

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.01 (П) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ

**Направление подготовки – 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Квалификация выпускника – магистр

Курс обучения 1 (1)

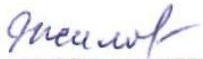
Семестр 1,2 (1,2)

Форма обучения очная (заочная)

НАЛЬЧИК 2025

Программа производственной практики Б2.О.01(П) Технологическая разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования -магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Минобрнауки России от 14.08.2020 №1028 (далее ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель:

к.т.н., доцент  Р.М. Жилова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой
д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент  Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – технологическая

Способы проведения практики – стационарная.

Производственная (технологическая) практика организуется на предприятиях индустрии питания, независимо от их организационно-правовой формы, выпускающих широкий ассортимент продукции, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, аккредитованных лабораториях, с которыми заключены прямые двухсторонние договоры на проведение практики и в лаборатории физико-химических исследований пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции торгово-технологического факультета.

Форма проведения производственной практики – технологической– дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

2.1. Цели и задачи производственной практики (технологическая)

Цель практики - совершенствование магистрантом навыков производственной работы, формирование готовности магистранта к профессиональной деятельности в области организации и управления производственно-технологическими процессами предприятия общественного питания.

Задачами технологической практики являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки новых технологических процессов, проведения самостоятельных научно- исследовательских работ;
- освоение в практических условиях принципов организации и управления производством, анализа экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции;
- подготовка обучающихся к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-4 ОПК-1. Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания.	Знать: инновационные формы обслуживания на предприятиях общественного питания Уметь: разрабатывать, внедрять и управлять эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания Владеть: навыками разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания

ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 _{ОПК-2} . Анализирует технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению.	Знать: технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и мероприятия по их снижению. Уметь: анализировать технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывать мероприятия по их снижению. Владеть: навыками анализа технологических процессов производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разработки мероприятий по их снижению.
		ИД-2 _{ОПК-2} . Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей.	Знать: принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей. Уметь: разрабатывать новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств Владеть: методами научных исследований в области производства продуктов питания
ПК-1	Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИД-1 _{ПК-1} . Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей	Знать: зарубежные и отечественные прогрессивные технологии в сфере профессиональной деятельности. Уметь: применять информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей Владеть: навыками применения информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей
		ИД-2 _{ПК-1} . Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Знать: режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг Уметь: совершенствовать режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг Владеть: навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг.
ПК-2	Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	ИД-1 _{ПК-2} Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	Знать: методику расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания Уметь: разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия Владеть: навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия

		ИД-2 _{ПК-2} Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Знать: методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания Уметь: апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания Владеть: навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания
--	--	---	---

3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (технологическая) входит в Блок 2 «Практика», относится к обязательной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для обучающихся очной и заочной форм обучения производственная практика (технологическая) проводится на 1 курсе в 1 и 2 учебных семестрах.

4. Объем производственной практики

Объем и продолжительность производственной практики (технологической) 9 зачетных единиц (324 академических часа, 6 недель).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики

Содержание производственной практики определяется ее целями и задачами. В процессе прохождения практики обучающийся закрепляет и углубляет теоретическую подготовку, приобретает практические навыки и компетенции в сфере профессиональной деятельности.

Вид работ и содержание производственной практики (технологическая), включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
		Консультация руководителя практики от университета	Индивидуальные консультации с руководителем практики от предприятия	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания		
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	2	1			Перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	1			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
2. Производственный этап						
2.1.1	1 семестр Общая характеристика предприятия		2	8	14	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2.2	Изучение материально-технической базы предприятия.			8	18	
2.2.3	Изучение системы снабжения предприятия и			8	18	

2.2.4	сбыта готовой продукции. Характеристика стратегического управления предприятием.			8	18	
Итого за 1 семестр-108		4	4	32	68	
2.2	2 семестр		2		14	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2.1	Изучение ассортимента продукции, производимой на предприятии			8		
2.2.2	Изучение производственного процесса на предприятии.			18		
2.2.3	Организация контроля качества сырья и готовой продукции.			8		
2.2.4	Анализ обеспечения сервисного процесса на предприятии.			14		
2.2.5	Индивидуальное задание			18		
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных	2			8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	2		2	10	
3.4	Интерпретация полученных результатов.				6	Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Формулирование предложений и рекомендаций по разделам.	2	2		6	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении заключительного этапа.
4.2	Подготовка отчета по производственной практике Представление собранных материалов руководителю практики.	2		2	10	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого за 2 семестр-216		8	2	70	136	
Всего-324		12	6	102	204	

Практика проводится в соответствии с программой и рабочим графиком (планом) прохождения практики, составленным совместно руководителем практики от Университета и руководителем практики от организации (Приложение 1).

