

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол №8 от 23 апреля 2025 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
Р.А. Чмир
«23» апреля 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ	3
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗО- ВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	31
4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	32
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	33
6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	35
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТ- ТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ	38
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБ- ХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	47
9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕ- ЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	48
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	49
ПРИЛОЖЕНИЯ	56

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная. Тип производственной практики – производственная преддипломная практика. Способ проведения практики – стационарная, выездная. Форма проведения практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Согласно требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки обучающегося, производственная преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Цель производственной преддипломной практики заключается в формировании и развитии профессиональных знаний, умений и навыков в сфере технологии продукции и организации общественного питания; разработке и аprobации на практике новых рецептурных и технологических решений, используемых при подготовке выпускной квалификационной работы; овладении современными методами для поиска и анализа современной информации.

Задачами производственной преддипломной практики являются:

- расширение, систематизация и закрепления теоретических знаний;
- изучение фундаментальной и периодической литературы, нормативных и методических материалов по вопросам, разрабатываемым обучающимся в выпускной квалификационной работе;
- подтверждение актуальности и практической значимости избранной темы выпускной квалификационной работы, обоснования степени разработанности научной проблемы;
- умение проводить анализ полученных данных;
- получение навыков применения различных методов анализа качественных показателей продуктов питания;
- сбор, анализ и обобщение научного материала по теме ВКР;
- сбор и аналитическое обобщение теоретического материала для дальнейших исследований;
- практическое участие в научно-исследовательской работе коллектива организации (структурного подразделения), в которой обучающийся проходит производственную преддипломную практику;
- подготовка отчета о прохождении производственной преддипломной практики.

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

Практическая подготовка может быть организована:

- непосредственно в Университете, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки;
- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между университетом и профильной организацией.

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

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания от 14.08.2020 № 1027;

-приказ Минобрнауки России "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" от 21.08.2020 № 1076;

-приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 № 885/390;

-профессиональный стандарт 40.060Специалист по сертификации продукции (утв. приказом Минтруда России от 31.10.2014. №837н);

- профессиональный стандарт 22.007Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства (утв. приказом Минтруда России от 02.09.2020. №556н)

-Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;

-локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

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

-для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Данный тип практики проводится в форме практической подготовки.

Образовательная деятельность, осуществляемая в форме практической подготовки, соответствует области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, установленных во ФГОС по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации №1047 от 17 августа 2020 г.

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

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

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

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

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

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

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/02.6

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/03.6

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/02.6

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

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

Трудовые функции:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления

и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/03.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/03.6

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/03.6

Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/01.6

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/02.6

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/03.6

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/02.6

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/01.6

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

Трудовые функции:

Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и

специализированного питания (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/01.6)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/01.6

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания ТФ- D/01.6

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

Обучающийся, освоивший программу практики деятельности должен обладать следующими компетенциями:

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению;

ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания

ПК-1. Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

ПК-2. Способен применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

ПК-3. Способен владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-4. Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

ПК-5. Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

ПК-6. Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

ПК-7. Способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

ПК-8. Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

ПК-9. Способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

ПК-10. Способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

ПК-11. Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию

помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-1 ИД-1ук-1 – Осуществляет поиск информации и применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Не осуществляет поиск информации и не применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Удовлетворительно осуществляет поиск информации и частично применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Хорошо осуществляет поиск информации и с определенными не точностями применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Отлично осуществляет поиск информации и правильно применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации
ИД-2ук-1 – Найдит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Не находит и критически не анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Фрагментарно находит и критически не точно анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Не в полном объеме находит и критически с определенными погрешностями анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	В полном объеме находит и критически верно анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
ИД-3ук-1 – Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Не рассматривает возможные варианты решения задачи с оценкой их достоинств и недостатков	Рассматривает единичные случаи возможных вариантов решения задачи, поверхностно оценивая их достоинства и недостатки	Рассматривает ограниченное число возможных вариантов решения задачи, адекватно оценивая их достоинства и недостатки	Рассматривает все возможные варианты решения задачи, правильно оценивая их достоинства и недостатки
ИД-4ук-1 – Аргументировано формирует собственные суждения и оценки, отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, принимает обоснованное решение поставленной задачи	Не аргументировано формирует собственные суждения и оценки, не отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, не принимает обоснованное решение поставленной задачи	Частично аргументировано формирует собственные суждения и оценки, приблизительно отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, принимает в малой степени обоснованное решение поставленной задачи	Аргументировано, но с определенными неточностями формирует собственные суждения и оценки, адекватно отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, принимает обоснованное по большинству параметров решение поставленной задачи	В полной мере аргументировано формирует собственные суждения и оценки, точно отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, принимает обоснованное по всем параметрам решение поставленной задачи

УК-2 ИД-1ук-2 – Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними	Не определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними	Удовлетворительно определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними	Хорошо определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними	Отлично определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними
ИД-2ук-2 – Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты	Не предлагает способы решения поставленных задач и не знает ожидаемые результаты	Частично предлагает способы решения поставленных задач и удовлетворительно знает ожидаемые результаты	Предлагает ограниченные способы решения поставленных задач и хорошо знает ожидаемые результаты	Предлагает все возможные способы решения поставленных задач и отлично знает ожидаемые результаты
ИД-3ук-2 – Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Не умеет планировать реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Удовлетворительно умеет планировать реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Хорошо умеет планировать реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Отлично умеет планировать реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм
ИД-4ук-2 – Объясняет цели и формулирует задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта	Не объясняет цели и не формулирует задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта	Удовлетворительно объясняет цели и частично формулирует задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта	Адекватно объясняет цели и полностью формулирует задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта	Правильно объясняет цели и полностью формулирует задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта
УК-3 ИД-1ук-3 – Применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Не применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Удовлетворительно применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Хорошо применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Отлично применяет нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде
ИД-2ук-3 – Организовывает работу команды, для достижения поставленной цели	Не способен организовывать работу команды, для достижения поставленной цели	Частично способен организовывать работу команды, для достижения поставленной цели	Хорошо организовывает работу команды, для достижения поставленной цели	Отлично организовывает работу команды, для достижения поставленной цели
ИД-3ук-3 – Владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений	Не владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений	Удовлетворительно владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений	Хорошо владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений	Отлично владеет навыком организации и корректировки работы команды с учетом коллегиальных решений
ИД-4ук-3 – Демонстрирует умения выработки стратегии ко-	Не демонстрирует умения выработки стратегии ко-	Удовлетворительно демонстрирует умения выработки стратегии ко-	Не в полном объеме демонстрирует умения выработки стратегии ко-	В полном объеме демонстрирует умения выработки стратегии ко-

