

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
УЧЕБНОЙ 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 ОБРАЗОВА- ТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	22
4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	23
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	24
6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	28
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕ- СТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ	30
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБ- ХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	35
9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕ- ЧЕНИЕ, СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМА- ЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ)	36
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	39
ПРИЛОЖЕНИЯ	42

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМА ЕЁ ПРОВЕДЕНИЯ

При реализации ОПОП ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация специальных видов питания, предусмотрена учебная технологическая практика.

Вид практики –учебная. Тип учебной практики–учебная 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.

Цель учебной технологической практики – закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения по изучаемым курсам: Биохимические основы технологии продуктов общественного питания, Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания, Научные и практические аспекты рационального питания, Физиология питания.

Задачей учебной технологической практики является закрепление теоретических знаний, обучающихся и углубление практических навыков приготовления кулинарной продукции, полученных во время практических занятий.

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

Практическая подготовка может быть организована:

-непосредственно в Университете, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки;

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

Требования к организации учебной 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, прослеживающейся и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства (утв. приказом Минтруда России от 02.09.2020. №556н)

-Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;

-локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

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

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

Данный тип практики проводится в форме практической подготовки.

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

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

Учебная 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 учебной 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).

Учебная 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.

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

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

В результате прохождения учебной 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 изгото-

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

Трудовые действия:

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

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

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

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

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

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

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

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

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

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

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

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

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

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

Трудовые функции:

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

Трудовые действия:

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

Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продук-

ции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Обучающийся, освоивший программу учебной 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 про-

изводственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

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

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

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

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

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

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

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

ПК-11 Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-1 ИД-1ук-1 – Осуществляет поиск информации и применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Не осуществляет поиск информации и не применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Удовлетворительно осуществляет поиск информации и частично применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Хорошо осуществляет поиск информации и с определенными не точностями применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации	Отлично осуществляет поиск информации и правильно применяет системный подход для решения поставленных задач на основе синтеза информации
ИД-2ук-1 – Найдит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Не находит и критически не анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Фрагментарно находит и критически не точно анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Не в полном объеме находит и критически с определенными погрешностями анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	В полном объеме находит и критически верно анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

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

циокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	ных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	ных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	ных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
УК-6 ИД-1ук-6 – Определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Не определяет и не реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Частично определяет и удовлетворительно реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Хорошо определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Отлично определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
ИД-2ук-6 – Определяет приоритеты собственной деятельности, выстраивает планы их достижения.	Не определяет приоритеты собственной деятельности, не выстраивает планы их достижения.	Удовлетворительно определяет приоритеты собственной деятельности, частично выстраивает планы их достижения.	Хорошо определяет приоритеты собственной деятельности, выстраивает планы их достижения.	Отлично определяет приоритеты собственной деятельности, выстраивает планы их достижения.
ИД-3ук-6 – Критически оценивает эффективность использования времени и 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-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

кучеловека				
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-4ук-8 – Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Не выявляет и не устраивает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Удовлетворительно выявляет и частично устраивает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Хорошо выявляет, но не в полной мере устраивает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Отлично выявляет и полностью устраивает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
УК-9 ИД-1ук-9 – Использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Не использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Фрагментарно использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Не в полной мере использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	В полной мере использует базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
ИД-2ук-9 – Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с 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

бенностей				
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 правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности	Не анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности	Не всегда анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности	Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности	Всегда анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с проявлением экстремизма, терроризма и коррупцией в профессиональной деятельности
ИД-2ук-10 – Планирует и организует деятельность по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	Не планирует и организует деятельность по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	Редко планирует и организует деятельность по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	Достаточно часто планирует и организует деятельность по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности	Регулярно планирует и организует деятельность по формированию нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности
ИД-3ук-10 – Обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и проводит мероприятия в рамках общественного взаимодействия	Не обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и не проводит мероприятия в рамках общественного взаимодействия	Не всегда обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и проведению мероприятий в рамках общественного взаимодействия	Достаточно часто обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и проведению мероприятий в рамках общественного взаимодействия	Всегда обеспечивает нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению в профессиональной деятельности и проводит мероприятия в рамках общественного взаимодействия

