *
тов	риментов	риментов	риментов	риментов
ПК-8	Не способен изу-	Удовлетворитель-	Хорошо способен	Отлично способен
ИД-1 _{ПК-8} – Изу-	чать научно-	но способен изу-	изучать научно-	изучать научно-
чает научно-	техническую ин-	чать научно-	техническую ин-	техническую ин-
техническую	формацию по	техническую ин-	формацию по	формацию по
информацию по	производству	формацию по	производству	производству
производству	производству продуктов пита-	производству	производству продуктов пита-	производству продуктов пита-
производству продуктов пита-	продуктов пита-	продуктов пита-	продуктов пита-	ния
ния	пия	продуктов пита-	пия	пия
ИД-2 _{ПК-8} – Ана-	Не умеет анали-	Удовлетворитель-	Хорошо умеет	Отлично умеет
лизирует отече-	зировать отече-	но умеет анализи-	анализировать	анализировать
ственный и зару-	ственный и зару-	ровать отече-	отечественный и	отечественный и
бежный опыт по	бежный опыт по	ственный и зару-	зарубежный опыт	зарубежный опыт
производству	производству	бежный опыт по	по производству	по производству
продуктов пита-	продуктов пита-	производству	продуктов пита-	продуктов пита-
ния	ния	продуктов пита-	ния	ния
IIII	IIII	ния	IIII	111131
ПК-9	Не способен из-	Удовлетворитель-	Хорошо способен	Отлично способен
ИД-1 _{ПК-9} – Изме-	мерять и состав-	но способен изме-	измерять и со-	измерять и со-
ряет и составляет	лять описание	рять и составлять	ставлять описание	ставлять описание
описание прово-	проводимых экс-	описание прово-	проводимых экс-	проводимых экс-
димых экспери-	периментов, не	димых экспери-	периментов, под-	периментов, под-
ментов, подго-	подготавливает	ментов, не подго-	готавливать дан-	готавливать дан-
тавливает дан-	данные для со-	тавливает данные	ные для составле-	ные для составле-
ные для состав-	ставления обзо-	для составления	ния обзоров, отче-	ния обзоров, отче-
ления обзоров,	ров, отчетов и	обзоров, отчетов и	тов и научных	тов и научных
отчетов и науч-	научных публика-	научных публика-	публикаций	публикаций
ных публикаций	ций	ций	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	<i>y</i> ,
ИД-2 _{ПК-9} – Вла-	Не владеет стати-	Удовлетворитель-	Хорошо владеет	Отлично владеет
деть статистиче-	стическими мето-	но владеет стати-	статистическими	статистическими
скими методами	дами и средства-	стическими мето-	методами и сред-	методами и сред-
и средствами	ми обработки экс-	дами и средства-	ствами обработки	ствами обработки
обработки экс-	периментальных	ми обработки экс-	эксперименталь-	эксперименталь-
периментальных	данных проведен-	периментальных	ных данных про-	ных данных про-
данных прове-	ных исследований	данных проведен-	веденных иссле-	веденных иссле-
денных исследо-		ных исследований	дований	дований
ваний				
ПК-10	Не способен кон-	Удовлетворитель-	Хорошо способен	Отлично способен
ИД-1 _{ПК-10} – Кон-	тролировать каче-	но способен кон-	контролировать	контролировать
тролирует каче-	ство предоставля-	тролировать каче-	качество предо-	качество предо-
ство предостав-	емых организаци-	ство предоставля-	ставляемых орга-	ставляемых орга-
ляемых органи-	ями услуг по про-	емых организаци-	низациями услуг	низациями услуг
зациями услуг по	ектированию, ре-	ями услуг по про-	по проектирова-	по проектирова-
проектированию,	конструкции и	ектированию, ре-	нию, реконструк-	нию, реконструк-
реконструкции и	монтажу оборудо-	конструкции и	ции и монтажу	ции и монтажу
монтажу обору-	вания	монтажу оборудо-	оборудования	оборудования
дования,		вания		
ИД-2 _{ПК-10} –	Не участвует в	Частично участ-	Не в полной мере	В полной мере
Участвует в пла-	планировке и	вует в планировке	участвует в пла-	участвует в пла-
нировке и осна-	оснащении пред-	и оснащении	нировке и осна-	нировке и осна-
щении предпри-	приятий питания	предприятий пи-	щении предприя-	щении предприя-
ятий питания		тания	тий питания	тий питания
ПК-11	Не способен осу-	Удовлетворитель-	Хорошо способен	Отлично способен
ИД-1 _{ПК-11} – Осу-	ществлять поиск,	но способен осу-	осуществлять по-	осуществлять по-

