

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 01.07.2024 10:35:37
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«**ТОМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**»

Институт промышленных технологий и инжиниринга

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИИТИ
А.Н. Халин
2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

тип практики: Технологическая практика

направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Программа практики разработана в соответствии с утвержденным учебным планом от 30 августа 2021 г. и требованиями ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания к результатам освоения практики

Программа практики рассмотрена на заседании кафедры «Товароведение и технология продуктов питания»

Протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

Заведующий кафедрой  В.Г. Попов

СОГЛАСОВАНО:

Председатель КСН  В.Г.
Попов

«30» 08 2021 г

Заведующий выпускающей кафедрой  В. Г. Попов

«30» 08 2021 г

Программу практики разработал:

В.В. Тригуб, к.б.н., доцент кафедры ТТПП



1. Цели и задачи прохождения практики

Цель: закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения; овладение производственными навыками и передовыми методами труда; приобретение опыта общественной, организаторской и воспитательной работы.

Задачи:

- ознакомление с производственно-технологическим процессом предприятия общественного питания с особенностями работы цехов;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий;
- научиться пользоваться технико-технологическими картами, прейскурантами, сборниками рецептур, ознакомиться и уметь составлять отчетную документацию;
- изучить оборудование, аппаратуру, контрольно-измерительные приборы и инструменты;
- ознакомление с правилами техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников;
- разработка предложений, направленных на совершенствование технологического процесса, повышение качества кулинарной продукции, расширение ассортимента.

2. Вид, тип практики, способы и форма ее проведения

Вид практики: производственная практика

Тип практики: технологическая практика

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

3. Результаты обучения по практике

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи.	З 1. понимать российскую и зарубежную литературу по технологии производства продуктов питания
		У 1. проводить поиск, сбор и обработку информации по технологии производства продуктов питания
		В 1. обладать навыками выбора актуальных российских и зарубежных источников информации по технологии производства продуктов питания
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	З 2. понимать информационную базу, полученную из разных источников по технологии производства продуктов питания
		У 2. находить информацию в поисковых системах по вопросам организации работы предприятий питания
		В 2. обладать навыками систематизации и критического анализа информации, полученную из разных источников
УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении	З 3. понимать методики системного подхода при проведении	

	поставленных задач	<p>практической работы на предприятиях питания</p> <p>У 3. использовать методики оценки качества и безопасности продуктов питания и проводить производственные работы по пищевым технологиям</p> <p>В 3. обладать методиками по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения</p>
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Понимает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте.	З 4. понимать закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур для производства национальной продукции питания
		У 4. выбирать закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур при производства продукции питания
		В 4. обладать особенностями понимания закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур
	УК-5.2. Понимает и воспринимает разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	З 5. понимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
		У 5. понимать и воспринимать разнообразие общества для производства продукции питания
		В 5. обладать практическими навыками технологии новых продуктов питания
УК-5.3. Демонстрирует навыки общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения.	З 6. понимать этические нормы поведения при обслуживании потребителей на предприятиях питания	
	У 6. демонстрировать навыки общения с использованием этических норм поведения при обслуживании потребителей на предприятиях питания	
	В 6. обладать навыками общения при обслуживании потребителей	
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Эффективно управляет собственным временем.	З 7. понимать правила и методы управления временем
		У 7. эффективно управлять собственным временем
		В 7. обладать правилами и методами управления собственным временем
	УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации.	З 8. понимать траекторию своего профессионального развития
У 8. предпринимать шаги по реализации профессионального развития с учетом		

		здоровьесберегающих технологий
		В 8. обладать методами планирования траектории своего профессионального развития
	УК-6.3. Использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	З 9. понимать возможности для приобретения новых знаний и навыков
		У 9. применять возможности для приобретения новых знаний и навыков здоровьесберегающих технологий
		В 9. обладать предоставляемыми возможностями для приобретения новых знаний и навыков здоровьесберегающих технологий
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.4 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья	З 10. понимать процессы, происходящие при переработке пищевого сырья
		У 10. рассчитывать процессы происходящие при переработке пищевого сырья
		В 10. обладать методиками расчёта процессов происходящих при переработке пищевого сырья
	ОПК-3.5 Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности	З 11. понимать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач
		У 11. применять законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач
		В 11. обладать способами и методами решения проектно-технологических задач
	ОПК-3.6 Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	З 12. понимать компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
		У 12. компоновать технологическое оборудование с учетом знаний инженерных процессов
		В 12. обладать методами компоновки технологического оборудования
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.8 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	З 13. понимать технологические процессы производства продукции питания различного назначения номенклатуру показателей качества
		У 13. разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		В 13. обладать навыками применения новейших достижений техники и технологии при производстве продукции питания
	ОПК-4.9 Участвует во всех технологических процессах	З 14. понимать разработку требований к системам

	производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	автоматизации, отчетности и документооборота; оценку рисков в области качества и безопасности продукции
		У 14. использовать знания современных достижений в организации производства и обслуживания на предприятиях питания
		В 14. обладать навыками оценки качества продукции; приемки продукции; организации технологических процессов при производстве продуктов питания
	ОПК-4.10 Использует знания технологических процессов производства продукции питания на предприятиях разных типов	З 15. понимать основные параметры технологических процессов производства продукции питания
		У 15. применять технологические процессы производства продукции питания
		В 15. обладать знаниями технологических процессов производства продукции питания на предприятиях разных типов

Форма промежуточного контроля: зачет с оценкой.

4. Место практики в структуре ОПОП ВО

Производственная (технологическая) практика относится к дисциплинам Блока 2. Практика, обязательной части образовательных отношений учебного плана.

До начала прохождения практики обучающиеся должны освоить такие дисциплины, как биохимия, процессы и аппараты, безопасность жизнедеятельности.

Прохождение практики необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как организация производственной деятельности, технология продуктов общественного питания, оборудование предприятий общественного питания, основы технологии производства продуктов, технология мучного и кондитерского производства, управление персоналом в ресторанной индустрии.

5. Объем практики

Длительность практики составляет 4 недели, общая трудоемкость практики 6 зачетных единиц, 216 часов.

Сроки проведения практики:

Очная форма обучения - 2 курс, 4 семестр

6. Содержание практики

Практика предусматривает:

- выполнение индивидуального задания, подготовленного руководителем практики;
- применение на практике полученных в процессе обучения знаний;
- формирование отчета, включающего результаты и выводы.

Таблица 2

№ п/п	Виды работы на практике	Количество часов	Код ИДК	Формы текущего контроля
1	Ознакомительные лекции , консультации (контактная, аудиторная работа)	10	УК-1.1, УК-5.2, УК-6.1, ОПК-3.3, ОПК-4.2	Устный опрос
3	Наблюдения, измерения, работа на объекте	122	УК-1.2, УК-5.1, УК-6.2, ОПК-3.1, ОПК-4.3	Устный опрос
4	Сбор, обработка и систематизация материала	68	УК-1.3, УК-5.3, УК-6.2, ОПК-3.2, ОПК-4.1	Письменная работа
5	Формирование и защита отчета	16	УК-1.1, УК-5.2, УК-6.3, ОПК-3.2, ОПК-4.3	Защита отчета
	Итого	216		

7. Оценка результатов прохождения практики

7.1. Критерии оценки промежуточной аттестации.

Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

7.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций.

Оценка по практике выставляется в результате суммирования баллов за выполнение заданий по практике, формирование отчета, защиты отчета (Таблица 3). Полученный совокупный результат (максимум 100 баллов) конвертируется в традиционную шкалу оценок (Таблица 4).

Таблица 3

Формы текущего контроля прохождения практики	Критерии оценки работы	Макс. количество баллов
Выполнение индивидуального задания	Умение использовать технические средства, анализировать и осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области индустрии питания.	30
Ответы на вопросы	Умение анализировать основы технических, экономических и правовых знаний в сфере общественного питания	20
Защита отчета	Соблюдение сроков и порядка выполнения работ, отчета	50
	ВСЕГО	100

Таблица 4

100-балльная шкала оценок	Традиционная шкала оценок	
91-100	Отлично	Зачтено
76-90	Хорошо	
61-75	Удовлетворительно	
менее 61 балла	Неудовлетворительно	Не зачтено

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в следующих случаях:

- 7.2.1 в отчете освещены не все разделы индивидуального задания практики;
- 7.2.2 на вопросы обучаемый не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о деятельности предприятия (организации), на котором проходил практику;
- 7.2.3. не владеет практическими навыками систематизации, представления и анализа информации;
- 7.2.4. низкий уровень культуры исполнения заданий.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

8.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. ТИУ «Полнотекстовая БД» на платформе ЭБС ООО «Издательство ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>
2. ЭБС BOOK.RU <https://www.book.ru/>
3. Образовательная платформа «Юрайт» urait.ru
4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
5. Президентская библиотека www.prlib.ru
6. Собственная полнотекстовая база (ПБД) БИК ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>.