УК-11 ИД-1ук-11 – Способен анализировать фактыкоррупционного поведения и формировать гражданскуюопозицию	Не способен анализировать фактыкоррупционного поведения и формировать гражданскуюопозицию	Частично способен анализировать фактыкоррупционного поведения и формировать гражданскуюопозицию	Хорошо способенанализировать фактыкоррупционного поведения и формировать гражданскуюопозицию	Отлично способенанализировать фактыкоррупционного поведения и формировать гражданскуюопозицию
ИД-2ук-11 – Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции	Не анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции	Удовлетворительно анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции	Хорошо анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции	Отлично анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а 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 ииспользоватьпрограммные продукты,втомчислесущетомтребований-информационнойбезопасности	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 информационныетехнологии для визуализации результатовпроектирования и статистики	Не способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистики	Удовлетворительно способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистики	Хорошо способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистики	Отлично способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистики

нияистатистической обработки данных	тистической обработки данных	тирования и статистической обработки данных	стической обработки данных	стической обработки данных
ОПК-2 ИД-1 _{опк-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-2 _{опк-2} – Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Не использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Удовлетворительно использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Хорошо использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Отлично использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
ИД-3 _{опк-2} – Способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	Не способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	Частично способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	Не в полном объеме способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания	В полном объеме способен применять методы исследований естественных наук для решения задач в области обеспечения технологического процесса производства продуктов питания
ОПК-3 ИД-1 _{опк-3} – Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Не использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Частично использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Хорошо использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Отлично использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности
ИД-2 _{опк-3} – Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Не использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Удовлетворительно использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Хорошо использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Отлично использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
ИД-3 _{опк-3} – Осуществляет	Не способен осуществлять выбор	Частично способен осуществлять выбор	Хорошо способен осуществлять выбор	Отлично способен осуществлять выбор

процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	сов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	сов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
ИД-3пк-1 – Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	Не использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	Удовлетворительно использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	Хорошо использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	Отлично использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов
ПК-2 ИД-1пк-2 – Умеет применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Не умеет применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Удовлетворительно умеет применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Хорошо умеет применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Отлично умеет применять современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности
ИД-2пк-2 – 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-1пк-3 – 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-2пк-3 – Использует измерения и оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности	Не использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности,	Частично использует измерения и удовлетворительно оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности	Не в полном объеме использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности	В полном объеме использует измерения и не оценивает параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности

загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ванности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ванности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4 ИД-1пк-4 – Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания	Не умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания	Удовлетворительно умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания	Хорошо умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания	Отлично умеет выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в сфере производства продукции питания
ИД-2пк-4 – Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания	Не способен устанавливать и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания	С ошибками устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания	С небольшими неточностями разрабатывает проекты и г устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания	Правильно устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания
ИД-3пк-4 – Обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Не способен обосновывать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Удовлетворительно обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Хорошо обосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;	Отличнообосновывает принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
ПК-5 ИД-1пк-5 – Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Не способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Удовлетворительно способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Хорошо способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	Отлично способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
ИД-2пк-5 – Умеет оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Не умеет оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Удовлетворительно умеет оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Хорошо умеет оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Отлично умеет оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6 ИД-1пк-6 – Организовывает документооборот по производству	Не способен организовывать документооборот по производству на предприятии пи-	Удовлетворительно способен организовывать документооборот по производству на предприятии	Хорошо способен организовывать документооборот по производству на предприятии	Отлично способен организовывать документооборот по производству на предприятии

