

**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.03 (ПД) ПРЕДДИПЛОМНАЯ, В Т.Ч. НАУЧНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

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

Квалификация выпускника – магистр

Курс обучения 2 (3)

Семестр 4 (6)

Форма обучения очная (заочная)

Программа производственной практики Б2.О.03 (Пд) Преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа 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 – преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа

Способы проведения практики – стационарная.

Производственная практика организуется на выпускающей кафедре «Технология продуктов общественного питания», проводящей подготовку магистров данного направления, а также на договорных началах в сторонних организациях, предприятиях и учреждениях, осуществляющих научно-исследовательскую деятельность, на которых возможно изучение и сбор материалов, связанных с выполнением магистерской диссертации.

Форма проведения производственной практики – преддипломной, в т.ч. научно-исследовательской работы – 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 (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа)

Цель практики - расширение и закрепление профессиональных знаний, полученных магистрантами в процессе обучения; обобщение информации для написания магистерской диссертации.

Задачами преддипломной практики, в т.ч. научно-исследовательской работы являются:

- разработка технологии продукции питания по теме исследования;
- определение химического состава разработанной продукции;
- определение показателей безопасности и сроков хранения разработанной продукции;
- расчет экономической эффективности от внедрения разработанных технологических решений;
- подготовка нормативной, технической и технологической документации;
- опытно-промышленная апробация разработанной кулинарной продукции.

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-1 ОПК-1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания.	Знать: методы организационного проектирования предприятий общественного питания Уметь: применять методы организационного проектирования предприятий общественного питания Владеть: методами организационного проектирования предприятий общественного питания

		ИД-2 _{ОПК-1} Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Знать: концептуальные направления в общественном питании. Уметь: разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа Владеть: навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа
		ИД-3 _{ОПК-1} Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов Владеть: методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания	ИД-1 _{ОПК-4} Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения	Знать: методы анализа и систематизации информации в области проектных технологий Уметь: применять технологий анализа и систематизации информации Владеть: навыками обработки данных в области производства продукции и услуг предприятий питания
		ИД-2 _{ОПК-4} Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	Знать: специализированные программные и информационные продукты Уметь: применять специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач Владеть: навыками применения специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач
ОПК-5	Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ИД-1 _{ОПК-5} Организует научно-исследовательские /опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов.	Знать: общенаучные принципы организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания. Уметь: организовывать научно-исследовательские /опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов. Владеть: общенаучными принципами организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания.
		ИД-2 _{ОПК-5} Формирует охраняемые документы на интеллектуальную собственность	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания. Уметь: принимать решения и совершать

		венность и пути их внедрения.	действия в соответствии с законодательством. Владеть: навыками работы с нормативными актами в области правового регулирования интеллектуальной собственности и патентования
		ИД-3 _{ОПК-5} . Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания.	Знать: основы организации деятельности предприятий питания. Уметь: разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания. Владеть: навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания
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
ПК-5	Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ИД-1 _{ПК-5} Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий.	Знать: фундаментальные разделы техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления. Уметь: решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологий. Владеть: навыками решения научно-производственных задач и методами научно-исследовательской работы в области производства продуктов и услуг с учетом функциональных знаний техники и технологий
		ИД-2 _{ПК-5} Владеет методами научных исследований	Знать: методы научных исследований в области производства продуктов питания. Уметь: применять методы научных исследований в области производства

			продуктов питания Владеть: методами научных исследований в области производства продуктов питания
		ИД-3 _{ПК-5} Способен организовать научно-исследовательский процесс	Знать: организацию и управление научно-исследовательскими процессами Уметь: использовать практические навыки при организации и проведении исследования сырья и продукции питания. Владеть: навыками анализа результатов, полученных при исследовании сырья и продукции питания
ПК-6	Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	ИД-1 _{ПК-6} Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформлении заявок на ИС	Знать: принципы составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС. Уметь: составлять научные отчеты, рефераты, оформлять заявки на ИС. Владеть: практическими навыками составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС
		ИД-2 _{ПК-6} Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях	Знать: методику апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях Уметь: апробировать результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях. Владеть: навыками апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях.
ПК-7	Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	ИД-1 _{ПК-7} Использует программные продукты в области проектирования.	Знать: нормативную документацию и инновационные программные продукты в области проектирования предприятий общественного питания разных типов Уметь: использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при разработке проектов предприятий общественного питания разных типов Владеть: навыками применения автоматизированных программ при разработке проектов предприятий общественного питания разных типов
		ИД-2 _{ПК-7} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	Знать: нормативно-техническую документацию по проектированию предприятий общественного питания разных типов Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование реализации новых проектов или реконструкции предприятий общественного питания разных типов Владеть: навыками обоснования технических и экономических характеристик проектов предприятий общественного питания разных типов

		ИД-3 ПК-7 Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла	Знать: методику информационного сопровождения проектов на всех этапах жизненного цикла Уметь: обеспечивать информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла Владеть: навыками обеспечения информационным сопровождением проектов на всех этапах жизненного цикла
ПК-8	Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	ИД-1 ПК-8 Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий	Знать: информацию в области проектных технологий Уметь: анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий Владеть: навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий
		ИД-2 ПК-8 Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания Уметь: организовать разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг Владеть: навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг

3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа) 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 формы обучения производственная практика (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа) проводится на 2 курсе в 4 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения производственная практика (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа) проводится на 3 курсе в 6 учебном семестре.

