

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кюмков Юрий Сергеевич

Должность: и.о. ректора

Дата подписания: 16.04.2024 11:11:05

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

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

_____ В.Г. Попов
« ____ » _____ 20__ 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

Рабочая программа практики рассмотрена
на заседании кафедры ТТШ

Протокол № __ от _____ 20__ г.

1. Цели и задачи прохождения практики

Цель: закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания, управлению и технологии приготовления блюд на предприятиях питания, приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства производственно-технологического процесса предприятия общественного питания.

Задачи:

- приобретение профессиональных навыков, формирование практико-ориентированных компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий;
- приобретение профессиональных навыков пользования технико-технологическими картами, прейскурантами, сборниками рецептур, умения составления отчетной документации;
- освоение оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и инструментов;
- изучение нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организации;
- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания;
- 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.

Тип практики: технологическая.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

3. Результаты обучения по практике

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (таблица 1):

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 также поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи	Знать: 31 Российскую и зарубежную литературу по технологии производства продуктов питания
		Уметь: У1 Проводить поиск, сбор и обработку информации по технологии производства продуктов питания
		Владеть: В1 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	Знать: 32 Информационную базу, полученную из разных источников по технологии производства продуктов питания
	Уметь: У2 Находить информацию в поисковых системах по вопросам организации работы предприятий питания	

		Владеть: В2 Навыками систематизации и критического анализа информации, полученную из разных источников
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	Знать: З3 Методики системного подхода при проведении практической работы на предприятиях питания
		Уметь: У3 Использовать методики оценки качества и безопасности продуктов питания и проводить производственные работы по пищевым технологиям
		Владеть: В3 Методиками по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения
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 контекстах	Знать: З4 Культуру России в контексте мирового исторического развития
		Уметь: У4 Интерпретировать историю России в контексте социально- исторического развития
		Владеть: В4 Навыками понимания закономерностей социально-исторического развития разных культур
	УК-5.2. Понимает и воспринимает разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знать: З5 Важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития
		Уметь: У5 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития
		Владеть: В5 Пониманием разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
	УК-5.3. Демонстрирует навыки общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения	Знать: З6 Навыки общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения
		Уметь: У6 Обеспечить создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
		Владеть: В6 Обоснованием актуальности общения в мире культурного многообразия при социальном и профессиональном взаимодействии
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	Знать: З7 Основные приемы эффективного управления собственным временем
		Уметь: У7 Эффективно планировать и контролировать собственное время
		Владеть: В7 Основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни
	УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации	Знать: З8 Траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации
		Уметь: У8 Использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения
		Владеть: В8 Навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели
	УК-6.3. Использует предоставляемые возможности	Знать: З9 Способы для приобретения новых знаний

	для приобретения новых знаний и навыков	<p>Уметь: У9 Планирует работу с использованием информационно-коммуникативных технологий</p> <p>Владеть: В9 Технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний, умений и навыков</p>
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Определяет цели и ставить задачи по формированию ассортимента производимой и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знать: 310 Технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания
		Уметь: У10 Организовывать работу производства предприятий питания и эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов
		Владеть: В10 Способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и задачи по формированию ассортимента оборудования
	ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья	Знать: 311 Процессы, происходящие при переработки пищевого сырья
		Уметь: У11 Рассчитывать процессы, происходящие при переработки пищевого сырья переработке пищевого сырья
		Владеть: В11 Методиками расчета процессов, происходящих при переработке пищевого сырья
ОПК-3.3 Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении задач профессиональной деятельности	Знать: 312 Основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
	Уметь: У12 Применять законы инженерных наук для расчетов задач профессиональной деятельности математический аппарат теории вероятностей и математической статистики	
	Владеть: В12 Демонстрирует понимание химических процессов и может их использовать в построении технологических процессов	
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Использует методы анализа, теоретического и экспериментального исследования и моделирования технологических процессов, применяемых в профессиональной деятельности	Знать: 313 Технологию производства блюд общественного питания
		Уметь: У13 Находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность
		Владеть: В13 Методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий
	ОПК-4.2. Рассчитывает длительность выполнения технологических операций с использованием нормативных справочников	Знать: 314 Методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
		Уметь: У14 Формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания
		Владеть: В14 Методами проведения стандартных испытаний по определению по-