	T		I	1
ществляет поиск,	выбор и исполь-	ществлять поиск,	иск, выбор и ис-	иск, выбор и ис-
выбор и исполь-	зовать информа-	выбор и исполь-	пользовать ин-	пользовать ин-
зование инфор-	цию в области	зовать информа-	формацию в обла-	формацию в обла-
мации в области	проектирования	цию в области	сти проектирова-	сти проектирова-
проектирования	предприятий пи-	проектирования	ния предприятий	ния предприятий
предприятий	тания, составлять	предприятий пи-	питания, состав-	питания, состав-
питания, состав-	техническое зада-	тания, составлять	лять техническое	лять техническое
лять техническое	ние на проектиро-	техническое зада-	задание на проек-	задание на проек-
задание на про-	вание предприя-	ние на проектиро-	тирование пред-	тирование пред-
ектирование	тия питания мало-	вание предприя-	приятия питания	приятия питания
предприятия	го бизнеса	тия питания мало-	малого бизнеса	малого бизнеса
питания малого		го бизнеса		
бизнеса				
ИД- $2_{\Pi K-11}$ – Про-	Не умеет прове-	Удовлетворитель-	Хорошо умеет	Отлично умеет
веряет правиль-	рять правильность	но умеет прове-	проверять пра-	проверять пра-
ность подготов-	подготовки тех-	рять правильность	вильность подго-	вильность подго-
ки технологиче-	нологического	подготовки тех-	товки технологи-	товки технологи-
ского проекта,	проекта, выпол-	нологического	ческого проекта,	ческого проекта,
выполненного	ненного проект-	проекта, выпол-	выполненного	выполненного
проектной орга-	ной организацией,	ненного проект-	проектной орга-	проектной орга-
низацией, читать	читать чертежи	ной организацией,	низацией, читать	низацией, читать
чертежи (экс-	(экспликацию	читать чертежи	чертежи (экспли-	чертежи (экспли-
пликацию поме-	помещений, план	(экспликацию	кацию помеще-	кацию помеще-
щений, план рас-	расстановки тех-	помещений, план	ний, план расста-	ний, план расста-
становки техно-	нологического	расстановки тех-	новки технологи-	новки технологи-
логического обо-	оборудования,	нологического	ческого оборудо-	ческого оборудо-
рудования, план	план монтажной	оборудования,	вания, план мон-	вания, план мон-
монтажной при-	привязки техноло-	план монтажной	тажной привязки	тажной привязки
вязки технологи-	гического обору-	привязки техноло-	технологического	технологического
ческого обору-	дования, объем-	гического обору-	оборудования,	оборудования,
дования, объем-	ное изображение	дования, объем-	объемное изобра-	объемное изобра-
ное изображение	производственных	ное изображение	жение производ-	жение производ-
производствен-	цехов)	производственных	ственных цехов)	ственных цехов)
ных цехов)		цехов)		

В результате прохождения производственной технологической практики обучающийся должен:

Знать:

- технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе;
- принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации;
- теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции;
- об основах компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования;
- 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; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата;

- как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- методы анализа научно-технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания

Уметь:

- планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей;
- выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции;
- эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- 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;
- анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания

Влалеть:

- приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности;
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности;
- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания;
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

3 . МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная технологическая практика является составной частью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и относится к Блоку 2 «Практики», обязательная часть Б2.В.02(П) в учебном плане ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю - Технология и организация специальных видов питания.

Прохождение производственной технологической практики основано на знаниях, умениях и навыках, приобретенных при изучении следующих дисциплин: Товароведная характеристика продовольственного сырья, Технология продукции общественного питания, Технология специальных видов питания, Санитария и гигиена питания, Технология блюд национальной кухни, Безопасность продовольственного сырья, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование пред-

приятий общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания и приобретение профессионального умения работать в качестве практикантов, поваров и дублеров начальников цехов.

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

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

	Разделы (этапы) производственной технологической практики						
	Общее	Организа-	Организа-	Организа-	Организа-	Организа-	Организа-
	ознаком-	ция рабо-	ция рабо-	ция рабо-	ция рабо-	ция рабо-	ция рабо-
	ление с	ты в	ты в мясо-	ты в хо-	ты в горя-	ты в кон-	ты на раз-
Компетенции	предприя-	складской	рыбном	лодном	чем цехе	дитерском	даче
Компетенции	тием.	группе	цехе	цехе		(мучном)	
	Правила	помеще-				цехе	
	техники	ний					
	безопас-						
	ности.						
УК-1	+	+	+	+	+	+	+
УК-2	+	+	+	+	+	+	+
УК-3	+	+	+	+	+	+	+
УК-4	+	+	+	+	+	+	+
УК-5	+	+	+	+	+	+	+
УК-6	+	+	+	+	+	+	+
УК-7	+	+	+	+	+	+	+
УК-8	+	+	+	+	+	+	+
УК-9	+	+	+	+	+	+	+
УК-10	+	+	+	+	+	+	+
УК-11	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-1	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-2	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-3	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-4	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-5	+	+	+	+	+	+	+
ПК-1	+	+	+	+	+	+	+
ПК-2	+	+	+	+	+	+	+
ПК-3	+	+	+	+	+	+	+
ПК-4	+	+	+	+	+	+	+
ПК-5	+	+	+	+	+	+	+
ПК-6	+	+	+	+	+	+	+
ПК-7	+	+	+	+	+	+	+
ПК-8	+	+	+	+	+	+	+
ПК-9	+	+	+	+	+	+	+
ПК-10	+	+	+	+	+	+	+
ПК-11	+	+	+	+	+	+	+
Общее	27	27	27	27	27	27	27
количество	21	21	21	21	21	21	21
компетенций							