на предприятии питания	тания	предприятии питания	питания	питания
ИД-2 _{ПК-6} – Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Не умеет использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Удовлетворительно умеет использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Хорошо умеет использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Отлично умеет использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-7 ИД-1 _{ПК-7} – Умеет проводить исследования по заданной методике	Не умеет проводить исследования по заданной методике	Удовлетворительно умеет проводить исследования по заданной методике	Хорошо умеет проводить исследования по заданной методике	Отлично умеет проводить исследования по заданной методике
ИД-2 _{ПК-7} – Способен анализировать результаты экспериментов	Не способен анализировать результаты экспериментов	Удовлетворительно способен анализировать результаты экспериментов	Хорошо способен анализировать результаты экспериментов	Отлично способен анализировать результаты экспериментов
ПК-8 ИД-1 _{ПК-8} – Изучает научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Не способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Удовлетворительно способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Хорошо способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания	Отлично способен изучать научно-техническую информацию по производству продуктов питания
ИД-2 _{ПК-8} – Анализирует отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Не умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Удовлетворительно умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Хорошо умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Отлично умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-9 ИД-1 _{ПК-9} – 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 _{ПК-9} – 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

денных исследований		ных исследований	дований	дований
ПК-10 ИД-1 _{ПК-10} – Контролирует качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования,	Не способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Удовлетворительно способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Хорошо способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	Отлично способен контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
ИД-2 _{ПК-10} – Участвует в планировке и оснащении предприятий питания	Не участвует в планировке и оснащении предприятий питания	Частично участвует в планировке и оснащении предприятий питания	Не в полной мере участвует в планировке и оснащении предприятий питания	В полной мере участвует в планировке и оснащении предприятий питания
ПК-11 ИД-1 _{ПК-11} – Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Не способен осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Удовлетворительно способен осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Хорошо способен осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Отлично способен осуществлять поиск, выбор и использовать информацию в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
ИД-2 _{ПК-11} – Проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, 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 учебной технологической практики обучающийся должен:

Знать:

- особенности работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия;

- технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;

Уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- 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;

Владеть:

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

- статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

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

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная 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» Б2.О.02(У) 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 учебной технологической практики основано на знаниях, умениях и навыках, приобретенных при изучении следующих дисциплин: Биохимические основы технологий продуктов общественного питания, Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания, Научные и практические аспекты рационального питания, Физиология питания.

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

3.1 Матрица соотнесения разделов (этапов) учебной технологической практики и формируемых в них общекультурных, универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Компетенции	Разделы (этапы) учебной технологической практики		
	Подготовительный этап. Общее ознакомление с лабораторией, цехом, предприятием. Инструктаж по технике безопасности.	Основной этап. Общая схема технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними.	Заключительный этап. Изучение рецептур и технологий производства продуктов специализированного питания. Защита отчета о прохождении практики.
УК-1	+	+	+
УК-2		+	+
УК-3	+	+	+
УК-4	+	+	+
УК-5		+	+
УК-6		+	+
УК-7		+	+
УК-8		+	+
УК-9		+	+
УК-10		+	+
УК-11	+	+	+
ОПК-1	+	+	+
ОПК-2	+	+	+
ОПК-3		+	+
ОПК-4		+	+
ОПК-5		+	+
ПК-1	+	+	+
ПК-2		+	+
ПК-3	+	+	+
ПК-4	+	+	+
ПК-5	+	+	+
ПК-6		+	+
ПК-7		+	+
ПК-8	+	+	+
ПК-9		+	+
ПК-10		+	+
ПК-11	+	+	+
Общее количество компетенций	12	27	27

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

4.1 Объем и продолжительность практики

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю -Технология и организация специальных видов питания, Учебная технологическая практика составляет для очной формы обучения – 2 курс, 4 семестр – 4 недели (6 зач. ед., 216 акад. часов), и заочной формы обучения 2 курс – 4 недели (6 зач. ед., 216 акад. часов). Форма контроля – зачет с оценкой.

Виды занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 2 семестр	по заочной форме обучения 1 курс
Общая трудоемкость практики	216	216
Контактные часы, в т.ч.	2	2
лекции	2	2
Самостоятельная работа	214	214
Вид итогового контроля	зачет с оценкой	зачет с оценкой

4.2 Виды работ и график прохождения учебной 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	
		I	II	III	IV		
1	Подготовительный этап. Общее ознакомление с лабораторией, цехом, предприятием. Инструктаж по технике безопасности.	20				Отметка в дневнике о практике	
2	Основной этап. Общая схема технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними.		88			Отметка в дневнике о практике	
3	Заключительный этап. Изучение рецептур и технологий производства продуктов специализированного питания. Защита отчета о прохождении практики.			40	68	Отметка в дневнике о практике	
ИТОГО:		216					

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Учебная технологическая практика включает общие вопросы для всех обучающихся по данной ОПОП ВО и индивидуальную часть, направленную на выполнение конкретного задания.

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

Руководитель практики от организации:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период прохождения практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты практики обучающихся;

- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обучающиеся в период прохождения практики должны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальными заданиями;

- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;

- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники пожарной безопасности и производственной санитарии;

- представить своевременно руководителю практики дневник, письменный отчет о прохождении практики.

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

Основные этапы учебной технологической практики:

Подготовительный этап. Общее ознакомление с лабораторией, цехом, предприятием. Инструктаж по технике безопасности.

Основной этап. Общая схема технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними. Источники поступления продуктов (сырья, полуфабрикатов). Состав помещений для приёма и хранения продуктов, режимы хранения. Изучение нормативной документации требований к качеству.

Изучение механических способов обработки (сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формирование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление). Назначение овощного цеха. Перечислить ассортимент овощей и овощных полуфабрикатов, поступающих в цех для переработки. Условия и сроки их хранения в овощном цехе.

Ознакомиться с технологическими процессами (операциями) механической обработки различных овощей – сортировкой, калибровкой, мытьем, очисткой, а также с условиями хранения и реализации отработанных овощей. Перечислить имеющееся в овощном цехе оборудование, используемое при проведении первичной обработки овощей, механические (овощемойки, картофелечистки и др.), немеханические (столы производственные, ванны моечные и др.). Составить перечень инвентаря (ножи коренчатые, желобковый и др.) и посуды (лотки, котлы различной емкости и др.), указать их назначение.

Овладеть практическими навыками первичной обработки некоторых овощей. Условия хранения полученных полуфабрикатов в овощном цехе.

Освоить первичную обработку зелени – петрушек, сельдерея, лука зеленого, укропа, салатов листового и кочанного, щавеля и других (переборку, удаление корешков, промывание). Условия хранения обработанной зелени.

Приобрести практические навыки по нарезке овощей для приготовления различных блюд.

Ознакомиться с технологией подготовки капусты белокочанной для голубцов и шницелей (вырезание кочерыги, отваривание целыми кочанами до полуготовности, разделение кочана на отдельные листья, срезание грубых черешков, отбивание). Пищевая ценность продуктов растительного происхождения: овощи, фрукты, ягоды

Правила техники безопасности в овощном цехе. Требования, предъявляемые к санитарному состоянию овощного цеха.

Назначение мясорыбного цеха. Какие основные требования предъявляются к организации работы цеха, в котором первичная обработка мяса и рыбы осуществляется в одном помещении. Требования к санитарному состоянию мясорыбного цеха.

Перечислить имеющиеся в цехе оборудование – механическое (мясорубка, фаршемешалка, куттер и др.), немеханические (камеры или шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые и др.), электрические (универсальный привод и др.). Составить перечень инвентаря и посуды, имеющихся в цехе (ножи разделочные, доски разделочные, тяпки, противни, котлы и др.), указать их назначение. Основные правила техники безопасности в мясо-рыбном цехе.

Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки мяса, поступающего в виде туш, полутиши и четвертин. Обратить внимание на последовательность различных операций – оттаивание мороженного мяса (в случае оттаивания в цехе), срезание клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка полученных отрубов, получение крупнокусковых полуфабрикатов (деление мякоти на части, жиловка, зачистка). Какие технологические режимы следует соблюдать при проведении различных операций (например, указать температуру воздуха при оттаивании мяса, продолжительность оттаивания, температуру воды обмывания, условия обсушивания).