3	Выполнение индивидуального задания	28	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Устный опрос Устный опрос Устный опрос Устный опрос Устный опрос
4	Формирование и защита отчета по практике	20	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3	Устный опрос Устный опрос Устный опрос Устный опрос Устный опрос Устный опрос Устный опрос 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
Собеседование	Полнота и правильность ответа на вопросы по вводному инструктажу	10
Выполнение индивидуального задания	Умение использовать технические средства, анализировать и осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области индустрии питания.	30
Устный опрос	Умение анализировать основы технических, экономических и правовых знаний в сфере общественного питания	20
Защита отчета	Соблюдение сроков, структуры и порядка выполнения работ, отчета	40
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:

- отсутствие отчета по практике;
- невыполнения индивидуального задания по практике;
- на вопросы обучающийся не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о деятельности предприятия (организации), на котором проходил практику;
- не владеет практическими навыками систематизации, представления и анализа информации;
- 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. - Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
2. - Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
3. - Электронно-библиотечная система «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
4. - Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>
5. - Образовательная платформа ЮРАЙТ www.urait.ru
6. - Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
7. Система поддержки учебного процесса EDUCON [Электронный ресурс]. - URL: <https://educon.tyuiu.ru/login/index.php>.
8. Справочно-правовые системы Garant, Консультант+.
9. Президентская библиотека www.prlib.ru

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

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

Информационно-методическим обеспечением индивидуального задания на практику, проводимую с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий являются учебно-методические материалы по организации и проведению практики, размещенные руководителем практики от университета в системе поддержки учебного процесса «Эдукон 2»; общедоступные материалы, размещенные на официальных сайтах организаций, осуществляющих деятельность в сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся; иные информационно-методические и аналитические ресурсы, размещенные в сети Интернет.

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). Оснащение аудиторий представлено в таблице 11.

Таблица 10

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме)

		наглядных пособий	дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	<i>Технологическая практика</i>	<i>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации,. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер (моноблок) в комплекте, проектор, проекционный экран, локальная и корпоративная сеть.</i>	<i>625000, г. Тюмень, 625000 г. Тюмень, ул. Володарского, 38</i>

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: основными этапами формирования компетенций при проведении практики является последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики.

Прохождение каждого этапа предполагает овладение необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Формы и методы текущего контроля:

- устный опрос (собеседование и защита отчета);
- письменный контроль (написание отчета).

Перед прохождением практики для всех обучающихся назначается преподаватель - руководитель от кафедры Университета, под руководством которого обучающиеся проходят практику на производстве, а также руководитель практики от предприятия, под руководством которых обучающиеся проходят практику на производстве.

Руководитель практики от кафедры 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.

Типовые индивидуальные задания по производственной практике:

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. Марки, производительность используемого технологического и холодильного оборудования на предприятии.

10. Изучение систем контроля качества продукции, действующих на отдельно взятом производственном предприятии.

11. Основная нормативная документация, регламентирующую деятельность предприятия. (Устав, положения о структурных подразделениях, должностные инструкции и др.)

12. Изучение методов управления персоналом, системы подбора и передвижения кадров.

10. 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.

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

Отчет о прохождении практики должен содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- индивидуальное задание на практику (Приложение 3);
- содержание;
- введение (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;
 - поиск, подбор литературы по вопросам профессиональной деятельности;
 - заключение, в котором выделяется главное, как результат учебной работы обучающегося;
- список использованной литературы;
- приложения.

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

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

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.

Отчет обучающегося по практике должен быть представлен в компьютерном варианте.

Отчет по практике выполняется в текстовом режиме Word, шрифтом Times New Roman №14 на белой. При заполнении листов только с одной стороны текст следует оформлять с соблюдением следующих размеров полей: левое – 3 см, правое – 1,5 см, верхнее и нижнее – 2 см, выравнивание текста по ширине листа.

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

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

Титульный лист является первой страницей отчета. Образец оформления титульного листа приведен в Приложении 4 настоящей программы

Каждый раздел следует начинать с нового листа.

Во введении необходимо отразить цель и задачи практики, описать объект и предмет, выбранные методы исследования, структуру отчета по практике.

Основная часть отчета должна содержать информацию о выполнении задания на практику (сбор, обработка и анализ данных о деятельности предприятия (организации) с использованием методического инструментария; выявление и постановка проблемы, рекомендации по улучшению проблемной ситуации).