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Производственная технологическая практика программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания составляет для очной формы обучения – 3 курс, 6 семестр – 4 недели (6 зач. ед, 216 акад. часов), и заочной формы обучения 3 курс – 4 недели (6 зач. ед, 216 акад. часов). Форма контроля – зачет с оценкой.

Общее руководство производственной технологической практикой ответственность и контроль обучающихся возлагается на руководителя практики.

4.1 Виды работ и график прохождения производственной технологической практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики и виды работ	Объем практики (в ак. часах) по неделям и видам работ, включая самостоятельную работу неделя I II III IV			Формы контроля	
1	Общее ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности.	15				Отметка в дневнике о практике
2	Организация работы в складской группе помещений	39	6			Отметка в дневнике о практике
3	Организация работы в мясорыбном цехе		30			Отметка в дневнике о практике
4	Организация работы в холодном цехе		18	12		Отметка в дневнике о практике
5	Организация работы в горячем цехе			40		Отметка в дневнике о практике
6	Организация работы в кондитерском (мучном) цехе			2	28	Отметка в дневнике о практике
7	Организация работы на раздаче				26	Отметка в дневнике о практике
ИТО	ОГО:		2	16		

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Раздел 1. Общее ознакомление с предприятием

Инструктаж по технике безопасности. Тип предприятия, количество мест в зале. Обща схема технологического процесса предприятия. Состав и назначение помещений предприятия, взаимосвязь с ними.

Источники поступления продуктов (сырья, полуфабрикатов). Состав помещений для приема и хранения продуктов, режимы хранения. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продуктов питания. (Приложение Д, таблицы 1-4).

Раздел 2. Организация работы в складской группе помещений

Ознакомление с ассортиментом поступающего на предприятие сырья, полуфабрикатов, перечнем предприятий-поставщиков, графиком завоза продуктов, правилами приема и методами определения доброкачественности сырья и полуфабрикатов различной степени готовности (Приложение Д, таблицы 5-10).

Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования, различных видов тары, весоизмерительных приборов; оформление документации при приемке и отпуске продуктов, документов по таре (в приложении привести копии документов). Эксплуата-

ция различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.

Раздел 3. Организация работы в мясорыбном цехе

Назначение цеха. Ассортимент и количество перерабатываемого сырья, выпускаемых полуфабрикатов, технология их приготовления. Порядок отпуска полуфабрикатов в доготовочные цехи. Степень механизации технологических процессов, оборудование, инвентарь цеха. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции. (Приложение Д, таблица 11).

Схема размещения оборудования в цехе, ее анализ.

При работе в мясорыбном цехе обучающийся осваивает:

- приемы приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика для заказных и банкетных блюд;
- приемы приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы для заказных и банкетных блюд;
 - технологию котлетных и кнельной масс из рыбы;
 - приготовление полуфабрикатов из нерыбных продуктов водного промысла.

Раздел 4. Организация работы в холодном цехе

Назначение цеха, его структура. Производственная программа цеха (приложить меню за 2-3 дня). Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами. Характеристика технологических линий (участков) в цехе. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда. Использование прикладных программ для расчета технологических параметром оборудования. Схема размещения оборудования, ее описание и анализ (Приложение Д, таблицы 12, 13).

При работе в цехе обучающийся осваивает приготовление и оформление:

- заливных, фаршированных блюд их мяса, птицы, дичи, рыбы в банкетном исполнении;
 - ассортимент из мяса и рыбы, паштетов;
- салатов с добавлением дичи, мясной и рыбной гастрономии, нерыбных продуктов водного промысла;
 - сложных холодных супов;
- холодных, сладких блюд в банкетном оформлении: кремов, желе, муссов, самбуков.

Раздел 5. Организация работы в горячем цехе

Назначение цеха, его структура. Производственная программа цеха (прилагается меню за 2-3 дня). Технологические линии (участки). Оборудование, инвентарь, инструменты, применяемые в цехе. Эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда. (Приложение Д, таблицы 12, 14).

Схема размещения оборудования в цехе, ее анализ.