4. Объем производственной практики

Объем и продолжительность производственной практики (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа) 9 зачетных единиц (324 академических часа, 6 недель).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики

Содержание производственной практики определяется её целями и задачами. В процессе прохождения практики обучающийся расширяет и закрепляет профессиональные знания, полученные в процессе обучения; обобщает информацию для написания магистерской диссертации.

Вид работ и содержание производственной практики (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа) 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 руководителю 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	2			Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
2. Производственный этап						
2.1	Разработка технологии кулинарной продукции по теме исследования.	2	2	36	70	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа. Проверка индивидуальных заданий.
2.2	Научно-исследовательская работа			34	60	
2.2.1	Определение химического состава разработанной продукции.					
2.2.2	Подготовка проектов нормативной, технической и технологической документации.					
2.2.3	Формулирование выводов, научной новизны и практической значимости работы.					
2.3	Индивидуальное задание			20	40	
2.3.1	Опытно-промышленная апробация разработанной кулинарной продукции.					
2.3.2	Расчет экономической эффективности от внедрения разработанных технологических решений.					
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных				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		8	10	

3.4	Интерпретация полученных результатов.				6	
4. Заключительный этап						
	Подготовка отчета по производственной практике Представление собранных материалов руководителю практики.	2		4	10	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого-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 преддипломной практики, в т.ч. научно-исследовательской работы 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. Разработка технологии кулинарной продукции по теме исследования.

В данном разделе предполагается:

Разработка технологии продукции по теме исследования.

Объем до 6-8 страниц.

Раздел 2. Научно-исследовательская работа

В данном разделе предполагается:

1. Определение химического состава разработанной продукции.

2. Подготовка нормативной, технической и технологической документации.

3. Определение показателей безопасности и сроков хранения разработанной продукции.

Объем до 5-6 страниц.

Раздел 3. Индивидуальное задание

Данный раздел предусматривает:

1. Опытно-промышленная апробация разработанной кулинарной продукции.

2. Расчет экономической эффективности от внедрения разработанных технологических решений.

Объем до 4-5 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 18-20 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 представляется. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы представляется 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

Преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа направлена на формирование следующих компетенций:

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания

ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

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

ПК-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления

ПК-6 Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях

ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов

ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания

В процессе освоения образовательной программы компетенции ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8 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.02 Деловые коммуникации и лидерство	1
	Б1.О.04 Стратегическое управление развитием предприятия питания Б1.О.07 Реконструкция предприятий общественного питания	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-4	Б1.О.02 Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания	2
	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-5	Б1.О.01 Методология научных исследований в индустрии питания	1
	Б1.О.10 Защита интеллектуальной собственности	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
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 Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	1
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	2
	Б1.В.02.03 Инновации в организации производства и обслуживания	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
ПК-5	Б1.О.01 Методология научных исследований в индустрии питания	1

	Б1.О.06 Научные основы технологии функциональных продуктов питания Б1.В.03.01 Исследовательская работа Б1.В.ДВ.04.01 Современные методы исследования качества сырья и кулинарной продукции Б1.В.ДВ.04.02 Методы и средства измерений и контроля	2
	Б2.О.03(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа Б2.В.01(Н) Производственная практика, научно-производственная Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-6	Б1.О.01 Методология научных исследований в индустрии питания	1
	Б2.О.03(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа Б2.В.01(Н) Производственная практика, научно-производственная Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-7	Б1.В.ДВ.03.01 Инновации в проектировании предприятий общественного питания	2
	Б1.О.11 Управление проектами в индустрии питания	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
ПК-8	Б1.В.01.02 Информационные технологии в индустрии питания	1
	Б1.О.05 Моделирование и оптимизация технологических процессов в индустрии питания Б1.О.07 Реконструкция предприятий общественного питания Б1.В.ДВ.03.02 Методология проектирования технологии производства кулинарной продукции	2
	Б1.В.04.01 Опережающее проектирование предприятий общественного питания	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

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

7.2 Перечень компетенции 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-1Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную по-	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование Промежуточный контроль: отчет

	литику и конкурентоспособные концепции предприятия		
2.	ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование Промежуточный контроль: отчет
3.	ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Подготовительный этап 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
5.	ПК-5 Владеет фундаментальными разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания и организации потребления	Подготовительный этап Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование Промежуточный контроль: отчет
6.	ПК-6 Способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование Промежуточный контроль: отчет
7.	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование Промежуточный контроль: отчет

8.	ПК-8 Способен к реализации инновационных проектных решений в области производства продукции и услуг предприятий питания	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