Индивидуальное задание состоит в более глубоком как теоретическом, так и практическом изучении отдельных вопросов технологической практики. Индивидуальное задание выдается руководителем практики от университета. В отчете должно быть дано краткое изложение теоретических основ предложенной темы индивидуального задания и более подробное описание практического решения этого вопроса по объекту практики.

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам практики (цели и задачам), оценку полноты решения типовых и индивидуальных заданий и оценку практической работы в соответствии с будущей квалификацией.

Список литературы приводится с использованием источников (нормативные документы, ТТК и т.д.) согласно которым 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 в Приложении прилагаются схемы, таблицы, графики, копии документов, а также приложением меню на 1 день для ресторана и кафе, закусочной и на 1 неделю для столовой.

Разделы отчета нумеруются арабскими цифрами с точкой в конце. Введение и заключение не нумеруются. Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела (например, «1.3.»). Пункты нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номера раздела, подраздела и пункта (например, «1.2.3.»). Заголовки разделов пишутся прописными буквами, заголовки подразделов и пунктов - строчными, кроме первой. Точку в конце заголовка раздела (подраздела, пункта) не ставят.

Цифровой материал в отчете оформляется в виде таблиц, которые нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах раздела. В правом верхнем углу над соответствующим заголовком помещают надпись «Таблица» с указанием ее номера (например, «Таблица 2.1»).

Титульный лист отчета должен быть подписан руководителем практики от предприятия (организации) и заверен печатью. К отчету прилагается подписанное индивидуальное задание, инструктаж по технике безопасности. Отчет оформляется и защищается обучающимся в сроки, установленные приказом. Допускается подготовка презентации, отражающей содержание отчета по практике.

11. Методические указания по прохождению практики

Практика обучающихся организуется на профильных предприятиях, имеющих:

- современные средства, технологическое оборудование для проведения технологических операций;
- технологическое лабораторное оборудование для проведения технологических операций в условиях предприятия;
- нормативная, техническая и технологическая документация, справочники;
- комплекс инструкций, нормативных и распорядительных документов предприятия практики.

Защита отчета по технологической практике производится в университете перед руко-

водителем практики от учебного заведения.

В результате прохождения практики обучающий должен ориентироваться в следующих вопросах:

1. Опишите режим работы и виды деятельности данного предприятия.
2. Каковы миссия, цели и задачи предприятия?
3. Какие виды продукции выпускаются на предприятии?
4. Дайте характеристику организационной структуры предприятия.
5. Опишите структуру помещений предприятия общественного питания.
6. Дайте подробную характеристику помещениям для посетителей (количество мест в зале, применяемые формы и методы обслуживания, стиль в оформлении интерьера).
7. Методика расчета технологического (механического, теплового) оборудования в производственных цехах.
8. Какие трудности возникли в ходе проведения производственной практики?
9. Дайте оценку системе технического контроля и испытаний (входной контроль, операционный контроль, приемочный контроль; типовые квалификационные и периодические испытания.).
10. Охарактеризуйте санитарный контроль на пищевых предприятиях, ветеринарно- санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.
11. Роль и значение микробиологической лаборатории.
12. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения производственной практики?
13. 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.

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

Процесс защиты предполагает определение руководителем практики уровня овладения обучающимся практическими навыками работы и степени применения на практике полученных в период обучения теоретических знаний. При оценке отчета по практике принимается во внимание содержание отчета, обоснованность выводов и предложений, правильность и компетентность ответов обучающегося на заданные вопросы, уровень его профессиональной подготовки и оформление отчета. При подведении итогов работы обучающегося на практике учитываются ответы на теоретические вопросы.

При оценивании работы по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности обучающегося, содержание, оформление и за-

щита отчета. Сданный на кафедру отчет и результат защиты, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке обучающегося, служат свидетельством успешного окончания практики. Формой подведения итогов практики является дифференцированный зачет.