При работе в цехе обучающийся осваивает приготовление и оформление:

- прозрачных и заправочных супов повышенной сложности;
- вторых блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы повышенной сложности в банкетном исполнении;
 - соусов повышенной сложности;
 - диетических блюд:
 - сложных горячих сладких блюд;
- работу с технологическими картами, расчеты количества продуктов, единовременно загружаемых в тепловые аппараты.

Раздел 6. Организация работы в кондитерском (мучном) цехе

Назначение цеха, его структура. Производственная программа цеха (представить в приложении к отчету). Техническое оснащение цеха, инвентарь, инструменты, применяемые в цехе. Меры по охране труда, соблюдение требований производственной санитарии. Эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности (Приложение Д, таблицы 12, 15).

Схема размещения оборудования в цехе, ее анализ.

При работе в цехе обучающийся осваивает технологию песочного, слоеного теста и изделий из них с применением различного оборудования, включая тепловое.

Раздел 7. Организация работы на раздаче

Обучающийся осваивает приемы отпуска блюд потребителям, знакомится с организацией работы зала, с организацией обслуживания потребителей.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

Форма титульного листа отчета о прохождении производственной технологической практики представлена в приложении Г.

Рабочий график (план) производственной технологической практики 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 производственной технологической практики 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 производственной технологической практики является отчет о прохождении практики, который представляется обучающимся на выпускающую кафедру.

Содержание производственной технологической практики определяется компетенциями, которыми должен овладеть обучающийся по завершении данной работы.

По результатам выполнения производственной технологической практики составляется отчет о прохождении практики по единой структуре.

Структура отчета о прохождении производственной технологической практи-

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

ки:

- общее ознакомление с предприятием.
- работа в складской группе
- работа в мясорыбном цехе
- работа в холодном цехе
- работа в горячем цехе
- работа в кондитерском цехе
- работа на раздаче
- 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 производственной технологической практики оценивается членом комиссии по защите отчета о практике.

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

Правила оформления отчета

Отчет оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата A4, 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 технологической практики (в том числе технологическая практика) оформляется согласно образцу, представленному в приложении 7.

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 производственной технологической практики

7.1 Паспорт фонда оценочных средств производственной технологической практики

№	V онтродируами а отани i	Код	Оценочное с	редство
п/п	Контролируемые этапы практики	контролируемой	наименование	количество
11/11	практики	компетенции	наимснованис	количество
		УК-1, УК-2, УК-3, УК-4,		
		УК-5, УК-6, УК-7, УК-8,		
	05	УК-9, УК-10, УК-11,		
1	Общее ознакомление с предпри-	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3,		
1.	1. ятием. Правила техники безопасности.	ОПК-4, ОПК-5,		
		ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4,		
		ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8,		
		ПК-9, ПК-10, ПК-11		
		УК-1, УК-2, УК-3, УК-4,		
		УК-5, УК-6, УК-7, УК-8,		
2	Организация работы в складской	УК-9, УК-10, УК-11,		
2.	группе помещений	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3,		
		ОПК-4, ОПК-5,		
		ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4,	Дневник	1

		ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11		
		УК-1, УК-2, УК-3, УК-4,		
		УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8,		
		УК-9, УК-10, УК-11,		
	Организация работы в мясорыб-	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3,		
3.	ном цехе	ОПК-4, ОПК-5,		
	now deve	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4,		
		ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8,		
		ПК-9, ПК-10, ПК-11		
		УК-1, УК-2, УК-3, УК-4,	Отчет	
		УК-5, УК-6, УК-7, УК-8,	о прохождении	1
		УК-9, УК-10, УК-11,	практики	
١,	Организация работы в холодном	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3,	1	
4	цехе	ОПК-4, ОПК-5,		
		ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4,		
		ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8,		
		ПК-9, ПК-10, ПК-11		
		УК-1, УК-2, УК-3, УК-4,		
		УК-5, УК-6, УК-7, УК-8,		
		УК-9, УК-10, УК-11,		
5	Организация работы в горячем	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3,		
3	цехе	ОПК-4, ОПК-5,		
		ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4,		
		ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8,		
		ПК-9, ПК-10, ПК-11		
		УК-1, УК-2, УК-3, УК-4,		
		УК-5, УК-6, УК-7, УК-8,		
		УК-9, УК-10, УК-11,		
6	Организация работы в кондитер-	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3,		
0	ском (мучном) цехе	ОПК-4, ОПК-5,		
		ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4,		
		ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8,		
		ПК-9, ПК-10, ПК-11		
		УК-1, УК-2, УК-3, УК-4,		
		УК-5, УК-6, УК-7, УК-8,		
		УК-9, УК-10, УК-11,	Вопросы	
7	Организация работы на раздаче	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3,	к защите отчета	30
,	- F- minoration based in based in	ОПК-4, ОПК-5,	(зачет с оценкой)	
		ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4,	(======================================	
		ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8,		
		ПК-9, ПК-10, ПК-11		

7.2 Перечень вопросов к защите отчета о прохождении производственной технологической практики

УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11

- 1. Общая схема технологического процесса предприятия
- 2. Источники поступления продуктов (сырья, полуфабрикатов).
- 3. Состав помещений для приема и хранения продуктов, режимы хранения
- 4. Инструктаж по технике безопасности. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда. Измерение параметров микроклимата, шума, вибрации, освещенности.