Перечислить наименование отрубов, полученных при разделке туш различных видов мяса (например, говядины – шея, лопатка, спинная часть, поясничная часть, заднеголовая часть). Перечислить наименование крупнокусковых полуфабрикатов, полученных из различных видов мяса (например, из говядины – вырезка, толстый край, тонкий край, по-кромка, грудина и др.). Приобрести практические навыки по нарезке крупнокусковых полуфабрикатов на порционные и мелкокусковые. Освоить операции отбивания и панирования порционных полуфабрикатов. Оборудование, инвентарь и посуда, используемые при разделке туш и приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Правила соблюдения техники безопасности.

Перечислить ассортимент порционных (натуральных и панированных) и мелкокусковых полуфабрикатов, выпускаемых цехом. Описать их внешний вид (форму, размер, наличие реберной кости и др.), указать массу кусков. Ознакомиться с технологией измельчения котлетного мяса. Научиться измельчать котлетное мясо в мясорубке. Правила техники безопасности при работе с мясорубкой.

Освоить технологию приготовления полуфабрикатов из натурального рубленного мяса (без добавления хлеба), пример, «бифштекс рубленный» и др.

Изучить технологию приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее – котлет, биточек, шницелей, тефтелей, зраз. Научиться порционировать котлетную массу для этих полуфабрикатов, формовать и панировать их. Пищевая и биологическая ценность мяса различных животных.

Первичная обработка домашней птицы и дичи. Перечислить ассортимент птицы и дичи, поступающей в цех для переработки (куры, утки, индейки, куропатки и др.). В каком виде и состоянии они поступают – потрошенными, полупотрощенными, в переположенным состоянием, замороженными.

Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки птиц и дичи. Отметить последовательность операции при первичной обработке птицы – оттаивание тушек, обсушивание, опаливание, потрошени, мытье, формовка (заправка) тушек. Технологические режимы при проведении различных операций – условия оттаивания (температура воздуха, продолжительность), температура воды для мытья и др. Перечислить оборудование, инвентарь и посуду, используемые при проведении первичной обработки птицы и дичи.

Выяснить какие из полученных отходов, являются пищевыми и какие, непищевыми. Ознакомиться с первичной обработкой пищевых отходов. Кулинарное использование пищевых отходов.

Изучить способы формовки (заправки) выпотрощенных и промытых тушек кур, уток, гусей, цыплят («в кармашек», в одну и две нитки). С какой целью формуют разделенные тушки птицы перед тепловой обработкой. Ознакомиться с технологией приготов-

ления порционных полуфабрикатов из птицы – котлет из филе натуральных, панированных, фаршированных, шницелей и изделий из котлетной массы.

Первичная обработка рыбы. Перечислить ассортимент рыбы и рыбных полуфабрикатов, поступающих в цех для переработки (треска, окунь, осетр и др.). В каком виде и состоянии поступает рыба – целыми неразделанными тушками, в виде полуфабрикатов (рыба специальной разделки, филе, звенья осетровых); живой, свежий, мороженой, соленой.

Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки рыбы с костным скелетом. Научиться разделять рыбу, соблюдая продолжительность технологических операций – оттаивание, удаление чешуи, плавников, головы и внутренностей, мытье, пластование (разделка тушек на филе с кожей и костями), получение филе без кожи и костей. Выяснить, для какого способа тепловой обработки разделяют рыбу на филе с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей.

Разделка мелкой рыбы (массой 75-100г). Особенности разделки рыбы, предназначеннной для последующей нарезки «кругляшами».

Технологические режимы при проведении различных операций – условия оттаивания (температура воздуха или воды, продолжительность), температура мытья и др. Перечислить оборудование, инвентарь и посуду, используемые при разделке рыбы. Ознакомиться с первичной обработкой пищевых отходов. Кулинарное использование пищевых отходов. Освоить операцию нарезки порционных полуфабрикатов из разделанных тушек рыбы – кругляшами; в виде порционных кусков, нарезанных под прямым и острым углом к плоскости стола, в виде мелких кусков в форме брусков.

Научиться панировать рыбу в муке и в сухарях (двойной панировки – мука, льзон, сухари). Ознакомиться с операцией маринования рыбы, нарезанной брусками, для приготовления блюда «рыба в тесте (кляре)».

Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки рыбы с хрящевым скелетом (осетров, севрюга и др.). Проследить за каждой операцией, соблюдая их последовательность – оттаивание, срезание спинного плавника, спинных костных щитков, срезание головы, брюшных плавников, удаление визиги, получение звеньев, ошпаривание звеньев, удаление боковых и брюшных костных щитков и мелких костных чешуек, зачистка, удаление кожи и хрящей. Технологические режимы при проведении различных операций – условия оттаивания (температура воздуха, продолжительность, способ укладки рыбы для оттаивания), температура воды при ошпаривании звеньев, продолжительность ошпаривания и др. перечислить оборудование, инвентарь и посуду, используемую для разделки рыбы с хрящевым скелетом. Кулинарное использование пищевых отходов.

Подготовка звеньев осетровых для варки и припускания целыми звеньями.

Ознакомиться с операцией нарезки звеньев на порционные полуфабрикаты для припускания и жаренья. Выяснить, с какой целью производят ошпаривание полуфабрикатов перед припусканием и жарением. Панирование порционных полуфабрикатов для жаренья с небольшим количеством жира и во фритюре.

Составить технологическую схему приготовления какого-либо полуфабриката из мяса, птицы или рыбы.

Заключительный этап. Изучение рецептур и технологий производства продуктов специализированного питания. Изучение способов тепловой обработки: варка основным способом, припускание, варка паром, варка в СВЧ-аппаратах, жарка основным способом, жарка во фритюре, жарка в жарочных шкафах, жарка на открытом огне, опаливание, бланширование (ощпаривание), пассерование, термостатирование.

Изучить и научно обосновать отдельные приемы технологического процесса.

Общие требования к кулинарной продукции для диетического питания.

В данном разделе обучающийся должен ознакомиться с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие

требования», со сборником рецептур и принципом составления технико-технологических карт на блюда специализированного назначения, освоиться с методиками расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, получить практические навыки приготовления блюд. Сбор, обработка и анализ собранных материалов и их интерпретация. Написание дневника и отчета о прохождении учебной технологической практики. Защита отчета о прохождении практики.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По результатам учебной 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 учебной технологической практики представлена в Приложении Г.

Рабочий график (план) учебной 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 учебной 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 формирующим, т.е. основанным на обратной связи от руководителя практики к обучающемуся. При такой форме контроля руководитель практики, ознакомившись с результатом его работы по определенному виду, получает возможность в оперативном режиме корректировать работу обучающегося. В результате основанная на обратной связи формирующая оценка превращается в эффективный инструмент обучения.

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

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

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

Структура отчета о прохождении учебной технологической практики:

- титульный лист;
- индивидуальное задание обучающегося;
- рабочий график (план);
- оглавление;
- введение;
- характеристика места прохождения практики;
- рецептура и технология производства продуктов питания различного назначения;
- 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 учебной технологической практики оценивается членом комиссии по защите отчета о практике.

По итогам учебной 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 практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) оформляется согласно образцу, представленному в приложении Д.

Текст отчета и дневника должен быть сброшюрован.

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

7.1 Паспорт фонда оценочных средств учебной технологической практики

№ п/п	Контролируемые этапы практики	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	количество
1.	Подготовительный этап. Общее ознакомление с лабораторией, цехом, предприятием. Инструктаж по технике безопасности	УК-1, УК-3, УК-4, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-8, ПК-11	Дневник Отчет о прохождении практики	1
2.	Основной этап. Общая схема технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними	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
3.	Заключительный этап. Изучение рецептур и технологий производства продуктов специализированного питания	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11	Вопросы к защите отчета (зачет с оценкой)	30

7.2 Перечень вопросов к защите отчета о прохождении учебной 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. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними.
2. Правила техники безопасности, производственной санитарии и охраны труда
3. Правила поведения в лаборатории.
4. Понятие технологический процесс. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов. Организация технологического процесса производства продукции питания
5. Состав помещений для приёма и хранения продуктов.
6. Какими приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности Вы владеете?
7. Режимы хранения различных продуктов. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
8. Использование нормативной, технологической документации в организации технологического процесса производства продукции питания.
9. Механические способы обработки.
10. Назначение овощного цеха.
- 11 Технологические процессы (операциями) механической обработки различных овощей. Использование технических средств для измерения основных параметров технологических процессов в овощном цехе
12. Как обрабатывают овощи, поступающие в виде полуфабрикатов «Картофель сырой очищенный, не темнеющий на воздухе», «Морковь, свекла, лук репчатый сырье очищенные», «Капуста белокочанная защищенная».
13. Форма нарезки картофеля для последующего жаренья на сковороде с небольшим количеством жира, жаренья во фритюре, запекания.
14. Для каких горячих блюд и кулинарных изделий применяют ту или иную форму нарезки этих овощей
15. Способ подготовки к тепловой обработке кабачки, баклажаны и помидоры для жаренья. Форма и вид панировки.
16. Научные основы функционального питания. Методы и средства обработки экспериментальных данных.
17. Приготовление полуфабрикатов голубцов и шницелей из капусты. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.
18. Работая в коллективе, толерантно ли воспринимали социальные, культурные, конфессиональные и иные различия;
19. Основные требования к организации работы цеха, в котором первичная обработка мяса и рыбы осуществляется в одном помещении.
20. Какие технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции Вы знаете, использовали?
21. Перечислить наименование отрубов, полученных при разделке туш различных видов мяса .
22. Перечислить наименование крупнокусковых полуфабрикатов, полученных из различных видов мяса
23. Последовательность операции при первичной обработке птицы
24. Первичная обработка рыбы.
25. Способы тепловой обработки: варка основным способом, пропускание, варка паром, варка в СВЧ-аппаратах. Правила техники безопасности, пожарной безопасности.

26. Жарка основным способом, жарка во фритюре, жарка в жарочных шкафах, жарка на открытом огне. Правила техники безопасности, пожарной безопасности.
27. Опаливание, бланширование (ошпаривание)
28. Какие способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки своей деятельности Вы применяли во время практики?
29. Какие статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований Вы использовали?
30. Принцип составления технико-технологических карт. Использование нормативной, технической и технологической документации в условиях производства продуктов 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 учебной 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
ИТОГО		50

7.5 Шкала оценочных средств

Итоги прохождения учебной 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 бальной шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) – Зачтено с оценкой «отлично»	<p><i>знание</i> особенностей работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности; <i>умение</i> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p><i>владение</i> правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	отчет (37-50 баллов); вопросы по отчету (38-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) – Зачтено с оценкой «хорошо»	<p>содержащие отдельные пробелы <i>знания</i> особенностей работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;</p> <p>содержащее отдельные пробелы <i>умение</i> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>содержащее отдельные пробелы <i>владение</i> правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров</p>	отчет (25-37 баллов); вопросы по отчету (25-37 баллов)

	технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Пороговый (35-49 баллов) – Зачтено с оценкой «удовлетворительно»	<p>содержащие отдельные пробелы <i>знания</i> особенностей работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;</p> <p>содержащее отдельные пробелы <i>умение</i> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</p> <p>содержащее отдельные пробелы <i>владение</i> правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	отчет (17-25 баллов); вопросы по отчету (18-24 баллов)
Низкий (допороговой) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетвори- тельно»	<p>отсутствие <i>знаний</i> особенностей работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия; технологии организации процесса самообразования, приемы целеполагания во временной перспективе, способы планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;</p> <p>отсутствие или содержащее отдельные пробелы <i>умение</i> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать документооборот по производству на предприятии питания;</p> <p>отсутствие или содержащее отдельные пробелы <i>владение</i> правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности; статистическими методами и</p>	отчет (0-17 баллов); вопросы по отчету (0-17 баллов)

	средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
--	--	--

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

8.1 Учебная литература

1. Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания: учеб.пособие /И.В.Бобренева. –СПб.:ИЦ Интермедиа, 2014. – 180с.
2. Венецианский, А.С. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие. (электронный ресурс) / А.С. Венецианский, О.Ю. Мишина. – эл. данные. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014 – 80 с. – Режим доступа <http://e.lanbook.com/book/76609>-Загл. с экрана.
3. 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.: ИздательствоЮрайт, 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.
4. 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.
5. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник/ М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. – Москва: Академия, 2012. – 240 с.
- 6.Перфилова, О.В. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О.В. Перфилова, В.Ф.Винницкая, В.А. Бабушкин, С.И. Данилин. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2017. – 117 с.
7. 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>
8. 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.
8. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л.В. Донченко [и др.]; под общ.ред. Л.В. Донченко. – 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 176 с. — (Серия : Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Режим доступа:www.biblio-online.ru/book/96417837-89DD-42F4-B910-DC9B3FEF9D52.
9. Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: словарь основных терминов и понятий / Е.И. Корчагина, В.Д. Ершов. – СПб.: ГИОРД, 2016 . – 80 с. – ISBN 978-5-98879-197-3. –Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/574636>
10. Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований: учеб.пособие /И.Н.Кузнецов. – М.:Дашков и К, 2013. – 284с.
11. Основы производства продуктов детского питания : метод.указания к лаб. работам / Н.В. Шалапугина, Н.Н. Каракичева.– Саратов: ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова", 2014. – 65 с. –Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/243281>

12. Никифорова, Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания: учеб.пособие / Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун-т, Т.А. Никифорова. – Оренбург: ОГУ, 2016. – 118 с. – ISBN 978-5-7410-1576-6. –Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/618342>
13. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2008. – 480 с.
14. Тебекин, А.В. Управление качеством: учебник для бакалавриата и магистратуры / А.В. Тебекин. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 410 с. – (Серия: Бакалавр и магистр. Академический курс).– ISBN 978-5-534-03736-4. – Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/2D9ADC68-CDDC-4F29-8AA4-6B6AE97A6BF2
15. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 236 с.
16. 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/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

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

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	MicrosoftWindows, OfficeProfessional	MicrosoftCorporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно

2	Антивирусное программное обеспечение KasperskyEndpointSecurity для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софтекс» от 09.12.2024 № б/н, срок действия: с 09.12.2024 по 09.12.2025
3	МойОфисСтандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 03641000008190000 12 срок действия: бес-срочко
4	Офисный пакет «P7-Офис» (десктопная версия)	АО «P7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: 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» (https://docs.antiplagiat.us.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный до-говор с АО «Ан-типлагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	AcrobatReader - просмотр документов PDF, DjVu	AdobeSystems	Свободно рас-пространяемое	-	-
8	FoxitReader - просмотр документов PDF, DjVu	FoxitCorporation	Свободно рас-пространяемое	-	-

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
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	УК-1	ИДК-1 ИДК-2

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для проведения учебной технологической практики ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ располагает учебной аудиторией 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 RoyalCappuccino Redesing (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)

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

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

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.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

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

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

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

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

Форма рабочего графика (плана) проведения практики

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Кафедра

(наименование кафедры)

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

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Общие сведения

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

Планируемые работы

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

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

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

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

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

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

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

Форма индивидуального задания на практику

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

(наименование образовательной организации)

Кафедра.....

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ

заведующий кафедрой

/ И.О. Фамилия/

«___» 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Общие сведения

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

Содержание индивидуального задания

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

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

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

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

Задание на практику принял:
обучающийся

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

Форма дневника практики

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

(наименование образовательной организации)

Кафедра.....

(наименование кафедры)

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Общие сведения

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

Учет выполняемой работы

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

8.			
9.			
10.			

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

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

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

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

Оценка трудовой деятельности и дисциплины:

Оценка содержания и оформления отчета по практике:

Оценка по практике: _____ .

Руководитель практики от профильной организации

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

Приложение Г

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

Институт _____
Направление _____
Направленность (профиль) _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ
о практике

(название практики)

В _____
(название профильной организации/структурного подразделения университета)

Обучающегося _____ группы

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от профильной организации:

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ:

(Ф.И.О.)

Дата сдачи отчета _____

Дата защиты отчета _____

Мичуринск – 202 ____ г.