8.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Windows
- Microsoft Office Professional Plus

9. Материально-техническое обеспечение практики

Для материально-технического обеспечения практики используются средства и возможности университета, либо организации, где обучающийся проходит практику.

Помещения для прохождения практики в университете укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения (Таблица 5).

Таблица 5

№ п/п	Перечень оборудования, необходимого для прохождения практики в университете	Перечень технических средств обучения, необходимых для прохождения практики в университете (демонстрационное оборудование)
1	Мультимедийное оборудование для презентаций (Компьютер в комплекте, проектор, экран и т.д.)	Комплект учебно-наглядных пособий
2	Комплект учебной мебели	

10. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся на практике

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, формируемых в процессе прохождения практики:

Перед прохождением практики для всех обучающихся назначаются преподаватели - руководители от кафедры, под руководством которых обучающиеся проходят практику.

Руководитель практики выдает обучающимся индивидуальное задание на организационном собрании. Индивидуальное задание определяется руководителем с учетом интересов обучающихся.

Задание должно иметь четкую формулировку. Методика выполнения индивидуальных заданий определяется руководителем практики.

Целью выполнения индивидуального задания является формирование навыков: по составлению структуры предприятия и производственно-технологического процесса, овладение навыками использования современных технологий поиска и подбора литературы в соответствии с тематикой индивидуального задания.

Пример тем индивидуальных заданий производственной практики:

1. Назначение, режим работы данного предприятия общественного питания, его расположение в соответствии с поточностью технологического процесса.

2. Квалификационный состав работников.

3. График выхода на работу сотрудников.

4. Вид и количество поступающего сырья и полуфабрикатов, ассортимент выпускаемой кулинарной продукции (производственная программа).

5. Рациональность использования сырья

6. Нормативно-техническая документация, применяемая на предприятии.

7. Правила охраны труда и техники безопасности при производстве продукции;

8. Рациональные технологические режимы при производстве продукции.

9. Указать марки, производительность используемого технологического и холодильного оборудования на предприятии.

10. Изучить системы контроля качества продукции, действующей на отдельно взятом производственном или торговом предприятии.

11. Основную нормативную документацию, регламентирующую деятельность предприятия. (Устав, положения о структурных подразделениях, должностные инструкции и др.)

12. Изучить Методы управления персоналом, систему подбора и передвижения кадров.

11. Требование к объему, структуре и оформлению отчета по практике

По окончании практики обучающиеся оформляют всю необходимую документацию в соответствии с требованиями программы и заданием практики для последующей защиты.

Отчет по практике выполняется в текстовом режиме Word шрифтом Times New Roman № 14 на светлой (белой) бумаге и брошюруется в папку формате А4(297х210мм). При заполнении листов только с одной стороны текст следует оформлять с соблюдением следующих размеров полей: левое - 25 мм, правое 10мм, верхнее и нижнее 20мм.

Абзацы в тексте начинают с отступом в 1,25 мм.

В отчете обучающиеся должны отразить следующие вопросы:

- местонахождение предприятия общественного питания (в каком здании расположено кому принадлежит здание, краткое его описание);

- тип предприятия, разряд, специализация, количество мест в зале, перечень филиалов, объем дневного товарооборота;

- режим работы производственных цехов и залов предприятия;
- контингент потребителей;
- методы и формы обслуживания посетителей;
- перечень производственных, административно-бытовых и торговых помещений;
- план предприятия, функциональная взаимосвязь помещений;
- нормативная документация по производству полуфабрикатов высокой степени готовности.

Сделать анализ получения сырья и полуфабрикаты из складских помещений и его распределение по производственным цехам согласно производственной программе. Провести критический анализ изготовления кулинарной продукции на технологичность, по возможности разработать предложения по ее улучшению.