6. Форма отчетности по производственной практике

По окончании технологической практики обучающийся представляет на кафедру дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2), подписанный руководителем практики от базы практики и заверенный печатью и письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Работа по составлению отчета проводится студентом систематически на протяжении всего периода практики.

Письменный отчет по производственной практике состоит из частей:

§ 1. Титульный лист

§ 2. Содержание

§ 3. Введение

Введение представляет собой описание цели практики и рабочих задач, которые ставит перед собой обучающийся в ходе прохождения практики, краткое обоснование актуальности направления деятельности объекта исследования.

§ 4. Практическая часть, которая состоит из трех разделов:

Раздел 1 Организационная характеристика предприятия.

Данный раздел предусматривает:

-Общая характеристика предприятия: наименование, режим работы, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты, организационно-технологическая структура.

- Изучение материально-технической базы предприятия.

Определить характер основных фондов предприятия, номенклатуру помещений и их функциональное назначение. Общая характеристика используемых инженерных систем обеспечения работы предприятия.

- Изучение системы снабжения предприятия и сбыта готовой продукции.

Оценить эффективность системы снабжения, поставщиков, складского хозяйства.

Ознакомиться с документооборотом по движению сырьевого и товарного потоков.

- Характеристика стратегического управления предприятием.

Составить схему управления предприятием, указать основные отделы, взаимосвязь между ними. Разработать стратегию совершенствования менеджмента на предприятии.

Объем до 8-10 страниц.

Раздел 2. Анализ производственного и торгового процессов на предприятии.

В данном разделе предполагается:

-Изучение номенклатуры выпускаемой продукции на предприятии.

Изучить производственную программу, ее соответствие типу, специализации и техническим возможностям предприятия.

-Изучение производственного процесса на предприятии.

Изучить принципиальную технологическую схему производства продукции. Ознакомиться с технологическим оснащением (оборудованием) отдельных операций и процесса в целом.

Изучить нормативную и технологическую документацию, используемую на производстве.

- Обеспечение безопасности продуктов питания.

Охарактеризовать возможные направления контаминации поставляемого сырья ксенобиотиками различной природы. Проанализировать использование в технологическом процессе предприятия пищевых добавок.

Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности на предприятии.

-Организация контроля качества сырья и готовой продукции.

Проверить соответствие показателей качества сырья и готовой продукции требованиям нормативной документации. Разработать мероприятия по повышению качества готовой продукции.

- Анализ обеспечения сервисного процесса на предприятии.

Охарактеризовать планировочные решения помещений для потребителей, их оснащенность.

Изучить основных потребителей готовой продукции, провести анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия.

Проанализировать соответствие оформления меню предприятия современным требованиям ресторанного бизнеса.

Охарактеризовать методы и формы обслуживания потребителей на предприятии.

Разработать направления совершенствования процесса обслуживания потребителей.

Объем до 12-13 страниц.

Раздел 3. Индивидуальное задание

Разработка технологического регламента производства фирменного блюда предприятия.

При выполнении индивидуального задания студент должен:

- рассмотреть весь цикл производства продукции:

требования к сырью и готовой продукции

рецептура

- технологическая схема процесса производства
 - условия реализации и хранения
 - способы утилизации отходов
 - методы технoхимического контроля
 - определить показатели качества и безопасности:
 - органолептические
 - физико-химические
 - микробиологические
 - рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда
- Объем до 3-4 страниц.

§ 5. Заключение

В заключении делаются краткие выводы о том, в какой степени студенту удалось достичь поставленной цели отчета, обобщается материал исследования, приводятся выводы, даются предложения по совершенствованию предмета исследования. Выводы и предложения должны непосредственно вытекать из содержания практической части отчета. (1-2 листа);

§ 6. Список литературы. В конце отчета приводится *список литературы* и нормативных материалов (оформленный в соответствии с ГОСТом);

§ 7. Приложения

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу обучающегося.