- 5. Правилами приема продуктов и сырья. Методы определения доброкачественности сырья. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции
- 6. Методы определения доброкачественности полуфабрикатов различной степени готовности.
- 7. Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования, различных видов тары.
- 8. Эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
- 9. Оформление документации при приемке и отпуске продуктов. Как проводили анализ информации из различных источников и баз данных, представляя ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий?
- 10. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, технология их приготовления в мясорыбном цехе. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции
- 11. Степень механизации технологических процессов, оборудование, инвентарь мясорыбного цеха. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов.
- 12. Меры по охране труда в мясорыбном цехе, соблюдение санитарных правил Измерение параметров микроклимата, шума, вибрации, освещенности.
 - 13. Технология приготовления полуфабрикатов в мясорыбном цехе.
- 14. Схема размещения оборудования в мясорыбном цехе, ее анализ. Использование компьютерных технологий для расчета технологических параметров оборудования.
- 15. Назначение холодного цеха, его структура. Производственная программа холодного цеха.
- 16. Использовали ли пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования?
- 17. Оснащение рабочих мест в холодном цехе оборудованием. Эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.
- 18. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда в холодном цехе.
- 19. Проводили анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания?
 - 20. Производственная программа горячего цеха.
 - 21. Назначение горячего цеха, его структура.
 - 22. Схема размещения оборудования в горячем цехе, ее анализ.
 - 23. Оснащение рабочих мест в горячем цехе оборудованием
 - 24. Назначение кондитерского цеха, его структура
 - 25. Схема размещения оборудования в кондитерском цехе, ее анализ
- 26. Оснащение рабочих мест в кондитерском цехе оборудованием. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда в кондитерском цехе.
 - 27. Производственная программа кондитерского цеха.
 - 28. Приемы отпуска блюд потребителям
- 29. Организация работы раздачи. Мероприятия по совершенствованию работы раздачи.
- 30. Особенности организации обслуживания потребителей на социальноориентированных предприятиях 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 производственной технологической практики

No		Максимальное
П/П	Наименование критерия	количество
11/11		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 производственной технологической практики оцениваются в рейтинговых баллах.

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

Уровни освоения		Оценочные
компетенций	Критерии оценивания	средства
компетенции		(кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) Зачтено с оценкой «отлично»	Оформление отчета и дневника о прохождении практики выполнено на высоком профессиональном уровне в соответствии с методическими указаниями. Систематизированные, глубокие и полные знания по всем вопросам практики. Систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы; Выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации; Высокий уровень исполнения заданий практики; Высокий уровень сформированности заявленных в про-	отчет (37-50 баллов); вопросы по отчету (38-50 баллов)
	грамме практики компетенций.	
Базовый	Качественное оформление отчета и дневника о про-	отчет

(50-74 балла) – Зачтено с оценкой «хорошо»	хождении практики. Умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности. Правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы. Средний	(25-37 баллов); вопросы по отчету (25-37 баллов)
	уровень сформированности заявленных в программе практики компетенций.	
Пороговый (35-49 баллов) — Зачтено с оценкой «удовлетворительно»	Достаточный уровень оформления отчета и дневника о прохождении практики. Умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности. Логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок. Минимальный уровень сформированности заявленных в программе практики компетенций.	отчет (17-25 баллов); вопросы по отчету (18-24 баллов)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) — «неудовлетворительно»	Низкий уровень оформления отчета и дневника о прохождении практики. Наличие грубых ошибок при ответе на вопросы. Низкий уровень исполнения заданий. Заявленные в программе практики компетенции в полном объеме не сформированы.	отчет (0-17 баллов); вопросы по отчету (0-17 баллов)

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1 Учебная литература

- 1. Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: Инфра-М, 2016. 256 с. ЭБС «Znanium.com» Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519624
- 2. 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
- 3. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник/ М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. Москва: Академия, 2012. 240 с.
- 4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. М.: Дашков и К, 2015. 416 с. ЭБС «IPRbooks» Режим доступа: http://www.iprbooksshop.ru/52284/
- 5. 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.: Издательство Юрайт, 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.
- 6. Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.С. Селю, О.А. Решетник, Казан. нац. исслед. технол. ун-т, Н.К. Романова.— Казань: КНИТУ, 2016.— 96 с. ISBN 978-5-7882-1895-3. Режим доступа: https://rucont.ru/efd/595652
- 7. 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. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. М.:

ИНФРА-М, 2013.-560 с. – ЭБС «Znanium.com» – Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895.

