

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  
**«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт промышленных технологий и инжиниринга



А.Н. Калинин

20 21 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

тип практики: Ознакомительная 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: изучение производственно-технологического процесса предприятия общественного питания и применение теоретически знаний, с целью приобретения практических навыков.

Задачи:

- ознакомление с производственно-технологическим процессом предприятия общественного питания с особенностями работы цехов;
- приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- ознакомление и приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды;
- изучение правил по технике безопасности и санитарно-гигиенических требований предприятий общественного питания;
- изучение нормативно-технической документации предприятий питания.

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

Вид практики: учебная.

Тип практики: ознакомительная 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) <sup>1</sup>	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
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-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения.	З 1. понимать теорию технологического процесса и организацию работы предприятий общественного питания
		У 1. определять потребность в производственных, трудовых ресурсах и подборе сырья для производства кулинарных изделий
		В 1. обладать навыками проведения технологических операций при производстве пищевой продукции
	УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	З 2. понимать технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, методику разработки нормативно-правовой, технической и технологической документацией при проектировании предприятий питания.
		У 2. организовывать технологический процесс, анализировать результаты производственной деятельности предприятия.
		В 2. обладать навыками практической деятельности на всех этапах производства пищевых продуктов на предприятиях

		общественного питания	
	УК-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	З 3. понимать нормативно-правовые документы регламентирующие деятельность предприятий питания	
		У 3. осуществлять работы по выбору организационно-правовой формы предприятия с учетом существующего законодательства и правовых норм	
		В 3. обладать навыками работы по организации работы предприятия питания с учетом законодательства и правовых норм Российской Федерации	
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	З 4. понимать теоретические основы коммуникативной культуры необходимые для обмена деловой информацией в письменной и устной форме (на государственном языке)	
		У 4. объяснять выбор нормативных документов на государственном языке	
		В 4. обладать навыками грамотной устной и письменной речи, необходимые для обмена информации на государственном языке	
	УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	З 5. понимать теоретические основы коммуникативной культуры необходимые для обмена деловой информацией в письменной и устной форме (на иностранном языке)	
		У 5. объяснять выбор нормативных документов (на иностранном языке)	
		В 5. обладать навыками грамотной устной и письменной речи, необходимые для обмена информации на иностранном языке	
	УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства в процессе деловой коммуникации	З 6. понимать коммуникативные характеристики речи	
		У 6. отбирать языковые средства в разных ситуациях общения	
		В 6. обладать навыками употребления речевых единиц в процессе развития коммуникативного акта	
	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Алгоритмизирует решение задач и реализует алгоритмы с использованием программных средств	З 7. понимать теоретические основы решения задач и основные алгоритмы с использованием программных средств производства продукции
			У 7. выбирать метод анализа для решения основных алгоритмов с использованием программных средств производства продукции
			В 7. обладать способами разработки

		алгоритмы с использованием программных средств
	ОПК-1.2. Применяет средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации.	З 8. понимать средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации.
		У 8. применять средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации.
		В 8. обладать практическими навыками поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации
	ОПК-1.3. Демонстрирует знание требований к оформлению документации (ЕСКД, ЕСПД, ЕСТД) и умение выполнять чертежи простых объектов.	З 9. понимать требования к оформлению документации (ЕСКД, ЕСПД, ЕСТД)
		У 9. оформлять нормативно-техническую документацию и выполнять чертежи простых объектов.
		В 9. обладать навыками оформления нормативно-технической документации и выполнения чертежей простых объектов
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области профессиональной деятельности	З 10. понимать методы и мероприятия по совершенствованию технологических задач при производстве пищевой продукции
		У 10. анализировать и применять знания технологических параметров при производстве пищевой продукции
		В 10. обладать методами исследований, сбора, обработки информации для осуществления технологического процесса производства продуктов питания
	ОПК-2.2. . Использует фундаментальные разделы естественных наук при решении профессиональных задач в области профессиональной деятельности.	З 11. понимает методы проведения исследований при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
		У 11. проводит исследования по заданной методике и анализировать процессы, происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
		В 11. обладает методами анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
	ОПК-2.3. Планирует применять основные законы и методы исследований для своего профессионального развития с использованием информационно-коммуникативных технологий	З 12. понимает основные законы и методы исследований сырья и пищевых продуктов
		У 12. планирует работу с использованием информационно-коммуникативных технологий

		В 12. обладает методами исследований качества и безопасности пищевых продуктов
--	--	--

Форма промежуточного контроля: зачет с оценкой.

#### 4. Место практики в структуре ОПОП ВО

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

До начала прохождения практики обучающиеся должны освоить такие дисциплины, как метрология, цифровая культура, технико-экономическое обоснование проектов, санитария и гигиена.

Прохождение практики необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как биохимия, процессы и аппараты.

#### 5. Объем практики

Длительность практики составляет 2 недели, общая трудоемкость практики 3 зачетных единиц, 108 часов.