Требования к оформлению отчета

Объем отчета (без приложений) должен составлять 23-25 страниц. Работа печатается на одной стороне стандартных листов белой бумаги формата А4. Шрифт Times New Roman, если текст набирается в пакете Microsoft Word, или аналогичный при наборе текста в других системах верстки и редактирования текста. Размер 14 пт. Межстрочный интервал 1,5. Выравнивание по ширине. Отступ первой строки (абзац) – 1,25 см. Поля на странице: левое поле – 30 мм; правое поле – 15 мм; верхнее поле – 20 мм; нижнее поле – 20 мм. Отчет брошюруется в папку.

Страницы отчета с рисунками и приложениями (по необходимости) должны иметь сквозную нумерацию.

Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не проставляется. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы проставляется вверху по правому краю.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам производственной практики: является зачет с оценкой.

Отчет по практике, подлежит защите на заседании комиссии. Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии.

Результаты защиты оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Технологическая практика направлена на формирование следующих компетенций:
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления

ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации

В процессе освоения образовательной программы компетенции ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-2 также формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ОПК-1	Б1.О.04 Стратегическое управление развитием предприятия питания Б1.О.07 Реконструкция предприятий общественного питания Б2.О.01 (П) Производственная практика, технологическая	2
	Б1.О.08 Управление человеческими ресурсами в индустрии питания Б1.О.11 Управление проектами в индустрии питания Б2.О.02(П) Производственная практика, организационно-управленческая	3
	Б2.О.03(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ОПК-2	Б1.О.06 Научные основы технологии функциональных продуктов питания Б2.О.01 (П) Производственная практика, технологическая	2
	Б1.О.09 Высокотехнологичные производства продуктов питания	3
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-1	Б1.В.02.02 Цифровая экономика в общественном питании Б1.В.01.01 Структурно-реологические свойства пищевых продуктов Б1.В.ДВ.01.01 Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания Б1.В.ДВ.01.02 Технология производства продукции для детского питания ФТД.01 Нутрициология в индустрии питания	1
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	2
	Б1.О.09 Высокотехнологичные производства продуктов питания	3
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-2	ФТД.01 Нутрициология в индустрии питания Б1.В.ДВ.01.01 Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания Б1.В.ДВ.01.02 Технология производства продукции для детского питания	1
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	2

	Б1.В.02.03 Инновации в организации производства и обслуживания	3
	Б3.01Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется семестром изучения дисциплин и прохождения.*

7.2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1.	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование Промежуточный контроль: отчет
2.	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование Промежуточный контроль: отчет
3.	ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование Промежуточный контроль: отчет
4.	ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование Промежуточный контроль: отчет

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Контроль уровней сформированности компетенции осуществляется с позиций оценивания составляющих ее частей по трехкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися

необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения технологической практики оценивается по трехуровневой шкале:

-пороговый уровень является обязательным для всех обучающихся по завершении освоения практики;

-средний уровень характеризуется превышением минимальных характеристик сформированности компетенции по завершении проведения технологической практики;

-высокий уровень характеризуется максимально возможной выраженностью компетенции и является важным качественным ориентиром для самосовершенствования

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-4 _{ОПК-1} . Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания (2 этап)	Знать: инновационные формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Не знает инновационные формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Частично знает инновационные формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Знает достаточно хорошо инновационные формы обслуживания на предприятиях общественного питания	Знает на высоком уровне инновационные формы обслуживания на предприятиях общественного питания
	Уметь: разрабатывать, внедрять и управлять эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания	Не обладает умениями разрабатывать, внедрять и управлять эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания	Частично обладает умениями разрабатывать, внедрять и управлять эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания	Умеет фрагментарно разрабатывать, внедрять и управлять эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания	Умеет разрабатывать, внедрять и управлять эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания
	Владеть: навыками разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания	Не владеет навыками разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания	Не в полной мере владеет навыками разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания	Владеет на достаточном уровне навыками разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания	Владеет на высоком уровне навыками разработки, внедрения и управления эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетво- рительно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
ИД-1 _{ОПК-2} . Анализирует технологиче- ские процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывает мероприятия по их снижению (2 этап)	Знать: технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и мероприятия по их снижению	Не знает технологическ ие процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и мероприятия по их снижению	Частично знаком с технологически ми процессами производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и мероприятия по их снижению	Достаточно владеет знаниям о технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и мероприятия по их снижению	В полной мере владеет технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и мероприятия по их снижению
	Уметь: анализировать технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывать мероприятия по их снижению	Не умеет анализировать технологическ ие процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывать мероприятия по их снижению	Частично обладает умениями анализировать технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывать мероприятия по их снижению	Умеет хорошо анализировать технологически е процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывать мероприятия по их снижению	В полной мере может анализировать технологические процессы производства продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапах) и разрабатывать мероприятия по их снижению
ИД-2 _{ОПК-2} . Применяет принципы совершенство- вания технологиче- ских процессов производства кулинарной продукции с целью рационализа- ции питания населения, в том числе различных категорий потребителей. (2-этап)	Знать: принципы совершенствова- ния технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей	Не знает принципы совершенство- вания технологическ их процессов производства кулинарной продукции с целью рационализаци и питания населения, в том числе различных категорий потребителей	Частично знаком с принципами совершенствова ния технологиче- ских процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей	Достаточно владеет знаниям о принципах совершенствова ния технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей	В полной мере владеет принципами совершенство- вания технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей
	Уметь: разрабатывать новые технологические решения с целью повышения	Не умеет разрабатывать новые технологиче- ские решения с целью	Частично обладает умениями разрабатывать новые технологические	Умеет хорошо разрабатывать новые технологиче- ские решения с целью	В полной мере может разрабатывать новые технологические решения с целью