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 (профиль): **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	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а так же поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи	Знать: 31 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
		Уметь: У1 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
		Владеть: В1 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	Знать: 32 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
		Уметь: У2 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

		Владеть: В2 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	Знать: З3 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
		Уметь: У3 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
		Владеть: В3 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	УК-5.1. Понимает закономерности и особенности социально - исторического развития различных культур в этическом и философском контекстах	Знать: З4 Культуру России в контексте мирового исторического 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
		Уметь: У4 Интерпретировать историю России в контексте социально- исторического развития	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В4 Навыками понимания закономерностей социально-исторического развития разных 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	Знать: 35 Важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического 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
		Уметь: У5 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В5 Пониманием разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	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-5.3. Демонстрирует навыки общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения	Знать: 36 Навыки общения в мире культурного многообразия с использованием этических норм поведения	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
		Уметь: У6 Обеспечить создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных 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
		Владеть: В6 Обоснованием актуальности общения в мире культурного многообразия при социальном и профессиональном взаимодействии	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	УК-6.1. Эффективно управляет собственным временем.	Знать: 37 Основные приемы эффективного управления собственным 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

	Уметь: У7 Эффективно планировать и контролировать собственное время	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
	Владеть: В7 Основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни	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	Знать: 38 Траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации	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
	Уметь: У8 Использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
	Владеть: В8 Навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели	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	Знать: 39 Способы для приобретения новых знаний	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
	Уметь: У9 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

		Владеть: В9 Технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний, умений и навыков	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	ОПК-3.1 Определяет цели и ставит задачи по формированию ассортимента производимой и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знать: З10 Технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве 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
		Уметь: У10 Организовывать работу производства предприятий питания и эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В10 Способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и задачи по формированию ассортимента 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-3.2 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья	Знать: З11 Процессы, происходящие при переработке пищевого сырья	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
		Уметь: У11 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

		Владеть: В11 Методиками расчета 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 Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении задач профессиональной деятельности	Знать: 312 Основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	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
		Уметь: У12 Применять законы инженерных наук для расчетов задач профессиональной деятельности математический аппарат теории вероятностей и математической статистики	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В12 Демонстрирует понимание химических процессов и может их использовать в построении технологических процессов	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	ОПК-4.1. Использует методы анализа, теоретического и экспериментального исследования и моделирования технологических процессов применяемых в профессиональной деятельности	Знать: 313 Технологию производства блюд 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
		Уметь: У13 Находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		Владеть: В13 Методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных 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-4.2. Рассчитывает длительность выполнения технологических операций с использованием нормативных справочников	Знать: 314 Методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности 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	
	Уметь: У14 Формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу 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	
	Владеть: В14 Методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продукции питания согласно нормативных документов	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 технологические процессы при производстве продуктов питания	Знать: 315 Рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве 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	
	Уметь: У15 Организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала	

		Владеть: В15 Методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия 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
--	--	--	---	---	---	---

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 (профиль): **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	<p>Степычева, Н. В. Введение в технологии продуктов питания / Н. В. Степычева. - Москва : ИГХТУ (Ивановский государственный химико-технологический университет), 2007. - URL: https://e.lanbook.com/book/4477 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС Лань.</p>	ЭР	30	100	+
2	<p>Организация производства на предприятиях общественного питания : 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, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троцкий мост, 2011. - 232 с.</p>	15	30	100	-
3	<p>Пасько, Ольга Владимировна. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2021. - 203 с. - (Высшее образование). - URL: https://urait.ru/bcode/471775 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Юрайт".</p>	ЭР	30	100	+
4	<p>Сологубова, Галина Сергеевна. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2022. - 332 с. - (Высшее образование). - URL: https://urait.ru/bcode/488005. - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Юрайт".</p>	ЭР	30	100	+

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

(Ф.И.О. обучающегося)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела

Очной формы обучения, группы _____

Вид практики _____

производственная _____

Тип практики _____

технологическая _____

Срок прохождения практики _____

с «__» ____ 20__ г. по «__» ____ 20__ г.

Цель прохождения практики¹

Задачи практики²

Индивидуальное задание на практику:

-

-

-

Планируемые результаты:

Руководитель практики от университета _____ / _____ (Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

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

Задание принято к исполнению «__» _____ 20__ г.

Обучающийся _____ / _____ (Ф.И.О.) _____

¹ из программы практики

² из программы практики

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

ОТЧЕТ
по технологической практике

Обучающийся группы _____
(ФИО)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания

Направленность (профиль) 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)

Лист согласования

Внутренний документ "Производственная практика _2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
20 5D E2 7F CB EE 80 62	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорье- вич		Согласовано
05 97 27 1D 3C 51 C8 6B	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викто- ровна	Согласовано
5A 75 76 26 3B FE 18 E8	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано