

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 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ 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 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	4
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	24
4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ .....	26
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ .....	26
6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ .....	28
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ .....	30
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	34
9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ) .....	35
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	38
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	43

# 1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная. Тип производственной практики – производственная технологическая 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.

Производственная технологическая практика является составной частью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и относится к Блоку 2 «Практики», обязательная часть Б2.О.03(П).

Цель производственной технологической практики – закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения по изучаемым курсам: Товаро-внедренная характеристика продовольственного сырья, Технология продукции общественного питания, Технология специальных видов питания, Санитария и гигиена питания, Технология блюд национальной кухни, Безопасность продовольственного сырья, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания и приобретение профессионального умения работать в качестве практикантов, поваров и дублеров начальников цехов.

Задачами практики являются закрепление теоретических знаний, обучающихся и более глубокое освоение ими практических навыков производства кулинарной продукции, полученных во время производственной практики и лабораторных занятий.

Требования к организации производственной технологической 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 технологической практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная технологическая 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 ГАУ, утвержденным ректором от 23.09.2016.

Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной технологической 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 технологическая 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.

Защита 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 технологической 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 тех-*

нико-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 производственной технологической практики, 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 – Находит 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 формулирует задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта	Правильно объясняет цели и полностью формулирует задачи, связанные с подготовкой и реализацией проекта

ей проекта		зацией проекта		цией 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 командной работы для достижения поставленной цели	Не демонстрирует умения выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели	Удовлетворительно демонстрирует умения выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели	Не в полном объеме демонстрирует умения выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели	В полном объеме демонстрирует умения выработки 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, 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

		коммуникационных технологий	ных 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 социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач социальной интеграции	Не взаимодействует с людьми с учетом социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач социальной интеграции	Удовлетворительно взаимодействует с людьми с учетом социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач социальной интеграции	Хорошо взаимодействует с людьми с учетом социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач социальной интеграции	Отлично взаимодействует с людьми с учетом социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач социальной интеграции
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	Конструктивно и не дискриминационно не взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения	Конструктивно и не дискриминационно удовлетворительно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения	Конструктивно и не дискриминационно хорошо взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения	Конструктивно и не дискриминационно отлично взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения

выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	профессиональных задач и усиления социальной интеграции	го выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	профессиональных задач и усиления социальной интеграции	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 других ресурсов для совершенствования своей деятельности.	Критически не оценивает эффективность использования времени и других ресурсов для совершенствования своей деятельности.	Критически не точно оценивает эффективность использования времени и других ресурсов для совершенствования своей деятельности.	Критически с определенными погрешностями оценивает эффективность использования времени и других ресурсов для совершенствования своей деятельности.	Критически верно оценивает эффективность использования времени и 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

способности				
ИД-2ук-7 – Оценивает свой образ жизни и его влияние наздоровьем физическую подготовку человека	Не оценивает свой образ жизни и его влияние наздоровьем физическую подготовку человека	Частично оценивает свой образ жизни и его влияние наздоровьем физическую подготовку человека	Не в полной мере оценивает свой образ жизни и его влияние наздоровьем физическую подготовку человека	В полной мере оценивает свой образ жизни и его влияние наздоровьем 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 нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Не использует методы и средства физической культуры и не соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Удовлетворительно использует методы и средства физической культуры и нерегулярно соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Хорошо использует методы и средства физической культуры и периодически соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Отлично использует методы и средства физической культуры и постоянно соблюдает 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 факторов 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 устраняет 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 устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Отлично выявляет и полностью устраняет 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 лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей	Не обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей	Обладает фрагментарными представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей	Обладает достаточными представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей	Обладает полными представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей
ИД-3ук-9 – Взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах, избегая психологически некомфортные ситуации	Не взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах с исключением психологически некомфортных ситуаций	Удовлетворительно взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах, редко избегая психологически некомфортные ситуации	Хорошо взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах, в большинстве случаев избегая психологически некомфортные ситуации	Отлично взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах, всегда избегая психологически некомфортные ситуации
УК-10 ИД-1ук-10 – Анализирует действующие	Не анализирует действующие	Не всегда анализирует действую-	Анализирует действующие право-	Всегда анализирует действующие



жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции	также способы профилактики коррупции	деятельности, а также способы профилактики коррупции	также способы профилактики коррупции	также способы профилактики коррупции
ИД-3ук-11 – Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Не соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Удовлетворительно соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Хорошо соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции	Отлично соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
ИД-4ук-11 – Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	Не анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	Частично анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	Хорошо анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	Отлично анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности
ОПК-1-ИД-1опк-1 – Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Не способен обосновывать применение и не использует программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Удовлетворительно способен обосновывать применение и частично использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Хорошо способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	Отлично способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с 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	Не использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого	Удовлетворительно использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого	Хорошо использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого	Отлично использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого





формационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	гии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	гии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности
ИД-2 <sub>ПК-2</sub> – Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Не использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Удовлетворительно использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Хорошо использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Отлично использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области и пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3 ИД-1 <sub>ПК-3</sub> – Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Не владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Частично владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Хорошо владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Отлично владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ИД-2 <sub>ПК-3</sub> – 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 оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	В полном объеме использует измерения и оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4 ИД-1 <sub>ПК-4</sub> – 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 <sub>ПК-4</sub> – 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 определяет приоритеты в сфере производства продукции питания	Правильно устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания
ИД-3 <sub>ПК-4</sub> – 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 <sub>ПК-5</sub> – 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
ИД-2 <sub>ПК-5</sub> – 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-1 <sub>ПК-6</sub> – 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-2 <sub>ПК-6</sub> – 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-1 <sub>ПК-7</sub> – 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-2 <sub>ПК-7</sub> – 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-1 <sub>ПК-8</sub> – 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-2 <sub>ПК-8</sub> – 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-1 <sub>ПК-9</sub> – Измеряет и составляет описание проводимых экспериментов, подготавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Не способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, не подготавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Удовлетворительно способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, не подготавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Хорошо способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Отлично способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
ИД-2 <sub>ПК-9</sub> – Владеет 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 <sub>ПК-10</sub> – 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 <sub>ПК-10</sub> – 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	Не способен осу-	Удовлетворитель-	Хорошо способен	Отлично способен

ИД-1пк-11 – Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	ществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	но способен осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
ИД-2пк-11 – Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Не умеет 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)	Удовлетворительно умеет 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)	Хорошо умеет 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)	Отлично умеет 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)

В результате прохождения производственной технологической практики обучающийся должен:

**Знать:**

- технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе;
- принципы современные программного обеспечения, ресурсы Интернета для поиска необходимой информации;
- теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции;
- об основах компоновки технологических линий, о путях и перспективах совершенствования процессов и аппаратов; принципах расчета и конструирования оборудования;
- как использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата;

- как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- методы анализа научно-технической информации; правила применения отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания

**Уметь:**

- планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей;

- выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции;

- эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов;

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции;

- 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 питания;

- анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания, необходимый для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов специальных видов питания

**Владеть:**

- приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

- современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности;

- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания;

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

### **3 . МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Производственная технологическая практика является составной частью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и относится к Блоку 2 «Практики», обязательная часть Б2.В.02(П) в учебном плане ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю - Технология и организация специальных видов питания.

Прохождение производственной технологической практики основано на знаниях, умениях и навыках, приобретенных при изучении следующих дисциплин: Товароведная характеристика продовольственного сырья, Технология продукции общественного питания, Технология специальных видов питания, Санитария и гигиена питания, Технология блюд национальной кухни, Безопасность продовольственного сырья, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование пред-

приятий общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания и приобретение профессионального умения работать в качестве практикантов, поваров и дублеров начальников цехов.

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

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

Компетенции	Разделы (этапы) производственной технологической практики						
	Общее ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности.	Организация работы в складской группе помещений	Организация работы в мясорыбном цехе	Организация работы в холодном цехе	Организация работы в горячем цехе	Организация работы в кондитерском (мучном) цехе	Организация работы на раздаче
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	27	27	27

## 4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Производственная технологическая практика программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленности (профилю) - Технология и организация специальных видов питания составляет для очной формы обучения – 3 курс, 6 семестр – 4 недели (6 зач. ед, 216 акад. часов), и заочной формы обучения 3 курс – 4 недели (бзач. ед, 216 акад. часов). Форма контроля – зачет с оценкой.

Общее руководство производственной технологической практикой ответственность и контроль обучающихся возлагается на руководителя практики.

