

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ключков Юрий Сергеевич

Должность: и.о. ректора

Дата подписания: 16.04.2024 11:32:05

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

Директор ИПТИ

_____ А.Н. Халин
« ____ » _____ 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 для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организации общественного питания

Рабочая программа практики рассмотрена
на заседании кафедры ТТПП

Заведующий кафедрой

В.Г. Попов

Заведующий выпускающей кафедрой

В.Г. Попов

« 23 » июня 2022 г.

Рабочую 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)
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	Знать: З1 понимает методы и мероприятия по совершенствованию технологических задач при производстве пищевой продукции
		Уметь: У1 анализировать и применять знания технологических параметров при производстве пищевой продукции
		Владеть: В1 обладать методами исследований, сбора, обработки информации для осуществления технологического процесса производства продуктов питания
	ОПК-2.2. Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Знать: З2 понимает методы проведения исследований при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
		Уметь: У2 проводит исследования по заданной методике и анализировать процессы, происходящие при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
		Владеть: В2 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 исполь-	Знать: З3 понимает основные законы и методы исследований сырья и пищевых продуктов	

	зованием информационно-коммуникативных технологий	Уметь: У3 планирует работу с использованием информационно-коммуникативных технологий
		Владеть: В3 обладает методами исследований качества и безопасности пищевых продуктов
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	Знать: З4 понимает процессы, происходящие при переработки пищевого сырья
		Уметь: У4 рассчитывает процессы, происходящие при переработки пищевого сырья
		Владеть: В4 обладает методиками расчета процессов, происходящих при переработке пищевого сырья

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, проектная деятельность.

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	ОПК-2.3, ОПК-3.4	Устный опрос Устный опрос
2	Наблюдения, измерения, работа на объекте	122	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-3.4	Устный опрос Устный опрос Устный опрос

3	Сбор, обработка и систематизация материала	68	ОПК-2.2, ОПК-3.4	Устный опрос Устный опрос
4	Формирование и защита отчета	16	ОПК-2.1, ОПК-3.4	Устный опрос Устный опрос
	Итого	216		

7. Оценка результатов прохождения практики

5.1. Критерии оценки промежуточной аттестации.

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

5.2. 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 индивидуально-го 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:

- 5.2.1 в отчете освещены не все разделы индивидуального задания практики;
- 5.2.2 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

5.3. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

5.4. 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/>.
- 5.5. 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

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-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
2	3	4
Ознакомительная практика	<i>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Учебная лаборатория. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер, проектор, экран.</i>	625000, г. Тюмень, 625000 г. Тюмень, ул. Володарского, 38 аудитория 322
	<i>Перечень договоров на практику: ООО «ГРИН ХАУЗ» (Договор о практической подготовке обучающихся 03-303004-13-УП-3 от 15.01.2021. Срок действия: 31.08.2025)</i>	Адрес прохождения практики 625016 г. Тюмень, ул. Николая Федорова, д.9

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 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.

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 соот-

ветствии 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 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.

Перечень вопросов к устному опросу (пример):

1. Исходные данные для выполнения технологических расчетов на предприятии питания (кафе, бар, ресторан, столовая, буфет, кафетерий, кофейня, ПБО).
2. Какие основные нормативные и технические документы, применяются для разработки технологических расчетов?
3. Особенности и порядок выполнения технологических расчетов для доготовочных и заготовочных предприятий питания.
4. Методика выполнения технологических расчетов проектируемого предприятия питания на компьютере.
5. Содержание производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на пищевом сырье.
6. Виды меню для ресторана, кафе, бара, столовой и предприятия быстрого питания.
7. Назовите последовательность и структуру написания меню для различных типов предприятий питания.
8. В чем состоит методика расчета численности производственных работников?
9. В чем заключается методика расчета технологического (механического, теплового) оборудования в производственных цехах?
10. Требования к сервировке стола на обед в ресторане.
11. Разработка технико-технологической карты (ТТК) на фирменные блюда (мясные, рыбные, овощные), структура и содержание разделов ТТК.
12. Сущность, назначение схемы технологического процесса (на примере обработки рыбы).
13. Организация эксплуатации теплового, механического и холодильного оборудования.
14. Мероприятия по охране труда производственного персонала.
15. Расчет ассортимента изделий кондитерского цеха.
16. Санитарные требования, инвентарю, посуде, таре и технологическому процессу.
17. Назначение, режим работы предприятия общественного питания, его расположение в соответствии с поточностью технологического процесса.
18. Нормативно-техническая документация, применяемая на предприятии.
19. Вид и количество поступающего сырья и полуфабрикатов, ассортимент выпускаемой кулинарной продукции (производственная программа).
20. Объясните последовательность и структуру написания меню для различных типов предприятий питания.
21. Каковы пути улучшения качества выпускаемой продукции?
22. Направление организации труда: разработка рациональных форм разделения и кооперации труда.
23. Направление организации труда: улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Ат-