ки стратегии командной работы для достижения поставленной цели	мандной работы для достижения поставленной цели	стратегии командной работы для достижения поставленной цели	ботки стратегии командной работы для достижения поставленной цели	стратегии командной работы для достижения поставленной цели
УК-4 ИД-1ук-4 – Использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	Не использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	Частично использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	Не в полной мере использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках	В полной мере использует устную и письменную формы деловой коммуникации на русском и иностранном языках
ИД-2ук-4 – Свободно воспринимает, анализирует и критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах), в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий	Свободно не воспринимает, не анализирует и критически не оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах), в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий	Свободно, но пассивно воспринимает, удовлетворительно анализирует и в единичных случаях критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах), в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий	Свободно и инициативно воспринимает, хорошо анализирует и в большинстве случаев критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах), в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий	Свободно и активно воспринимает, отлично анализирует и всегда критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах), в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий
ИД-3ук-4 – Выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках	Не выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках	С ошибками выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках	С небольшими неточностями выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках	Правильно выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном (ах) языках
УК-5 ИД-1ук-5 – Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	Не взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	Удовлетворительно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	Хорошо взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	Отлично взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции

задач и социальной интеграции		теграции	ции	ции
ИД-2ук-5 – Различает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом, эстетическом и философском контекстах	Не способен различать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом, эстетическом и философском контекстах	Частично способен различать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом, эстетическом и философском контекстах	Не в полном объеме различает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом, эстетическом и философском контекстах	В полном объеме различает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом, эстетическом и философском контекстах
ИД-3ук-5 – Воспринимает разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Не воспринимает разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Удовлетворительно воспринимает разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Хорошо воспринимает разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Отлично воспринимает разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
ИД-4ук-5 – Конструктивно и не дискриминационно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Конструктивно и не дискриминационно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Конструктивно и не дискриминационно удовлетворительно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Конструктивно и не дискриминационно хорошо взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Конструктивно и не дискриминационно отлично взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
УК-6 ИД-1ук-6 – Определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Не определяет и не реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Частично определяет и удовлетворительно реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Хорошо определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Отлично определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
ИД-2ук-6 – Определяет приоритеты собственной деятельности, выстраивает планы их достижения	Не определяет приоритеты собственной деятельности, не выстраивает планы их достижения	Удовлетворительно определяет приоритеты собственной деятельности, частично выстраивает планы их достижения	Хорошо определяет приоритеты собственной деятельности, выстраивает планы их достижения	Отлично определяет приоритеты собственной деятельности, выстраивает планы их достижения.
ИД-3ук-6 – Критически оценивает эффективность использования времени и	Критически не оценивает эффективность использования времени и	Критически не точно оценивает эффективность использования времени и	Критически с определенными погрешностями оценивает эффек-	Критически верно оценивает эффективность использования времени и

вания времени и других ресурсов для совершенствования своей деятельности.	других ресурсов для совершенствования своей деятельности.	времени и других ресурсов для совершенствования своей деятельности.	тивность использования времени и других ресурсов для совершенствования своей деятельности.	других ресурсов для совершенствования своей деятельности.
ИД-4ук-6 – Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и умений с целью совершенствования своей деятельности.	Не демонстрирует интерес к учебе и не использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков с целью совершенствования своей деятельности.	Нерегулярно демонстрирует интерес к учебе и удовлетворительно использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков с целью совершенствования своей деятельности.	Периодически демонстрирует интерес к учебе и хорошо использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков с целью совершенствования своей деятельности.	Постоянно демонстрирует интерес к учебе и отлично использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков с целью совершенствования своей деятельности.
УК-7 ИД-1ук-7 – Понимает значение физической культуры и оздоровительных мероприятий для поддержания оптимального уровня работоспособности	Не понимает значение физической культуры и оздоровительных мероприятий для поддержания оптимального уровня работоспособности	Поверхностно понимает значение физической культуры и оздоровительных мероприятий для поддержания оптимального уровня работоспособности	Хорошо понимает значение физической культуры и оздоровительных мероприятий для поддержания оптимального уровня работоспособности	Отлично понимает значение физической культуры и оздоровительных мероприятий для поддержания оптимального уровня работоспособности
ИД-2ук-7 – Оценивает свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека	Не оценивает свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека	Частично оценивает свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека	Не в полной мере оценивает свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека	В полной мере оценивает свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека
ИД-3ук-7 – Применяет на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья	Не выбирает здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности, не имеет положительный стимулированный опыт их применения	Неточно выбирает здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности, редко имеет положительный стимулированный опыт их применения	Периодически выбирает здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности, периодически имеет положительный стимулированный опыт их применения	Правильно выбирает здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности, на постоянной основе имеет положительный стимулированный опыт их применения
ИД-4ук-7 – Использует методы и средства физической культуры и соблюдает	Не использует методы и средства физической культуры и не соблюдает нормы здо-	Удовлетворительно использует методы и средства физической культуры и нерегуляр-	Хорошо использует методы и средства физической культуры и периодически	Отлично использует методы и средства физической культуры и постоянно соблю-

нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	рового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	но соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	дает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей
УК-8 ИД-1ук-8 – Идентифицирует угрозы природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	Не идентифицирует угрозы природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	Частично идентифицирует угрозы природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	Не в полной мере идентифицирует угрозы природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	Полностью идентифицирует угрозы природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека
ИД-2ук-8 – Анализирует факторы вредного и опасного влияния чрезвычайных ситуаций на природную среду и причины возникновения военных конфликтов	Не анализирует факторы вредного и опасного влияния чрезвычайных ситуаций на природную среду и причины возникновения военных конфликтов	Удовлетворительно факторы вредного и опасного влияния чрезвычайных ситуаций на природную среду и причины возникновения военных конфликтов	Хорошо анализирует факторы вредного и опасного влияния чрезвычайных ситуаций на природную среду и причины возникновения военных конфликтов	Отлично анализирует факторы вредного и опасного влияния чрезвычайных ситуаций на природную среду и причины возникновения военных конфликтов
ИД-3ук-8 – Определяет модель поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации	Не определяет модель поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации	Частично определяет модель поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации	Не в полной мере определяет модель поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации	Полностью определяет модель поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации
ИД-4ук-8 – Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Не выявляет и не устраивает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Удовлетворительно выявляет и частично устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Хорошо выявляет, но не в полной мере устраивает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Отлично выявляет и полностью устраивает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
УК-9 ИД-1ук-9 – Использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Не использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Фрагментарно использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Не в полной мере использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	В полной мере использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
ИД-2ук-9 – Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с	Не обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с	Обладает фрагментарными представлениями о принципах недискриминацион-	Обладает достаточными представлениями о принципах недискриминационного	Обладает полными представлениями о принципах недискриминационного взаимо-

продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	учетом требований информационной безопасности	ты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	учетом требований информационной безопасности	учетом требований информационной безопасности
ИД-2опк-1 – Способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных	Не способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных	Удовлетворительно способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных	Хорошо способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных	Отлично способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных
ОПК-2 ИД-1опк-2 – Использует естественнонаучные законы при решении задач	Не использует естественнонаучные законы при решении задач	Частично использует естественнонаучные законы при решении задач	Не в полном объеме использует естественнонаучные законы при решении задач	В полном объеме использует естественнонаучные законы при решении задач
ИД-2опк-2 – Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Не использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Удовлетворительно использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Хорошо использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Отлично использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
ИД-3опк-2 – Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	Не способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	Частично способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	Не в полном объеме способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	В полном объеме способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания
ОПК-3 ИД-1опк-3 – Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Не использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Частично использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Хорошо использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Отлично использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности
ИД-2опк-3 – Использует	Не использует	Удовлетворительно	Хорошо использует	Отлично использует

санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	и охраны труда	ности и охраны труда	ности и охраны труда	ности и охраны труда
ИД-2 _{ПК-3} – Использует измерения и оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Не использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Частично использует измерения и удовлетворительно оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Не в полном объеме использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В полном объеме использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4 ИД-1 _{ПК-4} – Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания	Не умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания	Удовлетворительно умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания	Хорошо умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания	Отлично умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания
ИД-2 _{ПК-4} – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания	Не способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания	С ошибками устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания	С небольшими неточностями разрабатывает проекты и г устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания	Правильно устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания
ИД-3 _{ПК-4} – Обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Не способен обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Удовлетворительно обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Хорошо обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Отлично обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
ПК-5 ИД-1 _{ПК-5} – Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Не способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Удовлетворительно способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Хорошо способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Отлично способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования

го оборудования		вания		
ИД-2пк-5 – Умеет оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Не умеет оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Удовлетворительно умеет оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Хорошо умеет оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Отлично умеет оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6 ИД-1пк-6 – Организовывает документооборот по производству на предприятии питания	Не способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Удовлетворительно способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Хорошо способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания	Отлично способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания
ИД-2пк-6 – Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Не умеет использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Удовлетворительно умеет использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Хорошо умеет использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Отлично умеет использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-7 ИД-1пк-7 – Умеет проводить исследования по заданной методике	Не умеет проводить исследования по заданной методике	Удовлетворительно умеет проводить исследования по заданной методике	Хорошо умеет проводить исследования по заданной методике	Отлично умеет проводить исследования по заданной методике
ИД-2пк-7 – Способен анализировать результаты экспериментов	Не способен анализировать результаты экспериментов	Удовлетворительно способен анализировать результаты экспериментов	Хорошо способен анализировать результаты экспериментов	Отлично способен анализировать результаты экспериментов
ПК-8 ИД-1пк-8 – Изучает научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Не способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Удовлетворительно способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Хорошо способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Отлично способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания
ИД-2пк-8 – Анализирует отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Не умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Удовлетворительно умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Хорошо умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Отлично умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-9 ИД-1пк-9 – Измеряет и составляет описание проводимых экспериментов, подгото-	Не способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, не подготавливает	Удовлетворительно способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, не подготавливает	Хорошо способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать дан-	Отлично способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать дан-

ставляет данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	ставляет данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	ные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	ные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
ИД-2 _{ПК-9} – Владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Не владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Удовлетворительно владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Хорошо владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Отлично владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-10 ИД-1 _{ПК-10} – Контролирует качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования,	Не способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Удовлетворительно способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Хорошо способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Отлично способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
ИД-2 _{ПК-10} – Участвует в планировке и оснащении предприятий питания	Не участвует в планировке и оснащении предприятий питания	Частично участвует в планировке и оснащении предприятий питания	Не в полной мере участвует в планировке и оснащении предприятий питания	В полной мере участвует в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-11 ИД-1 _{ПК-11} – Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Не способен осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Удовлетворительно способен осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Хорошо способен осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Отлично способен осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
ИД-2 _{ПК-11} – Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования,	Не умеет проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования,	Удовлетворительно умеет проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования,	Хорошо умеет проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования,	Отлично умеет проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования,

рудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	вания, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	вания, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
--	---	---	--	--

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен:

Знать:

- основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- основные этапы и закономерности исторического развития общества;
- основы организации технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках производства;
- стандартные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и меры безопасности при его эксплуатации;
- как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- методы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания;
- как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта;
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- деловую этику ведения переговоров и общения

Уметь:

- использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции;
- разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;
- пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области;
- участвовать в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания;
- разрабатывать продукты питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;
- участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;
- измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

Владеть:

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках;
- основными принципами и аспектами разработки специальных продуктов питания;
- основами управления качества и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии питания;
- методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции;
- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- элементарными навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта;
- способностью к самоорганизации и самообразованию;
- методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная преддипломная практика является составной частью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю Технология и организация специальных видов питания. Согласно учебному плану производственная преддипломная практика относится к Блоку 2 «Практики», обязательная часть Б2.О.04(П).

Прохождение производственной преддипломной практики основано на знаниях, умениях и навыках, приобретенных при изучении следующих дисциплин: «Биохимические основы технологии продуктов общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Научные и практические аспекты рационального питания», «Физиологобиохимические основы производства молочных и мясных продуктов», «Курс компьютерной подготовки в системе общественного питания», «Технология продукции специальных видов питания», «Специальные виды обслуживания», «Основы строительства и инженерное оборудование», «Микробиология», а также при прохождении производственной технологической практики.

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

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

Компетенции	Разделы (этапы) производственной преддипломной практики					
	Подготовительный этап.		Основной этап			
	Проектная работа	Научная работа				
	Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и направлением деятельности организации (структурного подразделения) -места прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности.	Оперативное планирование производства. Организация производственного цеха проектируемо-го/реконструируемого предприятия питания. Экономическое обоснование проекта. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.	Разработка рецептуры и технологической схемы производства нового вида продукта специального питания. Определение органолептических, физико-химических показателей продукта, его пищевой и биологически активной ценности, безопасности. Расчет экономической эффективности производства нового вида продукта питания. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.		Проводится обработка и анализ полученной информации. Подготовка основных разделов ВКР. Подготовка отчета о прохождении производственной преддипломной практики. Защита отчета о прохождении производственной преддипломной практики.	
УК-1	+	+	+	+	+	
УК-2	+	+	+	+	+	
УК-3	+	+	+	+	+	
УК-4	+	+	+	+	+	
УК-5	+	+	+	+	+	
УК-6	+	+	+	+	+	
УК-7	+	+	+	+	+	
УК-8	+	+	+	+	+	
УК-9	+	+	+	+	+	
УК-10	+	+	+	+	+	
УК-11	+	+	+	+	+	
ОПК-1	+	+	+	+	+	
ОПК-2	+	+	+	+	+	
ОПК-3	+	+	+	+	+	
ОПК-4	+	+	+	+	+	
ОПК-5	+	+	+	+	+	
ПК-1	+	+	+	+	+	
ПК-2	+	+	+	+	+	
ПК-3	+	+	+	+	+	
ПК-4	+	+	+	+	+	
ПК-5	+	+	+	+	+	
ПК-6	+	+	+	+	+	
ПК-7	+	+	+	+	+	
ПК-8	+	+	+	+	+	

ПК-9	+	+	+	+
ПК-10	+	+	+	+
ПК-11	+	+	+	+
Общее количество компетенций	27	27	27	27

4.ОБЪЕМ ПРАКТИКИ ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

4.1 Объем и продолжительность практики

Объем производственной преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц(216 академических часа), продолжительность –4 недели. Вид итогового контроля – зачет с оценкой.Практика проводится на 4-ом курсе в 8 семестре – очная форма обучения, на 5-ом курсе – заочная форма обучения.