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетво- рительно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
	качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств
	Владеть: методами научных исследований в области производства продуктов питания	Не владеет методами научных исследований в области производства продуктов питания	Не в полной мере владеет методами научных исследований в области производства продуктов питания	Владеет на достаточном уровне методами научных исследований в области производства продуктов питания	Владеет на высоком уровне методами научных исследований в области производства продуктов питания
ИД-1 ПК-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональ- ных целей (2 этап)	Знать: зарубежные и отечественные прогрессивные технологии в сфере профессиональ- ной деятельности	Не знает зарубежные и отечественные прогрессивные технологии в сфере профессиональ- ной деятельности	Частично знаком с зарубежными и отечественными прогрессив- ными технологиями в сфере профессиональ- ной деятельности	Достаточно владеет знаниями о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях в сфере профессиональ- ной деятельности	В полной мере владеет знаниями о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях в сфере профессиональ- ной деятельности
	Уметь: применять информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональ- ных целей	Не умеет применять информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональ- ных целей	Частично умеет применять информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональ- ных целей	Умеет хорошо применять информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональ- ных целей	В полной мере может применять информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональ- ных целей
	Владеть: навыками применения информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональ- ных целей	Не владеет навыками применения информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональ- ных целей	Не в полной мере владеет навыками применения информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональ- ных целей	Владеет на достаточном уровне навыками применения информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональ- ных целей	Владеет на высоком уровне навыками применения информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональ- ных целей
ИД-2 ПК-1. Совершенству-	Знать: режимы и параметры	Не знает режимы и	Частично знаком с	Достаточно владеет	В полной мере владеет

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетво- рительно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
ет режимы и параметры технологиче- ского процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг (2 этап)	технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	параметры технологиче- ского процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	режимами и параметрами технологиче- ского процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	знаниями режимов и параметров технологическо- го процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	режимами и параметрами технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг
	Уметь: совершенствовать режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Не умеет совершенство- вать режимы и параметры технологиче- ского процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Частично умеет совершенство- вать режимы и параметры технологическо го процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Умеет хорошо совершенство- вать режимы и параметры технологическо- го процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	В полной мере может совершенствовать режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг
	Владеть: навыками совершенствова- ния режимов и параметров технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Не владеет навыками совершенство- вания режимов и параметров технологиче- ского процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Не в полной мере владеет навыками совершенство- вания режимов и параметров технологиче- ского процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Владеет на достаточном уровне навыками совершенствова- ния режимов и параметров технологическо- го процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Владеет на высоком уровне навыками совершенствова- ния режимов и параметров технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг
ИД-1 ПК-2. Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет техническ ие документы, стандарты предприятия (2 этап)	Знать: методику расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания	Не знает методику расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания	Частично знаком с методикой расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания	Достаточно владеет знаниями о методике расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания	В полной мере владеет методикой расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания
	Уметь:	Не обладает	Частично	Умеет хорошо	В полной мере