Сроки проведения практики:

Очная форма обучения - 1 курс, 2 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)	20	УК-2.1, УК-4.2, ОПК-1.3, ОПК-2.2	Устный опрос
2	Инструктаж по технике безопасности	3	ОПК-1.3, ОПК-2.2	Тестирование
3	Наблюдения, измерения, работа на объекте	64	УК-2.2, УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-2.1	Устный опрос
4	Сбор, обработка и систематизация материала	11	УК-2.2, УК-4.1, ОПК-1.2, ОПК-2.1	Устный опрос
5	Формирование и защита отчета	10	УК-2.3, УК-4.2, ОПК-1.1, ОПК-2.3	Защита отчета
	Итого	108		

#### 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.	40
Тестирование	Умение анализировать основы технических, экономических и правовых знаний в сфере общественного питания	10
Защита отчета	Соблюдение сроков и порядка выполнения работ, отчета	50
<b>ВСЕГО</b>		<b>100</b>

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](http://urait.ru)
4. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
5. Президентская библиотека [www.prlib.ru](http://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:

## 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:

### Примеры вопросов для индивидуальных заданий:

Перед прохождением практики для всех обучающихся назначаются преподаватели - руководители от кафедры, а также руководитель практики от предприятия, под руководством которых обучающиеся проходят практику на производстве.

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. Пример индивидуальных заданий учебной практики обучающихся, которые должны быть отражены в отчете:

1. Изучить сопроводительную документацию для готовой кулинарной продукции.
2. Изучить нормативно правовую базу для доготовочных цехов.
3. Изучить требования, предъявляемые на основании СанПиН 2.3.2.1324 – 03 к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
4. Изучить требования, предъявляемые на основании СанПиН 2.3.2. 1078 – 01 к гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
5. Изучить СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. Изучить исходные данные для выполнения технологических расчетов на предприятии питания (кафе, бар, ресторан, столовая, буфет, кафетерий, кофейня, ПБО).
7. Назвать основные нормативные и технические документы, применяемые для разработки технологических расчетов.
8. Рассмотреть особенности и порядок выполнения технологических расчетов для доготовочных и заготовочных предприятий питания.



9. Объяснить методику выполнения технологических расчетов проектируемого предприятия питания на компьютере.
10. Назвать содержание производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на пищевом сырье.
11. Назвать виды меню для ресторана, кафе, бара, столовой и предприятия быстрого питания.
12. Объяснить последовательность и структуру написания меню для различных типов предприятий питания.

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

По окончании практики обучающийся составляет отчет согласно программе практики и сдает его руководителю практики, утвержденному приказом по университету.

В отчете следует подробно проанализировать собранный материал, отразить свое отношение к рассматриваемому вопросу, сделать выводы и разработать предложения.

Отчет обучающегося по практике должен быть представлен в компьютерном варианте.

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 15 мм, нижнее 25 мм.

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

Отчет о прохождении практики должен содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- индивидуальное задание на практику;
- содержание размещают на отдельной (пронумерованной) странице после титульного листа, включает следующие разделы:
  - введение - обозначить место, цель и задачи практики;
  - основной раздел (описание разделов, изученных во время прохождения практики, их обобщение): в т.ч. описание вопроса, содержащегося в индивидуальном задании:
    - 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 или выводы, в которых выделяется главное, как результат учебной или исследовательской работы практиканта;
    - список использованной литературы, в который включают все использованные в работе источники в порядке появления ссылок на них в тексте или в алфавитном порядке.;
    - приложения.

Отчет составляется в соответствии с программой практики и включает общую характеристику предприятия:

- наименование, адрес, время работы;
- организационная структура предприятия;

Общий объем отчета по учебной практике – 20 страниц (включая рисунки, копии документов и т.п.).

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: [1], 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.

Отчет должен быть подписан руководителем практики от предприятия (организации), заверен печатью. К отчету прилагается приказ о назначении руководителя практики от предприятия. Отчет защищается обучающимся в сроки, установленные приказом.

## **12. Методические указания по прохождению практики**

Учебная (ознакомительная) практика обучающихся организуется, как правило, на профильных предприятиях, имеющих:

- современные средства, технологическое оборудование для проведения технологических операций;
- технологическое лабораторное оборудование для проведения технологических операций в условиях предприятия или лаборатории кафедры Товароведения и технологии продуктов питания;
- нормативная, техническая и технологическая документация, справочники;
- комплекс инструкций, нормативных и распорядительных документов предприятия практики;
- персональный компьютер.

Защита отчета по учебной практике производится в университете перед руководителем практики от института. При подведении итогов работы обучаемого на практике учитываются ответы студента на вопросы.

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

В результате прохождения практики обучающийся должен ориентироваться в следующих вопросах:

1. Назовите основные нормативные и технические документы, применяемые для разработки технологических расчетов.
2. Особенности и порядок выполнения технологических расчетов для доготовочных и заготовочных предприятий питания.
3. Методика выполнения технологических расчетов проектируемого предприятия питания на компьютере.
4. Назовите содержание производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на пищевом сырье.
5. Методика расчета численности производственных работников.
6. Методика расчета технологического (механического, теплового) оборудования в производственных цехах.
7. Сущность, назначение схемы технологического процесса (на примере обработки рыбы).
8. Мероприятия по охране труда производственного персонала.
9. Расчет ассортимента изделий производственного цеха.
10. Санитарные требования, инвентарю, посуде, таре и технологическому процессу.

### Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Вид практики: учебная

Тип практики: ознакомительная

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-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-2.1. Проводит анализ поставленной цели и формулирует совокупность взаимосвязанных задач, которые необходимо решить для ее достижения.	З 1. понимать теорию технологического процесса и организацию работы предприятий общественного 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. определять потребность в производственных, трудовых ресурсах и подборе сырья для производства кулинарных изделий	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 проведения технологических операций при производстве пищевой продукции	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-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	З 2. понимать технологический процесс с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, методику разработки нормативно-правовой, технической и технологической документацией при проектировании предприятий 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. организовывать технологический процесс,	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует	В достаточной мере	Демонстрирует указанные умения со

		анализировать результаты производственной деятельности предприятия.		указанные умения, допуская незначительные ошибки	демонстрирует указанные умения	знанием дополнительного материала
		В 2. обладать навыками практической деятельности на всех этапах производства пищевых продуктов на предприятиях общественного 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-2.3. Анализирует действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие область профессиональной деятельности	З 3. понимать нормативно-правовые документы регламентирующие деятельность предприятий 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.осуществлять работы по выбору организационно-правовой формы предприятия с учетом существующего законодательства и правовых норм	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 навыками работы по организации работы предприятия питания с учетом законодательства и правовых норм Российской Федерации	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-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	З 4. понимать теоретические основы коммуникативной культуры необходимые для обмена деловой информацией в письменной и устной форме (на государственном языке)	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. объяснять выбор нормативных документов на государственном языке	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 навыками грамотной устной и письменной речи, необходимые для обмена информацией на государственном языке	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-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке		З 5. понимать теоретические основы коммуникативной культуры необходимые для обмена деловой информацией в письменной и устной форме (на иностранном языке)	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. объяснять выбор нормативных документов (на иностранном языке)	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 навыками грамотной устной и письменной речи, необходимые для обмена информацией на иностранном языке	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-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства в процессе деловой коммуникации		З 6. понимать коммуникативные характеристики речи	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 6. отбирать языковые средства в разных ситуациях общения	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 употребления речевых единиц в процессе развития коммуникативного	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская	В достаточной мере демонстрирует владение	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием

		акта		незначительные ошибки	указанными навыками	оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1. Алгоритмизирует решение задач и реализует алгоритмы с использованием программных средств	З 7. понимать теоретические основы решения задач и основные алгоритмы с использованием программных средств производства 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 7. выбирать метод анализа для решения основных алгоритмов с использованием программных средств производства продукции	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 способами разработки алгоритмы с использованием программных средств	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-1.2. Применяет средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации.	З 8. понимать средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации.	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. применять средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации.	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 практическими навыками поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации	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-1.3. Демонстрирует знание требований к оформлению документации (ЕСКД, ЕСПД, ЕСТД) и умение выполнять чертежи простых объектов.	З 9. понимать требования к оформлению документации (ЕСКД, ЕСПД, ЕСТД)	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. оформлять нормативно-техническую документацию и выполнять чертежи простых объектов.	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 навыками оформления нормативно-технической документации и выполнения чертежей простых объектов	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-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	З 10. понимать методы и мероприятия по совершенствованию технологических задач при производстве пищевой 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 10. анализировать и применять знания технологических параметров при производстве пищевой продукции	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 методами исследований, сбора, обработки информации для осуществления технологического процесса 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
	ОПК-2.2. Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа	З 11. понимает методы проведения исследований при переработке пищевого сырья и хранении продуктов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская	Демонстрирует достаточные знания указанных	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все

	процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	питания		незначительные ошибки	вопросов	нюансы и особенности
		У 11. проводит исследования по заданной методике и анализировать процессы, происходящие при переработке пищевого сырья и хранении 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 11. обладает методами анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении 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-2.3. Планирует применять основные законы и методы исследований для своего профессионального развития с использованием информационно-коммуникативных технологий	З 12. понимает основные законы и методы исследований сырья и пищевых продуктов	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. планирует работу с использованием информационно-коммуникативных 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 12. обладает методами исследований качества и безопасности пищевых продуктов	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: учебная

Тип практики: ознакомительная

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 специалистов 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.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Институт промышленной технологии и инжиниринга  
Кафедра Товароведения и технологии продуктов питания

ОТЧЕТ  
по учебной практике

Обучающийся группы \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания  
Направленность Технология и организация ресторанного дела  
Место практики \_\_\_\_\_

Сроки практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Выполнил: \_\_\_\_\_  
(шифр группы)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, инициалы студента)

*Руководитель от кафедры*  
(должность, уч. степень,  
фамилия, инициалы)  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

*Руководитель от предприятия*  
(должность, фамилия, инициалы)  
\_\_\_\_\_  
(подпись, печать)

Город, год