4.2 Виды работы и график прохождения производственной преддипломной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики и виды работ	Объем практики (в ак.часах) по неделям и видам работ, включая самостоятельную работу				Формы контроля	
		неделя					
		I	II	III	IV		
I.	Подготовительный этап. Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и направлением деятельности организации (структурного подразделения) - места прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности.	10				отметка в дневнике практики	
II.	Основной этап. Проектная работа Оперативное планирование производства. Организация производственного цеха проектируемого/реконструируемого предприятия питания. Экономическое обоснование проекта. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий. Основной этап. Научная работа Разработка рецептуры и технологической схемы производства нового вида продукта специального питания. Определение органолептических, физико-химических показателей продукта, его пищевой и биологически активной ценности, безопасности. Расчет экономической эффективности производства нового вида продукта питания. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.	44	54			отметка в дневнике практики	
III.	Заключительный этап. Проводятся обработка и анализ полученной информации. Подготовка отчета о прохождении производственной преддипломной практики.			54	54	отметка в дневнике практики	
ИТОГО		216					

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

В зависимости от выбранного направления исследования и результатов, полученных в процессе прохождения производственной преддипломной практики, содержание практики может различаться, что отражается в индивидуальном задании. В ходе производственной преддипломной практики обучающиеся не только собирают информацию, но и проводят ее систематизацию, анализ, делают обобщающие выводы.

Общее руководство практикой осуществляется руководителем практики от организации. Руководство индивидуальной частью работы осуществляется научным руководителем каждого обучающегося (руководителем выпускной квалификационной работы) и отражается в индивидуальном задании.

Руководитель практики от организации:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемых в период прохождения практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты практики обучающихся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обучающиеся в период прохождения практики должны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием;
- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники пожарной безопасности и производственной санитарии;
- представить своевременно руководителю практики дневник, письменный отчет о прохождении практики.

В зависимости от места прохождения практики обучающимся, содержание практики может различаться, что отражается в индивидуальном задании на практику.

Содержание практики (научная работа)

Введение. Во введении отражают актуальность темы, её новизну, оценку состояния решаемой задачи, обоснование необходимости проведения данной работы. Необходимо указать, какое значение может иметь выполнение выпускной квалификационной работы по указанной теме на современном этапе производства и в перспективе. Введение должно включать цель и задачи, поставленные перед выпускником.

Ознакомление с предприятием (характеристика предприятия)

Определение типа предприятия общественного питания, класса, организационно-правовой формы, местонахождения, режима работы, перечня предоставляемых услуг, контингента питающихся. Определение перспективы развития предприятия, характера производства, его организации.

Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Ознакомление с формами и методами обслуживания. Выявление идентифицирующих признаков, определяю-

щих тип и класс предприятия, установление их соответствия требованиям ГОСТ 30389-2013 «Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.

Инструктаж по технике безопасности. Общая схема технологического процесса предприятия. Состав и назначение помещений предприятия, взаимосвязь между ними.

Источники поступления продуктов (сырья, полуфабрикатов). Состав помещений для приёма и хранения продуктов, режимы хранения.

Разработка рецептуры и технологической схемы нового вида продукта питания специального назначения

Разрабатывается рецептура нового вида полуфабриката или продукта специального назначения со сравнительным анализом уже существующих прототипов. Даётся описание разработанной технологической схемы приготовления полуфабриката или продукта, включая все необходимые операции и температурные режимы с краткой их характеристикой. Необходимо дать научное обоснование применения разработанной технологии.

Определение потребительских показателей качества полуфабриката или продукта питания, в т.ч. в процессе хранения (органолептические, физико-химические показатели качества; пищевая и биологически активная ценность; показатели безопасности)

Для органолептического анализа новых видов полуфабрикатов или продуктов питания проводят описательную характеристику и дегустационную оценку по балльной шкале (разработанных изделий в сравнении с контролем). Определяются основные физико-химические показатели качества. Определяются пищевая и биологически активная ценность новых видов полуфабрикатов или продуктов питания в сравнении с выбранным контролем. Устанавливается безопасность новых видов полуфабрикатов или продуктов питания в соответствии с действующей НТД.

Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий

Раскрываются вопросы техники безопасности, производственной санитарии и пожарной безопасности. Приводится описание проводимых на предприятии инструктажей, предусмотренных охраной труда. Указываются мероприятия по охране окружающей среды, которые регулярно проводятся на предприятии.

Содержание практики (проектная работа)

Введение. В данном разделе выпускник излагает задачи общественного питания на современном этапе развития государства, значение проектируемого (реконструируемого) предприятия для массового питания, характерные особенности в организации производства и обслуживания в данном предприятии, элементы новизны с точки зрения развития и совершенствования технологических процессов и другие вопросы.

Организационно-экономическое обоснование проектируемого/реконструируемого предприятия. Включает материалы, определяющие необходимость разработки данного проекта и строительства предприятия в данной местности. Приводятся: перспективы развития предприятия; наличие пищевой промышленности, сети предприятий общественного питания, производственных предприятий, учебных заведений, численность жителей и другие социально-экономические показатели. Проводится обоснование мощности и типа проектируемого (реконструируемого) предприятия; системы снабжения предприятия сырьем и полуфабрикатами; формы и методы обслуживания, режим работы предприятия.

Технологические расчеты. Разработка производственной программы предприятия (определение числа потребителей, однодневное расчетное меню, расчет количества продуктов, полуфабрикатов, кулинарных изделий); разработка производственной программы производственного цеха (график реализации блюд, режим работы, расчет технологическо-

го и холодильного оборудования, расчет численности производственных работников, расчет и подбор вспомогательного оборудования, расчет площади цеха).

Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий. Раскрываются вопросы техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда и окружающей среды.

Заключение. В краткой форме приводятся выводы и предложения материалов, представленных в проекте.

В период прохождения производственной преддипломной практики обучающиеся обязаны:

- своевременно и качественно выполнять задачи, предусмотренные программой практики;
- выполнять все поручения и указания руководителя практики, предусмотренные программой практики;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- регулярно вести дневник о прохождении практики;
- собирать материал согласно индивидуального задания;
- оформить отчет о прохождении производственной преддипломной практики и представить его для проверки на выпускающую кафедру.

6. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

Форма титульного листа отчета о прохождении производственной преддипломной практики представлена в Приложении Г.

Рабочий график (план) производственной преддипломной практики обучающихся определяет содержание работы (виды работ), сроки и формы отчетности. График (план) должен разрабатываться на весь период практики в соответствии с выбранной темой ВКР. График (план) должен разрабатываться обучающимся при консультативной помощи научного руководителя, окончательная редакция плана подлежит согласованию с руководителем практики.

Содержание производственной преддипломной практики должно быть раскрыто и представлено в плане таким образом, чтобы:

- обучающийся четко представлял характер, объем и вид работы, которую ему предстоит выполнить;
- научный руководитель и руководитель практики имел возможность эффективно контролировать и направлять работу обучающегося в режиме обратной связи.

Контроль выполнения графика (плана) и индивидуального задания должен быть формирующим, т.е. основанным на обратной связи от руководителя практики к обучающемуся. При такой форме контроля руководитель практики, ознакомившись с результатом его работы по определенному виду (этапу), получает возможность в оперативном режиме корректировать работу обучающегося. В результате основанная на обратной связи формирующая оценка превращается в эффективный инструмент обучения.

Результатом производственной преддипломной практики является отчет о прохождении производственной преддипломной практики, который представляется обучающимся на выпускающую кафедру.

Содержание производственной преддипломной практики определяется темой выпускной квалификационной работы, ее целью и задачами, ее научной новизной, а также компетенциями, которыми должен овладеть обучающийся по завершении данной практики.

По результатам прохождения производственной преддипломной практики составляется отчет о практике, который должен составляться по единой структуре.

В отчете о практике содержатся результаты проделанной обучающимся самостоятельной работы с приложением необходимых данных и расчетов, а также заключение и предложения предприятиям питания.

Дневник должен содержать полный перечень выполненных работ.

Отчет о практике должен содержать описание изученных обучающимся вопросов, проведенных работ, выполненных индивидуальных заданий с приложением документации и других материалов.

Структура отчета о прохождении производственной преддипломной практики:

- титульный лист;
- индивидуальное задание обучающегося;
- рабочий график (план);
- оглавление;
- введение;
- характеристика предприятия (организационно-экономическое обоснование проектируемого/реконструируемого предприятия);
- экспериментальная (технологическая) часть;
- безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (при необходимости);
- дневник о прохождении практики.

Рекомендуемый объем отчета – 30-35 страниц печатного текста.

При составлении отчета следует придерживаться следующих общих требований: четкость и логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; конкретность изложения результатов работы; обоснованность выводов и предложений.

Качество содержания и изложения отчета о прохождении производственной преддипломной практики оценивается членом комиссии по защите отчета о прохождении производственной преддипломной практики.

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

Правила оформления отчета

Отчет оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата А4, с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем. Основной цвет шрифта – черный.

Поля страницы должны иметь следующие размеры: левое – 35 мм, правое – 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

Текст печатается через полтора интервала шрифтом TimesNewRoman, размер шрифта 14. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25.

Наименования всех структурных элементов отчета (за исключением приложений) записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 жирный). Точка после заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляется в нижней части листа справа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется (нумерация страниц – автоматическая).

Разделы имеют порядковые номера в пределах всего отчета и обозначаются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы основной части отчета следует начинать с нового листа (страницы).

При ссылках на структурную часть текста указываются номера разделов, подразделов, пунктов, подпунктов, перечислений, графического материала, формул, таблиц, приложений, а также графы и строки таблицы, данного отчета. При ссылках следует писать: «... в соответствии с разделом 2», «... в соответствии со схемой 2», «(схема 2)», «в соответствии с таблицей 1», «таблица 4», «... в соответствии с приложением А» и т.п.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, на пример: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Необходимо указывать при переносе обозначение столбцов таблицы. В таблицах допускается применение 12 размера шрифта.

Приложения к отчету оформляются на отдельных листах, причем каждое из них должно иметь свой тематический заголовок и в правом верхнем углу страницы надпись «Приложение» с буквенным обозначением.

На последней странице заключения обучающийся проставляет дату сдачи отчета и подпись.

Список использованной литературы группируется в алфавитном порядке. Ссылки в тексте на опубликованные материалы должны быть в квадратных скобках. Оформление ссылки на литературу должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информатизации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ Р 7.0.5-2008 Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов.

Текст отчета и дневника должен быть сброшюрован.

Захист отчета о прохождении производственной практики происходит на заседании комиссии по защите отчетов в форме доклада и последующих ответов на вопросы. По итогам защиты отчета обучающемуся выставляется зачет с оценкой.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Основными видами оценочных средств производственной практики являются: отчет о практике и вопросы, контролирующие знания, умения и навыки, приобретенные в процессе прохождения практики.

7.1 Паспорт фонда оценочных средств производственной преддипломной практики

№ п/п	Контролируемый материал	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Коли- чество
1.	Подготовительный этап. Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и направлением деятельности организации (структурного подразделения) - места прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности.	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11		
2.	Основной этап. Проектная работа Оперативное планирование производства. Организация производственного цеха проектируемого/реконструируемого предприятия питания. Экономическое обоснование проекта. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий. Основной этап. Научная работа Разработка рецептуры и технологической схемы производства нового вида продукта специального питания. Определение органолептических, физико-химических показателей продукта, его пищевой и биологически активной ценности, безопасности. Расчет экономической эффективности производства нового вида продукта питания. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11	Дневник Отчет о прохождении практики	1 1
3.	Заключительный этап. Проводятся обработка и анализ полученной информации. Подготовка отчета о прохождении производственной преддипломной практики. Защита отчета о прохождении производственной преддипломной практики	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11	Вопросы к защите отчета (зачет с оценкой)	30

7.2 Перечень вопросов к защите отчета о прохождении производственной преддипломной практики (зачету с оценкой)

1. Какой нормативно-технической документацией следует руководствоваться при разработке новой продукции специального назначения?(УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

2. Какие нормативно-технические документы регламентируют использование пищевых добавок?(УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

3. По каким показателям контролируют качество сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов на предприятиях питания?(УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

4. Назовите эффективную систему контроля качества на предприятиях питания(УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

5. Назовите существующие на сегодняшний день стратегии в области здравоохранения, профилактического и функционального питания(УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11).

6. Перечислите основные показатели экономической эффективности предприятий питания? (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

7. Какова социальная значимость разработанной Вами технологии? (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

8. Каким способом Вы улучшили качество разработанной пищевой продукции?(УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

9. Какое технологическое оборудование было задействовано Вами при выработке нового вида продукта? Какие инновации планируете внедрить в производство?(УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

10. Как можно повысить экономическую эффективность производства продуктов специального назначения? (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

11. Какие нормативные документы лежат в основе нормативно-правового обеспечения государственной политики в сфере здорового питания населения? (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

12. Нормативно-правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования к продуктам питания (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11).

13. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11).

14. Технологические приемы, используемые для предотвращения или снижения потери в пищевых продуктах витаминов, ненасыщенных жирных кислот, белков, минеральных веществ и других важнейших нутриентов (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11).

15. Что такое функциональные продукты питания?Определение понятия "рекомендуемые суточные нормы потребления пищевых компонентов" для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6,

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

16. Основные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Отечественный и зарубежный опыт обогащения пищевых продуктов микронутриентами(УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11).

17. Особенности производства кулинарной продукции для специального питания: частные особенности обогащения и технологии с учетом экологических последствий их применения(УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11).

18. В чем состоит личностно-деятельностный подход при прохождении производственной преддипломной практики. Задачи межличностного и межкультурного взаимодействия.(УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11).

19. В чем заключается сущность оперативного планирования?Поиск, хранение, обработка анализ информации из различных источников для оперативного планирования (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

20. Плановое меню и его назначение. Основные фазы организации производства и обслуживания на предприятиях питания (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

21. Использование экономических и правовых знаний при оперативном планировании на предприятиях с полным производственным циклом. (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

22. Виды меню и их характеристика. Использование сетевых компьютерных технологий в разработке меню (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

23. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов производства продуктов питания (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

24. Перечислите нормативную, техническую, технологическую документацию предприятия общественного питания (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

25. Как осуществляется технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

26. Какие мероприятия можете предложить по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

27. Эксплуатация технологического оборудования горячего цеха. Правила техники безопасности и производственной санитарии. Приемы оказания первой помощи(УК-1,

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

28. Как проводится органолептическая оценка продукции общественного питания? (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

29. Как определяют оценку качественных показателей при помощи лабораторных исследований? Методы и средства обработки экспериментальных данных (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

30. Как составляется техническое задание на проектирование предприятия питания. Принципы планировки и оснащения предприятий питания (УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11)

7.3 Критерии оценки ответов на вопросы при защите отчета

При выставлении оценки за производственную преддипломную практику учитываются:

- знание основных определений и их взаимосвязей с ранее изученным материалом;
- четкость и логичность построения ответа на вопрос, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки;
- умение привести пример из учебного материала или из практической деятельности при ответе на вопрос;
- умение аргументировать свою точку зрения при ответе на вопрос;
- умение поддерживать и активизировать беседу.

7.4 Критерии оценки отчета о прохождении производственной преддипломной практики

№ п/п	Наименование критерия	Максимальное количество баллов
1.	Структура отчета (основные составные части, наличие цели, задач, наличие обобщающих выводов в заключении, логичность изложения основных вопросов, взаимосвязь всех разделов отчета друг с другом и с общей проблемой)	10
2.	Полнота раскрытия содержания программы практики	10
3.	Использование фактических данных по теме ВКР (использование самостоятельно полученных экспериментальных данных)	5
4.	Использование информационных технологий	5
5.	Отношение обучающегося, системность, приложение и т.д.	10
6.	Качество оформления отчета (правильность и грамотность изложения и оформления материала в соответствии с требованиями программы практики)	5
7.	Сроки предоставления отчета (соответствие срокам сдачи, установленным в рабочем графике (плане) проведения практики)	5
ИТОГО		50

Отчет отправляется на доработку, если предварительная оценка (до защиты) менее 17 баллов.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 37-50 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 25-36 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 17-25 баллов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 0-17 баллов.

7.5 Шкала оценочных средств

Итоги прохождения производственной преддипломной практики оцениваются в рейтинговых баллах. Итоговый рейтинг (100 баллов) складывается из выполнения отчета (50 баллов) и защиты отчета (50 баллов). Итоговая оценка знаний обучающихся по практике определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти бальной шкалу с учетом соответствующих критерии оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) – зачтено с оценкой «отлично»	<p><i>знание</i> основ философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; основные этапы и закономерности исторического развития общества; основы организации технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках производства; стандартных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; технологического оборудования и производственного инвентаря и меры безопасности при его эксплуатации; как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания; как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта; как анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; деловой этики ведения переговоров и общения</p> <p><i>умение</i> использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции; разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; участвовать в выполнении отчета (37-50 баллов); вопросы по отчету (38-50 баллов)</p>	

	<p>ния эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания; разрабатывать продукты питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p><i>владение способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках; основными принципами и аспектами разработки специальных продуктов питания; основами управления качества и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии питания; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции; навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта; способностью к самоорганизации и самообразованию; методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</i></p>	
<p>Базовый (50-74 балла) – зачтено с оценкой «хорошо»</p>	<p>содержащие отдельные пробелы, знания основ знания основ философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; основные этапы и закономерности исторического развития общества; основы организации технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках производства; стандартных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; технологического оборудования и производственного инвентаря и меры безопасности при его эксплуатации; как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания; как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта; как анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; деловой этики ведения переговоров и общения</p> <p>в целом успешное, но содержащее отдельные пробе-</p>	<p>отчет (25-36 баллов); вопросы по отчету (25-37 баллов)</p>

	<p>лы <i>умение</i> использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции; разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; участвовать в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания; разрабатывать продукты питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; <i>в целом успешное, но содержащее отдельные проблемы, владение способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках; основными принципами и аспектами разработки специальных продуктов питания; основами управления качества и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии питания; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции; навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта; способностью к самоорганизации и самообразованию; методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</i></p>	
Пороговый (35-49 баллов) – зачтено с оценкой «удовлетворительно»	общие, но не структурированные <i>знания</i> основ философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; основные этапы и закономерности исторического развития общества; основы организации технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках производства; стандартных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; технологического оборудования и	отчет (17-25 баллов); вопросы по отчету (18-24 баллов)

	<p>производственного инвентаря и меры безопасности при его эксплуатации; как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания; как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта; как анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; деловой этики ведения переговоров и общения</p> <p>в целом успешное, но не систематически осуществляемое <i>умение</i> использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции; разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; участвовать в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания; разрабатывать продукты питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью; участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p>недостаточно <i>владеет</i> способностью к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках; основными принципами и аспектами разработки специальных продуктов питания; основами управления качества и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции; навыками эксплуатации различных видов техноло-</p>
--	--

	гического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта; способностью к самоорганизации и самообразованию; методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	<p>фрагментарные знания основ философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; основные этапы и закономерности исторического развития общества; основы организации технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках производства; стандартных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; технологического оборудования и производственного инвентаря и меры безопасности при его эксплуатации; как рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методов контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования предприятий питания; как осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта; как анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; деловой этики ведения переговоров и общения</p> <p>частично освоенное умение использовать основы экономических и правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности; использовать нормативную, техническую, технологическую документацию способствующую обеспечению безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, повышению качества и правильной организации технологического процесса в условиях производства продукции; разрабатывать технологические схемы и технико-технологические карты производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; пользоваться современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности; участвовать в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания; разрабатывать продукты питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью</p>	отчет (0-17 баллов); вопросы по отчету (0-17 баллов)

	<p>стью; участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p>частично владеет способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках; основными принципами и аспектами разработки специальных продуктов питания; основами управления качества и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии питания; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия общественного питания, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья и готовой продукции; навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; навыками составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, методикой проверки правильности подготовки технологического проекта; способностью к самоорганизации и самообразованию; методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	
--	---	--

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

8.1 Учебная литература

1. Венецианский, А.С. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие. (электронный ресурс) / А.С. Венецианский, О.Ю. Мишина. –эл. данные. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014 – 80 с.–Режим доступа <http://e.lanbook.com/book/76609>-Загл. с экрана.
2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для прикладного бакалавриата / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. –2-е изд., испр. и доп. –М.: Издательство Юрайт, 2018. –201 с. –(Серия: Университеты России). –ISBN 978-5-534-02443-2. –Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/BFFF363-864C-49BC-A783-8C16C0B0B82C.
3. Перфилова, О.В. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О.В. Перфилова, В.Ф. Винницкая, В.А. Бабушкин, С.И. Данилин. –Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2017. –117 с.
4. Скальный, А.В. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии./ А.В. Скальный, И.А. Рудаков, С.В. Нотова, Т.И. Бурцева, В.В. Скальный, О.В. Баранова.– Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. –117 с. <http://window.edu.ru/resource/665/19665>
5. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. –2-е изд., испр. и доп. –М.: Издательство Юрайт, 2018. –321 с. –(Серия: Бакалавр. Академический курс). –ISBN 978-5-534-06272-4. –Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/5FC9109C-250F-49B8-B067-94C7F8CD0ED4.
6. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л.В. Донченко [и др.]; под общ. ред. Л.В. Донченко. –2-е изд., испр. и доп. –М.: Издатель-

ство Юрайт, 2018. –176 с. –(Серия: Университеты России). –ISBN 978-5-534-05899-4. – Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/96417837-89DD-42F4-B910-DC9B3FEF9D52.

7. Берестова, А.В. Оценка качества сырья для производства продуктов функционального назначения: метод. указания / Оренбургский гос. ун- т, А.В. Берестова.– Оренбург: ОГУ, 2014.–59 с. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/271374>.

8. Никифорова, Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания: учеб. Пособие/ Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун- т, Т.А. Никифорова.–Оренбург: ОГУ, 2016.–118 с. — Эл. ресурс <https://rucont.ru/read/2381497?file=618342&f=2381497>-загл. с экрана.

9. Третьякова, Е.Н. Современные методы исследования сырья и продуктов питания: учебное пособие / Е.Н. Третьякова. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2017.

10. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДелоЛиПринт, 2002. – 236 с.

11. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для прикладного бакалавриата/ М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. –2-е изд., испр. и доп. –М.: Издательство Юрайт, 2018. –287 с. –(Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-04463-8. – Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/CFDBF1BD-C252-4394-92CA-019224447693

12. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Товароведение», «Технология продукции и организация общественного питания» / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова, Н.И. Давыденко, ред.: В.М. Позняковский.–2-е изд., испр. и доп. –СПб.: ГИОРД, 2016.–448 с. –ISBN 978-5-98879-189-8 <https://rucont.ru/efd/294618>

13.Периодические издания:

Журнал "Пищевая и перерабатывающая промышленность"

Журнал "Достижения науки и техники АПК"

Журнал "Молочная промышленность"

Журнал "Мясная индустрия "

Журнал "Хранение и переработка сельхозсырья"

Журнал "Пищевая промышленность"

Журнал "Сыроделие и маслоделие "

9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

9.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека))
2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 04-УТ/2024)
3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)
4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)
5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.02.2024 № 101/НЭБ/4712-п)
7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскопечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

9.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 28.02.2025 № 12413 /13900/ЭС).
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 28.02.2025 № 194-01/2025).

9.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 05.09.2024 № 512/2024)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

9.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	MicrosoftWindows, OfficeProfessional	MicrosoftCorporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение KasperskyEndpointSecurity для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софтекс» от 09.12.2024 № б/н, срок действия: с 09.12.2024 по 09.12.2025
3	МойОфисСтандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 03641000008190000 12 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «P7-Офис» (десктопная версия)	АО «P7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiat.us.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	AcrobatReader - просмотр документов PDF, DjVU	AdobeSystems	Свободно распространяемое	-	-
8	FoxitReader - просмотр документов PDF, DjVU	FoxitCorporation	Свободно распространяемое	-	-

9.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
5. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
6. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
7. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

9.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	УК-1	ИДК-1 ИДК-2
			ПК-2	ИДК-1 ИДК-2
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	УК-1	ИДК-1 ИДК-2
			ПК-2	ИДК-1 ИДК-2

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для проведения производственной преддипломной практики ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ располагает следующими лабораториями: лаборатория хлебопечения «БиоЗдравпродукт», научно-учебная лаборатория технологии консервирования, учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания и комплексная научно-испытательная лаборатория сельскохозяйственной и пищевой продукции.

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

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Braun (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mecnosud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СжН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка MacapS.r.1 серии M5 C10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300 (инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина RoyalCappuccinoRedesing (инв. № 21013601303);

16. Миксерпланетарный J-30 BFXinheFoodMachineCo.LTDт.м.JEJU (инв. № 21013601304);

17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);

18. Картофелечистка МОК-150М (инв. № 21013400914);

19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);

20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);

21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);

22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

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

1. Вытяжной зонт ВЗ-3, 1В,0*0,8*0,35 (2000*800*350)(инв. № 21013400762);

2. Компрессор воздушный ВК9316А (инв. № 21013400764);

3. Котел пищеварочный КЭ-104Ц (инв. № 21013400763);

4. Насос ОНЦ 0,5/5К5-0,18/2 с кожухом (инв. № 21013400765);

5. Насосная станция 70/50П-24 (инв. № 21013400761);

6. Плита электрическая ПЭ-0,24М (инв. № 21013400760);

7. Стенд-указатель двухсторонний (инв. № 2101065553);

8. Стенд-указатель односторонний (инв. № 2101065552);

9. Привод электромеханический (инв. № 1101047326);

10. Стерилизатор паровой (инв. № 2101042360);

11. Устройство укупорки УУ-5К (инв. № 2101044086);

12. Автомат подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047272);

13. Бункер автомата подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047282);

14. Головка укупорочная 1-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047283);

15. Головка укупорочная 2-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047284);

16. Головка укупорочная 3-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047285);

17. Головка укупорочная 4-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047286);

18. Ёмкость технологическая 50 л., из нержавеющей стали (инв. № 1101047327);

19. Комплект направляющих (автомат укупорочный) (инв. № 1101047281);

20. Контейнер передвижной IB-32 (инв. № 1101064056);

21. Механизм подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047280);

22. Привод (автомат укупорочный) (инв. № 1101047279);

23. Пульт управления (автомат укупорочный) (инв. № 1101047278);

24. Пульт управления подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047287);

25. Ротор транспортный (автомат укупорочный) (инв. № 1101047277);

26. Ротор укупорки (автомат укупорочный) (инв. № 1101047276);

27. Станина (автомат укупорочный) (инв. № 1101047274);

28. Устройство транспортное (автомат укупорочный) (инв. № 1101047275);

29. Шкаф электрический в сборе (автомат укупорочный) (инв. № 1101047273).

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

1. Шкафы лабораторные (инв. № 1101040367, 1101040366);

2. Теростаты лабораторные, воздушные ТВ-20ПЗ без охлаждения (инв. № 1101064156, 1101064157);

3. Комплект лабораторного оборудования для ВЭЖХ исследований (инв. № 1101047349);

4. Жидкостный микроколоночный хроматограф «Милихром-6» зав. № 63 (инв. № 101047348);

5. Хроматограф жидкостный аналитический малогабаритный «ЦветЯзу» 01-АА (инв. № 21013400701);
6. Компьютер Care2DUO (инв. № 1101040668).

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

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

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

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

1. Установка ТПЦ АП-200м (инв. № 1101047332);
2. Стерилизатор СТО2.00.000 (инв. № 1101047270);
3. Система управления стерилизатором СТО2.00.000 (инв. № 1101047271);
4. Кухонные стеллажи СК-1500/400 (инв. № 1101047315, 1101047316);
5. Компрессор пневматический FubagF1 241/50 CM2 (инв. № 1101064144);
6. Стол разделочный центральный СРЦ 1800/600/850Z-ПО с полкой и обвязкой (инв. № 2101045335);
7. Насосная станция (инв. № 21013400373).