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетво- рительно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
	разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технические документы, стандарты предприятия	умениями в рамках компетенции	обладает умениями разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технические документы, стандарты предприятия	разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технические документы, стандарты предприятия	умеет разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технические документы, стандарты предприятия
	Владеть: навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технических документов, стандартов предприятия	Не владеет навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технических документов, стандартов предприятия	Не в полной мере владеет навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технических документов, стандартов предприятия	Хорошо владеет навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технических документов, стандартов предприятия	Владеет на высоком уровне навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технических документов, стандартов предприятия
ИД-2 _{ПК-2} . Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания (2 этап)	Знать: методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Не знает методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Частично знаком с методикой внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Достаточно владеет знаниями о методике внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Отлично знает методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания
	Уметь: апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Не умеет апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Частично умеет апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Хорошо умеет апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	В полной мере может апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания
	Владеть:	Не владеет	Частично	Хорошо владеет	Отлично владеет

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетво- рительно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
	навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	владеет навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания

Критерии оценивания результатов обучения по практике

Результаты защиты оцениваются как оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

Наименование оценочно го средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчёт Защита отчета	Высокий уровень «5» (отлично)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены требования к внешнему оформлению.	заслуживает студент, показавший всесторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
	Средний уровень «4» (хорошо)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
	Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
	Минимальный уровень «2» (не удовлетворите	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много	заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не

	льно)	заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.
--	-------	---	--

К защите допускаются студенты, выполнившие программу проектно-технологической практики, написавшие отчет.

Во время защиты отчета студент должен уметь объяснить, как составлен отчет, а также обосновать свои выводы и предложения.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие оценку «не удовлетворительно» по результатам защиты практики, могут быть отчислены из университета за невыполнение обязанностей по добросовестному освоению основной профессиональной образовательной программы и выполнению учебного плана.

При наличии уважительных причин возможен перенос сроков прохождения технологической практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.4 Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-4 опк-1, ИД-1 опк-2, ИД-2 опк-2, ИД-1 пк-1, ИД-2 пк-1, ИД-1 пк-2, ИД-2 пк-2 в процессе освоения ОПОП

7.4.1.Перечень примерных индивидуальных заданий по технологической практике:

Разработка технологического регламента производства одного из видов продукции. Выполняется по следующей схеме:

- требования к сырью и готовой продукции;
- рецептура;
- технологическая схема процесса производства;
- условия реализации и хранения;
- способы утилизации отходов;
- показатели качества и безопасности:
- органолептические
- физико-химические
- микробиологические;
- пищевая и энергетическая ценность блюда.

7.4.2. Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:

Для оценивания знаний, полученных в результате прохождения производственной практики, в процессе защиты отчета обучающимся рекомендуются задать следующие общие вопросы по программе практики:

1. Какую организационно-правовую форму имеет предприятие – база практики?
2. Каковы особенности производственно-торговой деятельности?
3. Какие виды услуг предоставляются предприятием?
4. Какие виды, источники и формы снабжения применяются на вашем предприятии?
5. Какие критерии учитывают при выборе поставщиков?
6. Дайте полную характеристику коммерческого документа по сделкам купли-продажи.
7. Какие методы используются в процессе составления плана продовольственного снабжения?
8. Как организуется материально-техническое снабжение на предприятии?
9. Как оценивается эффективность снабжения предприятий общественного питания?
10. Дайте полную характеристику складского хозяйства предприятия?

11. Как ведется учет по таре?
12. Какие мероприятия по рациональному использованию тары осуществляются на предприятии?
13. Что составляет материально-техническую базу предприятия? Охарактеризуйте активную и пассивную части основных фондов.
14. Как определяется необходимое количество материальных средств?
15. Как определяется потребность в транспорте?
16. Какие виды завоза товаров используются на предприятии?
17. Какие организационно-технические меры по экономному расходованию топливно-энергетических ресурсов применяются на предприятии?
18. Как действует метрологическая служба на предприятии?
19. Как осуществляется производственный контроль на предприятии?
20. Каковы обязанности руководителя в части соблюдения санитарных правил на предприятии?
21. Как осуществляется государственный санитарный надзор за деятельностью предприятия?
22. Какова структура производства на предприятии?
23. Имеются ли условия для рациональной организации труда на предприятии?
24. Какова последовательность оперативного планирования на предприятии?
25. Какие факторы учитываются при составлении меню?
26. По каким показателям контролируется качество кулинарной продукции на предприятии?
27. Каковы особенности работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов предприятия?
28. Как соблюдаются требования к организации рабочих мест в различных цехах предприятия?
29. Какие прогрессивные виды оборудования используются?
30. Применяются ли на предприятии современные тенденции приготовления ресторанной продукции?
31. Охарактеризуйте трудовые ресурсы предприятия.
32. Какие виды графиков выхода на работу применяются на предприятии?
33. Какова система подбора, подготовки и повышения квалификации кадров?
34. Какие формы материального и морального стимулирования применяются?
35. Какие виды помещений торговой группы имеются на предприятии?
36. Какой стиль использован в оформлении зала?
37. Какой мебелью, посудой, столовым бельем оснащено предприятие?
38. Какие виды меню и карт напитков составляют на предприятии?
39. Соблюдается ли порядок расположения блюд, напитков в меню и карте напитков?
40. Какие виды банкетов проводятся на предприятии?
41. Каковы функции метрдотеля при организации банкета?
42. Какие прогрессивные технологии обслуживания используются на предприятии?
43. Какие методы изучения спроса используются на предприятии?
44. Какие виды рекламных средств применяются?
45. Какие основные составляющие являются средствами коммуникационной политики предприятий питания, связанной с маркетингом?
46. С какой целью определяют содержание сухих веществ в исследуемом изделии?
47. Как подготавливают изделие к анализу?
48. Какова последовательность операций при определении содержания сухих веществ и влажности?
49. По какой формуле вычисляют массовую долю сухого вещества в материале после сушки?

50. Каково допустимое расхождение между параллельными определениями?
51. На чем основан рефрактометрический метод определения жира?
52. Как проверяют нулевую точку рефрактометра?
53. Что такое коэффициент преломления и от чего он зависит?
54. По какой формуле вычисляют массовую долю жиров в исследуемом продукте?
55. Каким методом определяли содержание поваренной соли в изделиях?
56. По какой формуле рассчитывали массовую долю соли (%)?

Индивидуальное задание:

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Надежность использования единообразных стандартов и критериев оценки.
2. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию – поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
5. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимся) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности в полной мере находят свое отражение в материалах, собранных и (или) подготовленных в процессе прохождения практики, решении задач практики, качестве выполнения и оформления отчета о прохождении практики, содержании доклада на его защите и ответах на вопросы.

При этом под указанными категориями понимается:

«знать» – воспроизводить и объяснять освоенный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;

«уметь» – решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;

«владеть» – решать сложные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

При оценке уровня освоения компетенций по технологической практике оценивается:

- полнота и качество ведения дневника по практике;
- учитывается оценка, данная руководителем практики от организации-базы практики;
- полнота собранных материалов, оценивается своевременность сдачи отчета по практике, его полнота и качество выполнения заданий (руководителем практики);
- защита отчета (ответы на вопросы).

Для оценивания результатов обучения в виде знаний, полученных в результате прохождения практики возможно использование, таких типов контроля, как тестирование, индивидуальное собеседование, устные ответы на вопросы и т.д.

Тестовые задания могут охватывать содержание определенных разделов практики или всей программы практики. Индивидуальное собеседование, устный опрос проводятся по разработанным вопросам по отдельным разделам содержания практики.

Для оценивания результатов обучения в виде умений и владений используются практические контрольные задания, включающие одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить (индивидуальное задание).

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся производится в результате исполнения ими следующих требований:

- Отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.

- В результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень (Аттестационный лист по практике (Приложение 4)).

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета с оценкой. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по производственной практике (технологическая) выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения технологической практики

Основная литература:

1.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва: Дашков и К, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-394-04384-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277415>

2.Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — 2-е изд., стереотипное. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2025. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный //Лань: электронно-библиотечная система.—URL: <https://e.lanbook.com/book/487250>

4.Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 396 с.- ISBN 978-5-534-15237-1 Лань: электронно-библиотечная система. URL: <https://urait.ru/bcode/561624>,

6.Чернова, Е. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный //Лань: электронно-библиотечная система.—URL: <https://e.lanbook.com/book/146839>

Дополнительная литература

7.Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности: Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — СПб.: ГИОРД, 2007. — 416 с.

8.Дунец, Е. Г.Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное

- пособие / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 192 с.
9. Иванова, В.Н. Особенности выполнения выпускной квалификационной работы: учебное пособие/ В.Н. Иванова, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 72 с.
10. Емельянова, Т.В. Экономика общественного питания: Учеб. Пособие / Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко. – Мн.: Высш. шк., 2003. – 286 с.
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – М.: Альфа – М:ИНФРА – М, 2011. – 416 с.
12. Крылова, Л. В. Организация обслуживания на предприятиях питания : учебное пособие / Л. В. Крылова, В. В. Дыбок. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. — 194 с. — ISBN 978-5-00258-298-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/481832>
13. Могильный, М.П. Справочник работника общественного питания/М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный. – М.: ДеЛи, 2011. – 666 с.
14. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
15. Общественное питание: сборник нормативных документов / Отв. за вып. Е.Н. Волнова. – М.: ГроссМедиа, 2005. – 208с.
16. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: учебное пособие / А. М. Петров. – М.: Омега– Л, 2011. – 415 с.
17. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Т. В. Шленская [и др.]. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых: руководство / А.А. Астрейкова, П.Д. Матвеев, Т.П. Ананич. – Минск: Харвест, 2009. – 800 с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Политехника, 2000. – 392 с.
20. Товародвижение на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Щербакова, А. Т. , Алисова [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-8353-2342-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135222>

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>

- **Гарант**

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025 г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

10. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

10.1 Лицензионное программное обеспечение

- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

10.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Проведение занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная аудитория 304	Учебная мебель: столы – 31, стулья – 61, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный
2	Практика	Предприятия общественного питания г. Нальчика: ООО «Ридада» ООО «Ридада Резиденс» ООО «Ювента», ресторан «Глянец» ООО «Эфстори»	
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория №315 (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся	Доска аудиторная, специализированная мебель, 15 компьютеров с выходом в интернет

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

« » 20 г.

Обучающегося _____ (тип практики)

Направление - _____. _____. _____. _____

курс ____ семестр ____

продолжительность (сроки) _____ недель (с _____ по _____)

« » 20 г.

« 20 г.

[illegible]



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

ДНЕВНИК
производственной практики

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Университета (факультета) _____

Курс _____ группа _____ Направление подготовки/специальность _____

Место производственной практики (организация и его адрес) _____

Начат _____

Окончен _____

ТРЕБОВАНИЯ К ДНЕВНИКУ

1. Дневник, не заверенный подписями декана факультета и руководителя профильной организации, где проводится практика с гербовыми печатями, является недействительным.
 2. Дневник заполняется чернилами (пастой) аккуратно, разборчивым почерком.
 3. Ежедневно в дневник заносятся наблюдения и содержание работы обучающегося.
 4. Отзыв профильной организации о работе обучающегося на производственной практике производится в конце дневника. В отзыве должно быть отражено краткое содержание проведенной обучающимся работы, характеристика его отношения к практике, оценка уровня подготовки и уровня овладения компетенциями.
- В разделе «Предложения и пожелания» обучающийся приводит свои предложения и пожелания по совершенствованию проведения практики.
5. Дневник по окончании практики, одновременно с отчетом, в двухнедельный срок со времени прибытия обучающегося в вуз, сдается на кафедру.
 6. Обучающийся допускается к защите только при наличии отчета по производственной практике с обязательным приложением дневника.

1. Индивидуальное задание

[illegible]

Руководитель практики от Университета:	_____	_____
	подпись	Фамилия инициалы
Принял к исполнению обучающийся:	_____	_____
	подпись	Фамилия инициалы
Руководитель практики от предприятия:	_____	_____
	подпись	Фамилия инициалы

2. Общие сведения

[illegible]

Успешно применял(а) полученные в университете теоретические знания в области технологии продукции и организации общественного питания, закрепляя и развивая их в процессе практики.

Руководитель практики
от профильной организации

подпись

фамилия инициалы

МП

7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании проведения практики

Обучающийся _____

Подпись

8. Заключение руководителя практики от Университета

Руководитель практики
от Университета

подпись

фамилия инициалы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В. М. КОКОВА**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

**ОТЧЕТ
технологической практики**

В _____
(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
Направление подготовки
ФИО обучающегося
Руководитель практики:
Должность ФИО

Нальчик – 201__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О.)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки 19.04.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» успешно прошел (ла) производственную практику (технологическую) в объеме 324/9 часов/з.ед. (6 недель) с «__» _____ 20__ года по «__» _____ 20__ года в организации _____

В ходе практики обучающийся согласно рабочей программы практики освоил следующие компетенции.

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий

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