### 4.1 Виды работ и график прохождения производственной технологической 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		
1	Общее ознакомление с предприятием. Правила техники безопасности.	15				Отметка в дневнике о практике	
2	Организация работы в складской группе помещений	39	6			Отметка в дневнике о практике	
3	Организация работы в мясорыбном цехе		30			Отметка в дневнике о практике	
4	Организация работы в холодном цехе		18	12		Отметка в дневнике о практике	
5	Организация работы в горячем цехе			40		Отметка в дневнике о практике	
6	Организация работы в кондитерском (мучном) цехе			2	28	Отметка в дневнике о практике	
7	Организация работы на раздаче				26	Отметка в дневнике о практике	
ИТОГО:		216					

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### Раздел 1. Общее ознакомление с предприятием

Инструктаж по технике безопасности. Тип предприятия, количество мест в зале. Обща схема технологического процесса предприятия. Состав и назначение помещений предприятия, взаимосвязь с ними.

Источники поступления продуктов (сырья, полуфабрикатов). Состав помещений для приема и хранения продуктов, режимы хранения. Использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продуктов питания. (Приложение Д, таблицы 1-4).

### Раздел 2. Организация работы в складской группе помещений

Ознакомление с ассортиментом поступающего на предприятие сырья, полуфабрикатов, перечнем предприятий-поставщиков, графиком завоза продуктов, правилами приема и методами определения доброкачественности сырья и полуфабрикатов различной степени готовности (Приложение Д, таблицы 5-10).

Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования, различных видов тары, весоизмерительных приборов; оформление документации при приемке и отпуске продуктов, документов по таре (в приложении привести копии документов). Эксплуата-

ция различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.

### **Раздел 3. Организация работы в мясорыбном цехе**

Назначение цеха. Ассортимент и количество перерабатываемого сырья, выпускаемых полуфабрикатов, технология их приготовления. Порядок отпуска полуфабрикатов в доготовочные цехи. Степень механизации технологических процессов, оборудование, инвентарь цеха. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции. (Приложение Д, таблица 11).

Схема размещения оборудования в цехе, ее анализ.

При работе в мясорыбном цехе обучающийся осваивает:

- приемы приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика для заказных и банкетных блюд;
- приемы приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы для заказных и банкетных блюд;
- технологию котлетных и кнельной масс из рыбы;
- приготовление полуфабрикатов из нерыбных продуктов водного промысла.

### **Раздел 4. Организация работы в холодном цехе**

Назначение цеха, его структура. Производственная программа цеха (приложить меню за 2-3 дня). Оснащение рабочих мест оборудованием, инвентарем, инструментами. Характеристика технологических линий (участков) в цехе. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда. Использование прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Схема размещения оборудования, ее описание и анализ (Приложение Д, таблицы 12, 13).

При работе в цехе обучающийся осваивает приготовление и оформление:

- заливных, фаршированных блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы в банкетном исполнении;
- ассортимент из мяса и рыбы, паштетов;
- салатов с добавлением дичи, мясной и рыбной гастрономии, нерыбных продуктов водного промысла;
- сложных холодных супов;
- холодных, сладких блюд в банкетном оформлении: кремов, желе, муссов, самбуров.

### **Раздел 5. Организация работы в горячем цехе**

Назначение цеха, его структура. Производственная программа цеха (прилагается меню за 2-3 дня). Технологические линии (участки). Оборудование, инвентарь, инструменты, применяемые в цехе. Эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда. (Приложение Д, таблицы 12, 14).

Схема размещения оборудования в цехе, ее анализ.

При работе в цехе обучающийся осваивает приготовление и оформление:

- прозрачных и заправочных супов повышенной сложности;
- вторых блюд из мяса, птицы, дичи, рыбы повышенной сложности в банкетном исполнении;
- соусов повышенной сложности;
- диетических блюд;
- сложных горячих сладких блюд;
- работу с технологическими картами, расчеты количества продуктов, единовременно загружаемых в тепловые аппараты.

## **Раздел 6. Организация работы в кондитерском (мучном) цехе**

Назначение цеха, его структура. Производственная программа цеха (представить в приложении к отчету). Техническое оснащение цеха, инвентарь, инструменты, применяемые в цехе. Меры по охране труда, соблюдение требований производственной санитарии. Эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности (Приложение Д, таблицы 12, 15).

Схема размещения оборудования в цехе, ее анализ.