Общий объем отчета должен составлять 20-30 страниц (включая рисунки, копии документов и т.п.). Отчет должен быть оформлен согласно методических указаний по «Методические указания по содержанию и оформлению рефератов, контрольных, курсовых и выпускных квалификационных работ обучающихся всех форм обучения направления».

Отчет о прохождении практики должен содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист
- индивидуальное задание на практику;
- содержание включает следующие разделы:
 - введение;
 - основной раздел:
 - особенности организации работы предприятия общественного питания;
 - особенности профессиональной деятельности бакалавра в ресторанном деле изучить и представить должностные инструкции;
 - поиск, подбор литературы по вопросам профессиональной деятельности;
 - работа на предприятии по цехам в качестве повара 3-4 разряда;
 - заключение;
 - список использованных источников;
 - приложения.

На последней странице необходимо привести список литературы, с использованием которой выполнялась работа, а по тексту необходимо делать ссылки на литературный источник, показывая его в квадратных скобках. Например: [2] , где цифра в скобках - номер источника по списку литературы.

В конце отчета прилагаются схемы, таблицы, графики, копии документов, а также отчет о прохождении практики, подписанный руководителем практики от вуза.

К отчету прилагаются:

- меню одного дня,
- технико-технологические карты на фирменные блюда.

12. Методические указания по прохождению практики

Защита отчета по производственной практике производится в университете перед руководителем практики от учебного заведения.

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, содержание, оформление и защита отчета.

В результате прохождения практики обучающийся должен ориентироваться в следующих вопросах:

1. Каковы масштабы и виды деятельности данного предприятия?
2. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?

3. Какие виды продукции выпускаются, какие виды услуг предоставляются на предприятии?
4. Дайте характеристику организационной структуры предприятия.
5. Опишите месторасположение предприятия, его тип, контингент потребителей, историю создания.
6. Опишите структуру помещений предприятия общественного питания.
7. Укажите состав помещений на предприятии, входящих в каждую группу.
8. Дайте подробную характеристику помещениям для посетителей (количество мест в зале, применяемые формы и методы обслуживания, стиль в оформлении интерьера).
9. Раскройте назначение административно-бытовых и технических помещений на предприятии.
10. Опишите режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья.
11. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения производственной практики?
12. Остались ли нерешенные задачи и каковы перспективы их решения?
13. Какие трудности возникли в ходе проведения производственной практики?
14. Дайте оценку системе технического контроля и испытаний (входной контроль, операционный контроль, приемочный контроль; типовые квалификационные и периодические испытания.).
15. Охарактеризуйте санитарный контроль на пищевых предприятиях, ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях. Роль и значение микробиологической лаборатории.
16. Дайте экспертизу качества готовой продукции:
 - организация и характеристика процедур идентификации, сбора, хранения и проведения операций по проверке качества готовой продукции;
 - участие в отборе образцов готовой продукции. Методы отбора образцов от партии товара. Понятие «партия» для разных видов продукции, вырабатываемой на предприятии;
 - стандартные требования, предъявляемые к качеству выпускаемой продукции, методы их оценки. Роль испытательных лабораторий предприятий для повышения качества готовой продукции;
 - организация и порядок проведения сертификации (декларирования) продукции, выпускаемой предприятием. Требования санитарных правил и норм к безопасности продукции;
 - требования, предъявляемые к сопроводительным документам и маркировке товаров. Роль маркировки в товарной политике предприятия. Товарные знаки и ярлыки, соответствие их содержания требованиям стандартов;
 - оценка конкурентоспособности продукции по уровню качества, а также по уровню относительной конкурентоспособности, включающей в дополнение к показателю уровня качества оценку приоритетности по таким параметрам, как: упаковка, сервисное обслуживание, сертификация и т.п.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Вид практики: производственная

Тип практики: технологическая

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

Код компетенции	Код и наименование ИКД	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи.	З 1. понимать российскую и зарубежную литературу по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 1. проводить поиск, сбор и обработку информации по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 1. обладать навыками выбора актуальных российских и зарубежных источников информации по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	З 2. понимать информационную базу, полученную из разных источников по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
У 2. находить информацию в поисковых системах по вопросам организации работы предприятий питания		Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	