- 9. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Хлебпродинформ, 2008. 480 с.
- 10. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2002. 236 с.
 - 11. 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 "RestoranoffMapker" (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» (<u>https://vernadsky-lib.ru</u>) (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 плоскопечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (https://www.tambovlib.ru) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

9.2 Информационные справочные системы

- 1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, 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 нормативнотехнической 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.digit al.gov.ru/reestr/3 66574/?sphrase_i d=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с доку-	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digit al.gov.ru/reestr/3 01631/?sphrase_i d=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012

	ментами и поч- той (myoffice.ru)				срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	AO «P7»	Лицензионное	https://reestr.digit al.gov.ru/reestr/3 06668/?sphrase_i d=4435041	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digit al.gov.ru/reestr/3 03262/?sphrase_i d=4435015	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiaus.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digit al.gov.ru/reestr/3 03350/?sphrase_i d=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 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 «Руконт» межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум http://www.rucont.
- 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	идк
1	OS TONINA TONINA TONINA	Лекции	УК-1	ИДК-1 ИДК-2
1. 0	Облачные технологии	Самостоятельная работа	ПК-2	ИДК-1 ИДК-2
2		Coverage vive a pobezo	УК-1	ИДК-1 ИДК-2
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	ПК-2	ИДК-1 ИДК-2

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

- 1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
- 2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
- 3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020,41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
 - 4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
 - 5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
 - 6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
 - 7. Тестомес Mecnosud AS18M (инв. № 21013400910);
 - 8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
 - 9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
 - 10. Установка смесительная СжН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
 - 11. Кофемолка МасарЅ.г.1 серии М5 С10 (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.LTDт.м. JEJU (инв. № 21013601304);
 - 17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
 - 18. Картофелечистка МОК-150М (инв. № 21013400914);
 - 19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
 - 20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
 - 21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
 - 22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

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

- 1. Вытяжной зонт ВЗ-3, 1В,0*0,8*0,35 (2000*800*350) (инв. № 21013400762);
- 2. Компрессор воздушный ВК9316А (инв. № 21013400764);
- 3. Котел пищеварочный КЭ-104Ц (инв. № 21013400763);
- 4. Насос ОНЦ 0,5/5К5-0,18/2 с кожухом (инв. № 21013400765);
- 5. Насосная станция 70/50П-24 (инв. № 21013400761);
- 6. Плита электрическая ПЭ-0,24М (инв. № 21013400760);
- 7. Стенд-указатель двухсторонний (инв. № 2101065553);
- 8. Стенд-указатель односторонний (инв. № 2101065552);

- 9. Привод электромеханический (инв. № 1101047326);
- 10. Стерилизатор паровой (инв. № 2101042360);
- 11. Устройство укупорки УУ-5К (инв. № 2101044086);
- 12. Автомат подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047272);
- 13. Бункер автомата подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047282);
- 14. Головка укупорочная 1-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047283);
- 15. Головка укупорочная 2-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047284);
- 16. Головка укупорочная 3-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047285);
- 17. Головка укупорочная 4-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047286);
- 18. Ёмкость технологическая 50 л., из нержавеющей стали (инв. № 1101047327);
- 19. Комплект направляющих (автомат укупорочный) (инв. № 1101047281);
- 20. Контейнер передвижной ІВ-32 (инв. № 1101064056);
- 21. Механизм подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047280);
- 22. Привод (автомат укупорочный) (инв. № 1101047279);
- 23. Пульт управления (автомат укупорочный) (инв. № 1101047278);
- 24. Пульт управления подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047287);
- 25. Ротор транспортный (автомат укупорочный) (инв. № 1101047277);
- 26. Ротор укупорки (автомат укупорочный) (инв. № 1101047276);
- 27. Станина (автомат укупорочный) (инв. № 1101047274);
- 28. Устройство транспортное (автомат укупорочный) (инв. № 1101047275);
- 29. Шкаф электрический в сборе (автомат укупорочный) (инв. № 1101047273).