тестация рабочих мест.

24. Классификация затрат рабочего времени, методы его изучения.
25. Организация бракеража готовой продукции.
26. Назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций
27. Состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение
28. Организация хранения продуктов. Режим и способы хранения Порядок отпуска продуктов на производство
29. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям
30. Производственная инфраструктура. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений
31. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия
32. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия
33. Особенности работы мясо-рыбного цеха
34. Организация работы цеха мучных изделий
35. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом производства
36. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия
37. Организация работы цеха по выпуску кондитерских изделий
38. Организация работы кулинарного цеха
39. Организация работы холодного цеха
40. Организация работы горячего цеха.
41. Организация супового отделения горячего цеха
42. Организация работы соусного отделения горячего цеха
43. Организация работы доготовочных цехов, обработки зелени
44. Организация работы вспомогательных производственных помещений
45. Организация работы раздаточных
46. Виды норм выработки, порядок их разработок. Определение численности работников
47. Основные направления развития общественного питания. Совершенствование форм труда и внедрение научно-технического прогресса в общественном питании
48. Сущность и задачи рациональной организации труда. Основные направления организации труда на производстве

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. При заполнении листов только с одной стороны текст следует оформлять с соблюдением следующих размеров полей: левое и правое – 2,5 см, верхнее- 2 см, нижнее 3см, выравнивание по ширине листа.

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

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 не менее 20 страниц (включая рисунки, копии документов и т.п.). Отчет должен быть оформлен согласно методических указаний «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;
- инструктаж по технике безопасности;
- 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;
 - 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.

К отчету прилагаются:

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

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

Производственная (технологическая) 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;
- нормативная, техническая и технологическая документация, справочники;
- комплекс инструкций, нормативных и распорядительных документов предприятия 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.
16. Роль и значение микробиологической лаборатории.
17. 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
ОПК-2	ОПК-2.1. Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	З1 понимает 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
		У1 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
		В1 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 процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	З2 понимает методы проведения исследований при переработке пищевого сырья и хранении 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
		У2 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

		В2 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	З3 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
		У3 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
		В3 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
ОПК-3	ОПК-3.4. Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья	З4 понимает процессы, происходящие при переработки 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
		У4 рассчитывает процессы, происходящие при переработки 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
		В4 обладает 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

**КАРТА
обеспеченности практики учебной и учебно-методической литературой**

Вид практики: производственная

Тип практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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	Степычева, Н. В. Введение в технологии продуктов питания / Н. В. Степычева. - Москва : ИГХТУ (Ивановский государственный химико-технологический университет), 2007. - URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4477 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС Лань.	ЭР	30	100	+
2	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 : Троицкий мост, 2011. - 232 с.	15	30	100	-
3	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".	ЭР	25	100	+

ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

**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/специальность 19.03.04 Технология
производства и организация общественного питания
Профиль/программа/специализация 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:

-
-
-

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 промышленной технологии и инжиниринга
Кафедра Товароведения и технологии продуктов питания

ОТЧЕТ
по производственной практике

Обучающийся группы _____
(ФИО)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания
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)

Город, год

Лист согласования

Внутренний документ "Производственная _2022_19.03.04_ТиООП"

Документ подготовил: Попов Владимир Григорьевич

Документ подписал: Халин Анатолий Николаевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат	Дата	Комментарий
49 00 0D CF 33 4E B1 87	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано	22.06.2022	
67 BA 0B 00 41 4D 3A 12	Заместитель директора по учебно-методической работе	Путилова Ульяна Сергеевна		Согласовано	22.06.2022	
5D 0E E9 7D AD 2F E4 5D	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано	22.06.2022	