		В 2. обладать навыками систематизации и критического анализа информации, полученную из разных источников	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	З 3. понимать методики системного подхода при проведении практической работы на предприятиях питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 3. использовать методики оценки качества и безопасности продуктов питания и проводить производственные работы по пищевым технологиям	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 3. обладать методиками по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Понимает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте.	З 4. понимать закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур для производства национальной продукции питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 4. выбирать закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур при производстве продукции питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		В 4. обладать особенностями понимания закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-5.2. Понимает и воспринимает разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.		З 5. понимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 5. понимать и воспринимать разнообразие общества для производства продукции питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 5. обладать практическими навыками технологии новых продуктов питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
		З 6. понимать этические нормы поведения при обслуживании потребителей на предприятиях питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
УК-5.3. Демонстрирует навыки общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения.		У 6. демонстрировать навыки общения с использованием этических норм поведения при обслуживании потребителей на предприятиях питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 6. обладать навыками общения при обслуживании потребителей	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская	В достаточной мере демонстрирует владение	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием

				незначительные ошибки	указанными навыками	оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Эффективно управляет собственным временем.	З 7. понимать правила и методы управления временем	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 7. эффективно управлять собственным временем	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 7. обладать правилами и методами управления собственным временем	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации.	З 8. понимать траекторию своего профессионального развития	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 8. предпринимать шаги по реализации профессионального развития с учетом здоровьесберегающих технологий	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 8. обладать методами планирования траектории своего профессионального развития	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

	УК-6.3. Использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	З 9. понимать возможности для приобретения новых знаний и навыков	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 9. применять возможности для приобретения новых знаний и навыков здоровьесберегающих технологий	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 9. обладать предоставляемыми возможностями для приобретения новых знаний и навыков здоровьесберегающих технологий	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности	З 10. понимать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 10. применять законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 10. обладать способами и методами решения проектно-технологических задач	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук для понимания процессов,	З 11. понимать процессы, происходящие при переработке пищевого сырья	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская	Демонстрирует достаточные знания указанных	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все

	происходящих при переработке пищевого сырья			незначительные ошибки	вопросов	нюансы и особенности
		У 11. рассчитывать процессы происходящие при переработке пищевого сырья	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 11. обладать методиками расчёта процессов происходящих при переработке пищевого сырья	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ОПК-3.3 Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	З 12. понимать компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 12. компоновать технологическое оборудование с учетом знаний инженерных процессов	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 12. обладать методами компоновки технологического оборудования	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	З 13. понимать технологические процессы производства продукции питания различного назначения номенклатуру показателей качества	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

	различного назначения	У 13. разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 13. обладать навыками применения новейших достижений техники и технологии при производстве продукции питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-4.2. Участвует во всех технологических процессах производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		З 14. понимать разработку требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту; оценку рисков в области качества и безопасности продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 14. использовать знания современных достижений в организации производства и обслуживания на предприятиях питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		В 14. обладать навыками оценки качества продукции; приемки продукции; организации технологических процессов при производстве продуктов питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-4.3 Использует знания технологических процессов производства продукции питания на предприятиях разных типов		З 15. понимать основные параметры технологических процессов производства продукции питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		У 15. применять технологические процессы производства продукции	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения,	В достаточной мере демонстрирует	Демонстрирует указанные умения со знанием

		питания		допуская незначительные ошибки	указанные умения	дополнительного материала
		В 15. обладать знаниями технологических процессов производства продукции питания на предприятиях разных типов	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

КАРТА

обеспеченности практики учебной и учебно-методической литературой

Вид практики: производственная

Тип практики: технологическая

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

Направленность: Технология и организация ресторанного дела

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Васильева, Инна Витальевна. Технология продукции общественного питания [Текст : Электронный ресурс] : Учебник и практикум / И. В. Васильева. - Электрон.дан.col. - Москва : Издательство Юрайт, 2017. - 414 с. - (Бакалавр. Академический курс).	-	30	100	ЭБС "Юрайт"
2	Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, - 232 с.	25	30	100	ЭБС ТИУ
3	Буракова Л.Н. Методические указания по содержанию и оформлению рефератов, контрольных, курсовых и выпускных квалификационных работ [Текст] / Л.Н. Буракова – Тюмень: ТюмГНГУ – 2015. -32 с.	25	30	100	ЭБС ТИУ

Заведующий кафедрой _____ В. Г. Попов

« ____ » _____ 20__ г.

Директор БИК _____ Д.Х. Каюкова

« ____ » _____ 20__ г.