При работе в цехе обучающийся осваивает технологию песочного, слоеного теста и изделий из них с применением различного оборудования, включая тепловое.

## **Раздел 7. Организация работы на раздаче**

Обучающийся осваивает приемы отпуска блюд потребителям, знакомится с организацией работы зала, с организацией обслуживания потребителей.

## **6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

По результатам производственной технологической 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 технологической практики представлена в приложении Г.

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

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

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

Контроль выполнения работы по форме должен быть формирующими, 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, получает возможность в оперативном режиме корректировать работу обучающегося. В результате основанная на обратной связи формирующая оценка превращается в эффективный инструмент обучения.

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

Содержание производственной технологической практики определяется компетенциями, которыми должен овладеть обучающийся по завершении данной работы.

По результатам выполнения производственной технологической практики составляется отчет о прохождении практики по единой структуре.

**Структура отчета о прохождении производственной технологической практики:**

- титульный лист;
- индивидуальное задание обучающегося;
- рабочий график (план);
- оглавление;
- введение;

- общее ознакомление с предприятием.
- работа в складской группе
- работа в мясорыбном цехе
- работа в холодном цехе
- работа в горячем цехе
- работа в кондитерском цехе
- работа на раздаче
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (при необходимости);
- дневник прохождения практики.

Рекомендуемый объем отчета – 30-35 страниц.

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 практики; обоснованность выводов.

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

По итогам производственной технологической 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 круглых 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.

Образец оформления дневника прохождения производственной технологической практики (в том числе технологическая практика) оформляется согласно образцу, представленному в приложении 7.

Текст отчета и дневника должен быть сброшюрован.

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

Основным видом оценочных средств является отчет о прохождении производственной технологической практики

### **7.1 Паспорт фонда оценочных средств производственной технологической практики**

№ п/п	Контролируемые этапы практики	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	количество
1.	Общее ознакомление с предприятием. Правила техники 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.	Организация работы в складской группе помещений	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,	Дневник	1

		ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11		
3.	Организация работы в мясорыбном цехе	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	Организация работы в холодном цехе	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	Отчет о прохождении практики	1
5	Организация работы в горячем цехе	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	Организация работы в кондитерском (мучном) цехе	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	Организация работы на раздаче	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 технологической 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

1. Общая схема технологического процесса предприятия
2. Источники поступления продуктов (сырья, полуфабрикатов).
3. Состав помещений для приема и хранения продуктов, режимы хранения
4. Инструктаж по технике безопасности. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда. Измерение параметров микроклимата, шума, вибрации, освещенности.

5. Правилами приема продуктов и сырья. Методы определения доброкачественности сырья. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции

6. Методы определения доброкачественности полуфабрикатов различной степени готовности.

7. Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования, различных видов тары.

8. Эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности

9. Оформление документации при приемке и отпуске продуктов. Как проводили анализ информации из различных источников и баз данных, представляя ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий?

10. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, технология их приготовления в мясорыбном цехе. Осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции

11. Степень механизации технологических процессов, оборудование, инвентарь мясорыбного цеха. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов.

12. Меры по охране труда в мясорыбном цехе, соблюдение санитарных правил Измерение параметров микроклимата, шума, вибрации, освещенности.

13. Технология приготовления полуфабрикатов в мясорыбном цехе.

14. Схема размещения оборудования в мясорыбном цехе, ее анализ. Использование компьютерных технологий для расчета технологических параметров оборудования.

15. Назначение холодного цеха, его структура. Производственная программа холодного цеха.

16. Использовали ли пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования?

17. Оснащение рабочих мест в холодном цехе оборудованием. Эксплуатация различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.

18. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда в холодном цехе.

19. Проводили анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания?

20. Производственная программа горячего цеха.

21. Назначение горячего цеха, его структура.

22. Схема размещения оборудования в горячем цехе, ее анализ.

23. Оснащение рабочих мест в горячем цехе оборудованием

24. Назначение кондитерского цеха, его структура

25. Схема размещения оборудования в кондитерском цехе, ее анализ

26. Оснащение рабочих мест в кондитерском цехе оборудованием. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда в кондитерском цехе.

27. Производственная программа кондитерского цеха.

28. Приемы отпуска блюд потребителям

29. Организация работы раздачи. Мероприятия по совершенствованию работы раздачи.

30. Особенности организации обслуживания потребителей на социально-ориентированных предприятиях питания

### **7.3 Критерии оценки ответов на вопросы при защите отчета**

При выставлении оценки за практику учитываются:

- актуальность темы исследования;

- соответствие содержания теме;
- наличие элементов новизны и практической значимости;
- обоснованность методов исследования;
- логичность представленного материала;
- обоснованность выводов.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 38-50 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 25-37 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 18-24 баллов.

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

## **7.4 Критерии оценки отчета о прохождении производственной технологической 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	20
3.	Отношение обучающегося, системность, приложение и т.д.	10
4.	Качество оформления отчета (правильность и грамотность изложения и оформления материала в соответствии с требованиями программы практики)	5
5.	Сроки предоставления отчета (соответствие срокам сдачи, установленным в рабочем графике (плане) проведения практики)	5
<b>ИТОГО</b>		<b>50</b>

## **7.5 Шкала оценочных средств**

Итоги прохождения производственной технологической 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 балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения яком петенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) Зачтено с оценкой «отлично»	Оформление отчета и дневника о прохождении практики выполнено на высоком профессиональном уровне в соответствии с методическими указаниями. Систематизированные, глубокие и полные знания по всем вопросам практики. Систематически грамотное и логически правильное изложение ответа на вопросы; Выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации; Высокий уровень исполнения заданий практики; Высокий уровень сформированности заявленных в программе практики компетенций.	отчет (37-50 баллов); вопросы по отчету (38-50 баллов)
Базовый	Качественное оформление отчета и дневника о про-	отчет

(50-74 балла) – Зачтено с оценкой «хорошо»	хождении практики. Умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности. Правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы. Средний уровень сформированности заявленных в программе практики компетенций.	(25-37 баллов); вопросы по отчету (25-37 баллов)
Пороговый (35-49 баллов) – Зачтено с оценкой «удовлетворительно»	Достаточный уровень оформления отчета и дневника о прохождении практики. Умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности. Логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок. Минимальный уровень сформированности заявленных в программе практики компетенций.	отчет (17-25 баллов); вопросы по отчету (18-24 баллов)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	Низкий уровень оформления отчета и дневника о прохождении практики. Наличие грубых ошибок при ответе на вопросы. Низкий уровень исполнения заданий. Заявленные в программе практики компетенции в полном объеме не сформированы.	отчет (0-17 баллов); вопросы по отчету (0-17 баллов)

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

### 8.1 Учебная литература

1. Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: учебное пособие/ А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. – М.: Магистр: Инфра-М, 2016.– 256 с. – ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519624>
2. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие/ С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. – СПб.: Троицкий мост, 2012.– 208 с.
3. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник/ М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – Москва: Академия, 2012. – 240 с.
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.–М.: Дашков и К, 2015. – 416 с. – ЭБС «IPRbooks» – Режим доступа: <http://www.iprbooksshop.ru/52284/>
5. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 414 с. – (Серия: Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-04522-2. – Режим доступа: [www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625](http://www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625).
6. Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие / Е.С. Селю, О.А. Решетник, Казан. нац. исслед. технол. ун-т, Н.К. Романова.– Казань: КНИТУ, 2016.– 96 с. – ISBN 978-5-7882-1895-3. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/595652>
7. 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](http://www.biblio-online.ru/book/5FC9109C-250F-49B8-B067-94C7F8CD0ED4).
8. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Г.М. Зайко, Т.А. Джум.– М.:

ИНФРА-М, 2013.-560 с. – ЭБС «Znanium.com» – Режим доступа:  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895>.

9. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2008. – 480 с.

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. 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 «Ресторанные ведомости» с вложением журнала "RestoranoffМаркет" (РестораноффМаркет)

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/](https://elibrary.ru)

3. Портал открытых данных Российской Федерации - [https://data.gov.ru/](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/](http://gostbase.ru).

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](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	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	Сублицензионный договор с ООО «Софтекс» от 09.12.2024 № б/н, срок действия: с 09.12.2024 по 09.12.2025
3	МойОфисСтандартный -	ООО «Новые облачные тех-	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?</a>	Контракт с ООО «Рубикон»

	Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	нологии» (Россия)		sphrase_id=2698444	от 24.04.2019 № 03641000008190000 12 срок действия: бес-срочко
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бес-срочко
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: бес-срочко
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagiat.ru">https://docs.antiplagiat.ru</a> )	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»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

## 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

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.LTD т.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. Термостаты лабораторные, воздушные ТВ-20П3 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 «ЦветЯзуа» 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-3 (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. МФУHPLaserJetM1132 (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. рН-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).