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

1. Плита электрическая ПЭ-0,24М нерж. жарочный шкаф (инв. № 2101044090);
2. Протирочно-резательная машина в комплекте с ножами (инв. № 2101045400);
3. Универсально-кухонная машина УКМ-0,6 (инв. № 2101044089);
4. Фотометр фотоэлектрический КФК-3 (инв. № 2101044235);
5. Robot-COUPE овощерезка серии CL30 Bistro (6 ножей) (инв. № 1101047314);
6. Автомат фасовочный для упаковки пакетика чая с ниткой и ярлыком (инв. № 1101047479);
7. Агрегат дозирующий (инв. № 1101047329);
8. Вакуум выпарной аппарат с вакуум насосом (инв. № 1101047335);
9. Ванны моечные ВМ—2/700 (инв. № 1101064059, 1101064060);
10. Весы электронные напольные автономные с нержавеющей платформой ВЭУ-150-50/100 (инв. № 1101047325);
11. Водонагреватель накопительный ABSLUECOV(инв. № 1101064155);
12. Горизонтальная упаковочная машина РТ-УМГШ-М (инв. № 1101047478);
13. Дозатор для фасовки жидких и пастообразных продуктов РТ-АКФ-З (инв. № 1101047477);
14. Зонты вентиляционные ЗВП12/10 О (инв. № 1101047475, 1101047476);
15. Измельчитель специй ИУ-10(инв. № 1101047474);
16. Контейнеры передвижные ИВ-32 (инв. № 1101064057, 1101064058);
17. Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7 (инв. № 1101047313);
18. Насосный агрегат гомогенизирующий (инв. № 1101047330);

19. Облучатели рециркуляторы медицинские закрытого типа, передв. «Дезар-4» (инв. № 1101047468, 1101047469);
20. Пенетрометр FRUITPRESSUREmod. FT (3-27Lbs) (инв. № 1101047334);
21. Противни сетчатые с керам. покр. (инв. № 1101064032, 1101064033, 1101064034, 1101064035, 1101064036, 1101064037, 1101064038, 1101064039, 1101064040, 1101064041, 1101064042, 1101064043, 1101064044, 1101064045, 1101064046, 1101064047, 1101064048, 1101064049, 1101064050, 1101064051, 1101064052, 1101064053, 1101064054, 1101064055);
22. Стерилизатор банок Я16-АБА/05 (инв. № 1101047473);
23. Столы производственные металлические с бортом (инв. № 1101064061, 1101064062, 1101064063, 1101064064, 1101064065, 1101064066);
24. Столы разделочные центральные СЦР 1500/600Z (инв. № 1101047404, 1101047403);
25. Сушильный шкаф «Универсал-СД-4» без противней (инв. № 1101047467);
26. Холодильник-морозильник BOSH KGS39Z25 (инв. № 1101047235);
27. Цифровые медицинские термометры с выносным датчиком для измерения температуры (инв. № 1101047470, 1101047471);
28. Электропривод на раме (инв. № 1101047331);
29. Рефрактометры PAL-3(инв. № 1101047520, 1101047521).

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

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

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/239а)

1. Стол СУ168 (инв. № 21013600294)
 2. Компьютер "NL" в комплектации G1610/H61M/4Gb/500Gb/450W, клавиатура Gembird KB-8300UM-BL-R, мышь Gembird, монитор BenQ 21.5 G2250 (инв. № 41013401656, 41013401655, 41013401654, 41013401653, 41013401652, 41013401651, 41013401650, 41013401649, 41013401648, 41013401647, 41013401646, 41013401645, 41013401644, 41013401643, 41013401642)
 3. Мультимедийный проектор NEC M230X (инв. № 41013401578).
- Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

Помещение для самостоятельной работы(г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

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

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

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

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

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

Авторы:

профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, д.т.н., доцент Перфилова О.В.

доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Грачева Н.А.

Рецензент: заведующий кафедрой технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, доцент, к.с.-х.н. Данилин С.И.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

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

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

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

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

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

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

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 8 от 08 апреля 2025г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 21 апреля 2025.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2025 г

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

Форма рабочего графика (плана) проведения практики

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Кафедра

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой
_____ / И.О. Фамилия/
«____» _____ 20__ г.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры/отделения	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «___» ____ 20__ г. по «___» ____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Планируемые работы

№ п/п	Содержание работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1.	Оформление документов по прохождению практики	до начала практики	
2.	Проведение медицинских осмотров (обследований) в случае выполнения обучающимся работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) в соответствии с законодательством РФ	до начала практики	
3.	Вводный инструктаж по правилам охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, оформление временных пропусков для прохода в	в первый день практики	

	профильную организацию (при необходимости).		
4.	Выполнение индивидуального задания практики	в период практики	
5.	Консультации руководителя(-ей) практики о ходе выполнения заданий, оформлении и содержании отчета, по производственным вопросам	в период практики	
6.	Подготовка отчета по практике	за два дня до промежуточной аттестации	
7.	Проверка отчета по практике, оформление характеристики руководителя(-ей) практики	за два дня до промежуточной аттестации	
8.	Промежуточная аттестация по практике	в последний день практики	

Рабочий график (план) составил:
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

_____ «____» 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия) _____ (дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации

_____ «____» 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия) _____ (дата)

С рабочим графиком (планом) ознакомлен:
обучающийся _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия) «____» 20__ г.

Форма индивидуального задания на практику

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

(наименование образовательной организации)

Кафедра.....

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой
_____ / И.О. Фамилия/
«___» 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «___» 20__ г. по «___» 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Содержание индивидуального задания

Задание на практику составил:
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

_____ «____» 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия) _____ (дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации

_____ «____» 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия) _____ (дата)

Задание на практику принял:
обучающийся

_____ «____» 20__ г.
(подпись) _____ (И.О. Фамилия) _____ (дата)

Форма дневника практики

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

(наименование образовательной организации)

Кафедра.....

(наименование кафедры)

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «__» 20__ г. по «__» 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Учет выполняемой работы

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

8.			
9.			
10.			

Дневник заполнил:
обучающийся
 _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия) «___» ____ 20 ____ г.
 (дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
 _____ (уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия) «___» ____ 20 ____ г.
 (дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации
 _____ (уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия) «___» ____ 20 ____ г.
 (дата)

**Характеристика руководителя практики от профильной организации
(при проведении практики в профильной организации)**

Оценка трудовой деятельности и дисциплины:

Оценка содержания и оформления отчета по практике:

Оценка по практике: _____ .

Руководитель практики от профильной организации

_____ (уч. степень, уч. звание, должность) _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия) «___» ____ 20 ____ г.
 (дата)

Приложение Г

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт _____
Направление _____
Направленность (профиль) _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ
о практике

(название практики)

В _____
(название профильной организации/структурного подразделения университета)

Обучающегося _____ группы

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от профильной организации:

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ:

(Ф.И.О.)

Дата сдачи отчета _____

Дата защиты отчета _____

Мичуринск – 202 ____ г.