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

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

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

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

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

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

- 1. Установка ТПЦ АП-200м (инв. № 1101047332);
- 2. Стерилизатор СТО2.00.000 (инв. № 1101047270);

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

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

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

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

- 1. Весы RV 512 электронные (инв. № 1101043510);
- 2. Встряхиватель лабораторный (инв. № 1101043521);
- 3. Дистилляторы (инв. № 1101043526, 1101043527);
- 4. Дистиллятор ДЭ-10 (инв. № 2101045083);
- 5. Инфракрасный анализатор в комплекте с принадлежностями QA-262 «Инфрапид-61» (инв. № 2101043526);
 - 6. Компьютер 486SX (инв. № 2101041854);
 - 7. Компьютер С-650 (инв. № 2101042561);
 - 8. Мельница ГНУ-1 зерновая (инв. № 2101041857);
 - 9. МФУ HP Laser Jet M1132 (инв. № 2101065561);
 - 10. Нитратомер (инв. № 1101043520);
 - 11. Плитка муфельная МИМП-0,1601 (инв. № 1101043529);
 - 12. Пульт управления для «Минотавра-2» (инв. № 1101064128);
 - 13. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М (инв. № 1101043528);
 - 14. рН-метр ЭВ-74 (инв. № 1101043516);
 - 15. Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101041851);
 - 16. Система микроволновая «Минотавр-2» (инв. № 1101047486);
- 17. Системный комплект Intel Pentium G480 OEM, мат. плата ASUS, монитор 19" Samsung (инв. № 2101045384);
- 18. Столы лабораторные (инв. № 1101043227, 1101043228, 1101043229, 1101043230);
 - 19. Термостат ТС-1/80 (инв. № 1101043517);
 - 20. Фотоколориметр КФК-3 (инв. № 1101043530);
 - 21. Фотометр пламен. (инв. № 2101041853);
 - 22. Центрифуга (инв. № 1101041859);
 - 23. Шкафы вытяжные (инв. № 1101041835, 1101041858,1101041860);
 - 24. Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101043504).

Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом N 101, 1/115)

- 1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
- 2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
- 3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
- 4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
- 5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
- 6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
- 7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
- 8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

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

Обучающийся может проходить практику в предприятиях общественного питания любых организационно-правовых форм, в том числе в нижеперечисленных предприятиях, с которыми заключены соглашения о сотрудничестве, в т.ч. о проведении практик.

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

Программа производственной технологической практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047

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

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

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол N 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института имени И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

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 агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая $2024 \, \Gamma$.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 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	ΓΑΥ
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 «»20г. по «»20г.
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 ФГБО		нский ГАУ					
1	71		~	>>		20	Γ.
(уч. степень, уч. звание, должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)	_		(дата)		_
Согласовано (при проведении п	рактики в профі	ильной организац	ии):				
руководитель практики от проф			,				
	•		«	>>		_ 20_	_ г.
(уч. степень, уч. звание, должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)	_		(дата)		
С рабочим графиком (планом) о	знакомлен:						
обучающийся			«	<u>>></u> >		_ 20_	_ г.
	(подпись)	(И.О. Фамилия)	_		(дата)		

Форма индивидуального задания на практику

·	ние образовательно	•		
	Кафедра наименование кафе	•••		
(H	наименование кафе	дры)		
		-		УТВЕРЖДАЮ кафедрой / <u>И.О. Фамилия</u> /
		<u> </u>	»	20 г.
ИНДИВИДУАЛЬН	ОЕ ЗАПАН	ИЕНА ПРА	актикх	7
підпиду попи	ое жүт		XX I IIX 3	
O	бщие сведен	ИЯ		
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 «»_ по «»_	20_ 20_	Г. Г.	
Реквизиты договора о прохождении				
практики (при проведении практики в				
профильной организации)				
Содержание и	индивидуалі	ьного задаі	ния	

Задание на практику составил							
руководитель практики от ФГ	БОУ ВО Мичу	ринский ГАУ					
			<u> </u>	>>>		_ 20	_ Γ.
(уч. степень, уч. звание, должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)	_		(дата)		
Согласовано (при проведении	практики в про	офильной организац	им).				
руководитель практики от про	•		(1111).				
руководитель практики от пре	фильной орган	тэшнт	"	>>		20	г
(уч. степень, уч. звание, должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)	_ ''_	′′′ _	(дата)		- 1.
2							
Задание на практику принял:						20	
обучающийся		(II O. 4	_	>>>		_ 20_	_ г.
	(подпись)	(И.О. Фамилия)			(дата)		

Форма дневника практики

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ	
(наименование образовательной организации)	
Кафедра	
(наименование кафелры)	

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	
Париол проуометония простиси	c «» 20 г.
Период прохождения практики	по «» 20 г.
Реквизиты договора о прохождении	
практики (при проведении практики в	
профильной организации)	

Учет выполняемой работы

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

8.						
9.						
10.						
	вник заполнил: ающийся	(подпись)	(И.О. Фамилия)		20	_ г.
	вник проверил: водитель практики от Ф	. ,	(,			
(уч. с	степень, уч. звание, должность)	(подпись)	(И.О. Фамилия)	«»(дата)	20	_ 1 [·] .
руко	вник проверил (при пров водитель практики от пр степень, уч. звание, должность) Характеристика ру	оофильной орган	низации (И.О. Фамилия)	«»(дата)		_ Γ.
			и в профильной (nn —	
(· ·					
	Эценка трудовой деятель	вности и дисцип	лины:			
(Эценка трудовои деятель					
		ормления отчет	а по практике:			
(Эценка содержания и оф	ормления отчет	а по практике: 	(дата)		Γ.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт Направление Направленность (профиль)	
Кафедра	·····
ОТЧЕТ о практике	
(название практики)	
в	подразделения университета)
	3 1
	Обучающегося группы
	(Ф.И.О.)
	Руководитель практики от профильной организации:
	(Ф.И.О.)
от Ф	Руководитель практики ГБОУ ВО Мичуринский ГАУ:
	(Ф.И.О.)
Дата сдачи отчета	
Дата защиты отчета	

Tr ~	1 0		U
Габлина	I = I	ар и ппли	цади помещений
таолица		ав и плоц	тади помещении

Наименование помещений	Фактическая площадь, м ²	Площадь по СНи Π , м ²	Отклонение, м ²

Таблица 2 – Характеристика продовольственного снабжения предприятия

№ п/п	Наименование продовольственного сырья, товаров и др.	Поставщики	Срок поставки

Таблица 3 – Оснащенность мебелью

Панианаранна посущи и приборор	Колич	Отиномония	
Наименование посуды и приборов	по нормам	фактическое	Отклонения

Таблица 4 – Оснащенность предприятия посудой и приборами

Наумоморачио посуту и приборор	Колич	нество	Отилония
Наименование посуды и приборов	по нормам	фактическое	Отклонения

Таблица 5 – Характеристика доставки продовольственного сырья и товаров

No	Наименование	Метод	Используемый транспорт		Используемый транспорт Предприятие, за которым	
710	продукта	доставки	марка	грузоподъемность	закреплен транспорт	перевозки

Таблица 6 – График завоза продовольственных товаров и сырья

	wpp	
Наименование продовольственного сырья, товаров	Частота завоза	Время завоза

Таблица 7 – График работы склада

Часы	Приемка сырья	Отпуск в заготовочные цеха	Отпуск в доготовочные цеха	

Таблица 8 – Характеристика тарного цеха

	No	Наименование сырья,	Вид тары,	Масса тары,	Емкость
•	J¶⊻	полуфабрикатов	материал изготовления	КГ	тары, кг

Таблица 9 – Характеристика весового хозяйства

No		Page	Тип	Допустимая нагрузка		Дата	Ответственный за
710	712	Весы	Тип	минимальная	максимальная	клеймения	весовое хозяйство
Ī							

Таблица 10 – Ассортимент и количество перерабатываемого сырья

Наименование сырья	Количество	Для каких блюд используется		

Таблица 11 – Оборудование и инвентарь мясорыбного цеха

				F		
	Наименование	Марка Мощно	Махуууаату	ь Техническая характеристика	Количество	
			Мощность		по нормам	фактически

Таблица 12 – Производственная программа цеха (на основе дневного меню)

1 au.	лица 12 – Производственная программа цеха (г	ia ochobe,	днсвн	ого меню)			
№	Наименование продукции	Ед. измер.	Кол- во	Проданная цена за ед. прод-ции	Сумма, руб. (гр.4х гр.5)		
1	2	3	4	5	6		
Об	еденная продукция						
1	Первые блюда	блюд					
	Вторые блюда, в т.ч.						
	мясные						
2	рыбные						
	овощные						
	крупяные и мучные молочные прочие	блюд					
3	Сладкие блюда	блюд					
4	Холодные закуски	блюд					
	Итого обеденной продукции						
Про	Прочая продукция собственного производства						
1	Кулинарные изделия	кг шт.)					
2	полуфабрикаты	кг шт.)					
3	Мучные кондитерские изделия	кг шт.)					
4	Молоко и молочно-кислые продукты	тыс.ст.					
5	Горячие напитки (чай, кофе, какао)	тыс.ст.					
6	Холодные напитки	тыс.ст.					
7	Бутерброды	шт.					
8	Выпечные изделия	шт.					
	Итого						
Пон	супные товары						
1	Хлеб	ШТ.					
2	Фруктовые соки и т.д.						
	Итого						
	ВСЕГО						
		•					

Таблица 13 – Оборудование и инвентарь холодного цеха

Цанионования	NAMES AND MANAGES TOWNSHAME VORDERS TO THE PROPERTY OF THE PRO	Количество			
Наименование Марк	Марка	Мощность	Техническая характеристика	по нормам	фактически

Таблица 14 – Оборудование и инвентарь горячего цеха

Наименование Мар	Monvio	Мощность	Техническая характеристика	Количество		
	Марка			по нормам	фактически	

Таблица 15 – Оборудование и инвентарь кондитерского цеха

Наименование	Марка	Мошность	Таунинасияя успоитаристика	Количество			
паименование Ма	Марка	арка і і і і і і і і і і і і і і і і і і і	10	Техническая характеристика	по нормам	фактически	