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 технологической практики на предприятиях общественного питания, материально-техническое обеспечение определяется материально-техническими возможностями принимающей организации.

Программапроизводственной технологической практикисоставлена 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

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Сухарева Т.Н.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур к.с.-х.н. Кирина И.Б.

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 Плодовоощного 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.

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

\_\_\_\_\_ (уч. степень, уч. звание, должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия) «\_\_\_» \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ (дата)

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

\_\_\_\_\_ (уч. степень, уч. звание, должность) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (И.О. Фамилия) «\_\_» \_\_\_\_\_. 20\_\_ г.  
\_\_\_\_\_ (дата)

Задание на практику принял:  
обучающийся

\_\_\_\_\_ (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)

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.

Таблица 1 – Состав и площади помещений

Наименование помещений	Фактическая площадь, м <sup>2</sup>	Площадь по СНиП, м <sup>2</sup>	Отклонение, м <sup>2</sup>

Таблица 2 – Характеристика продовольственного снабжения предприятия

№ п/п	Наименование продовольственного сырья, товаров и др.	Поставщики	Срок поставки

Таблица 3 – Оснащенность мебелью

Наименование посуды и приборов	Количество		Отклонения
	по нормам	фактическое	

Таблица 4 – Оснащенность предприятия посудой и приборами

Наименование посуды и приборов	Количество		Отклонения
	по нормам	фактическое	

Таблица 5 – Характеристика доставки продовольственного сырья и товаров

№	Наименование продукта	Метод доставки	Используемый транспорт		Предприятие, за которым закреплен транспорт	Тариф на перевозки
			марка	грузоподъемность		

Таблица 6 – График завоза продовольственных товаров и сырья

Наименование продовольственного сырья, товаров	Частота завоза	Время завоза

Таблица 7 – График работы склада

Часы	Приемка сырья	Отпуск в заготовочные цеха	Отпуск в доготовочные цеха

Таблица 8 – Характеристика тарного цеха

№	Наименование сырья, полуфабрикатов	Вид тары, материал изготовления		Масса тары, кг	Емкость тары, кг
		минимальная	максимальная		

Таблица 9 – Характеристика весового хозяйства

№	Весы	Тип	Допустимая нагрузка		Дата клеймения	Ответственный за весовое хозяйство
			минимальная	максимальная		

Таблица 10 – Ассортимент и количество перерабатываемого сырья

Наименование сырья	Количество	Для каких блюд используется

Таблица 11 – Оборудование и инвентарь мясорыбного цеха

Наименование	Марка	Мощность	Техническая характеристика	Количество	
				по нормам	фактически

Таблица 12 – Производственная программа цеха (на основе дневного меню)

№	Наименование продукции	Ед. измер.	Кол-во	Проданная цена за ед. прод-ции	Сумма, руб. (гр.4х гр.5)
1	2	3	4	5	6
<b>Обеденная продукция</b>					
1	Первые блюда	блюд			
2	Вторые блюда, в т.ч. мясные рыбные овощные крупяные и мучные молочные прочие	блюд			
3	Сладкие блюда	блюд			
4	Холодные закуски	блюд			
	<b>Итого обеденной продукции</b>				
<b>Прочая продукция собственного производства</b>					
1	Кулинарные изделия	кг шт.)			
2	полуфабрикаты	кг шт.)			
3	Мучные кондитерские изделия	кг шт.)			
4	Молоко и молочно-кислые продукты	тыс.ст.			
5	Горячие напитки (чай, кофе, какао)	тыс.ст.			
6	Холодные напитки	тыс.ст.			
7	Бутерброды	шт.			
8	Выпечные изделия	шт.			
	<b>Итого</b>				
<b>Покупные товары</b>					
1	Хлеб	шт.			
2	Фруктовые соки и т.д.				
	<b>Итого</b>				
	<b>ВСЕГО</b>				

Таблица 13 – Оборудование и инвентарь холодного цеха

Наименование	Марка	Мощность	Техническая характеристика	Количество	
				по нормам	фактически

Таблица 14 – Оборудование и инвентарь горячего цеха

Наименование	Марка	Мощность	Техническая характеристика	Количество	
				по нормам	фактически

Таблица 15 – Оборудование и инвентарь кондитерского цеха

Наименование	Марка	Мощность	Техническая характеристика	Количество	
				по нормам	фактически