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	минимальный	минимальный	минимальный
		0-59	0-59	0-59	0-59
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 опк-1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания (четвертый этап)	Знать: методы организационного проектирования предприятий общественного питания	Не знает методы организационного проектирования предприятий общественного питания	Частично знает методы организационного проектирования предприятий общественного питания	Достаточно знает методы организационного проектирования предприятий общественного питания	Знает на достаточно высоком уровне методы организационного проектирования предприятий общественного питания
	Уметь: применять методы организационного проектирования предприятий обще-	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Способен применять методы организационного проектирования предприятий общест-	Умеет на высоком уровне применять методы организационного проектирования

	ственного питания			венного питания	предприятий общественного питания
	Владеть: методами организационного проектирования предприятий общественного питания	Не владеет методами организационного проектирования предприятий общественного питания	Удовлетворительно владеет методами организационного проектирования предприятий общественного питания	Владеет методами организационного проектирования предприятий общественного питания	Владеет на высоком уровне методами организационного проектирования предприятий общественного питания
ИД-2 <small>ОПК-1</small> Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа (четвертый этап)	Знать: концептуальные направления в общественном питании.	Не знает концептуальные направления в общественном питании	Частично знает концептуальные направления в общественном питании	Знает концептуальные направления в общественном питании	Знает на достаточно высоком уровне концептуальные направления в общественном питании
	Уметь: разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Не умеет разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Частично обладает умениями в рамках компетенции	На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	На высоком уровне умеет разрабатывать конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа
	Владеть: навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Не владеет навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Удовлетворительно владеет навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Владеет навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа	Владеет на высоком уровне навыками разработки конкурентоспособных концепций предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа
ИД-3 <small>ОПК-1</small> Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Не знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Частично знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает на достаточно высоком уровне Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания

различных типов (четвертый этап)	Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	Не умеет разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	Частично обладает умениями в рамках компетенции	На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов	На высоком уровне умеет разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику деятельности предприятий общественного питания различных типов
	Владеть: методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов	Не владеет методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов	Удовлетворительно владеет методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов	Владеет методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов	Владеет на высоком уровне методикой разработки эффективной стратегии и инновационной политики деятельности предприятий общественного питания различных типов
ИД-2 ОПК-4. Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач (четвертый этап)	Знать: специализированные программные и информационные продукты	Не знает специализированные программные и информационные продукты	Частично знает специализированные программные и информационные продукты	Знает специализированные программные и информационные продукты	Знает на достаточно высоком уровне специализированные программные и информационные продукты
	Уметь: применять специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач Владеть: навыками применения специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	Не умеет применять специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач Не владеет навыками применения специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	Частично обладает умениями в рамках компетенции Удовлетворительно владеет навыками применения специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	На достаточно хорошем уровне умеет применять специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач Владеет навыками применения специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	На высоком уровне умеет применять специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач Владеет на высоком уровне навыками применения специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач

ИД-1 <small>ОПК-5</small> Организует научно-исследовательские /опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов (четвертый этап)	Знать: общенаучные принципы организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания	Не знает общенаучные принципы организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания	Частично знаком общенаучными принципами организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания	Достаточно владеет знаниям о общенаучных принципах организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания	В полной мере владеет общенаучными принципами организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания
	Уметь: организовывать научно-исследовательские /опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов	Не обладает умениями организовывать научно-исследовательские /опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов	Частично обладает умениями организовывать научно-исследовательские /опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов	Умеет хорошо организовывать научно-исследовательские /опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов	В полной мере может организовывать научно-исследовательские /опытно-конструкторские работы в сфере питания на основе общенаучных принципов
	Владеть: общенаучными принципами организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания	Не владеет общенаучными принципами организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания	Не в полной мере владеет общенаучными принципами организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания	Владеет на достаточном уровне общенаучными принципами организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания	Владеет на высоком уровне общенаучными принципами организации научно-исследовательских/опытно-конструкторских работ в сфере питания
ИД-2 <small>ОПК-5</small> Формирует охранные документы на интеллектуальную собственность и пути их внедрения (четвертый этап)	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания.	Не знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания.	Частично знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания.	Достаточно знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания.	Отлично знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания.
	Уметь: принимать решения и совершать действия в соответствии с законодательством.	Не умеет принимать решения и совершать действия в соответствии с законодательством.	Частично умеет принимать решения и совершать действия в соответствии с законодательством.	Умеет хорошо принимать решения и совершать действия в соответствии с законодательством.	В полной мере может принимать решения и совершать действия в соответствии с законодательством.
	Владеть: навыками работы с нормативными актами в области правового регулирования интеллектуальной собственности и патентования.	Не владеет навыками работы с нормативными актами в области правового регулирования интеллектуальной собственности и патентования.	Не в полной мере владеет навыками работы с нормативными актами в области правового регулирования интеллектуальной собственности и патентования.	Хорошо владеет навыками работы с нормативными актами в области правового регулирования интеллектуальной собственности и патентования.	Отлично владеет навыками работы с нормативными актами в области правового регулирования интеллектуальной собственности и патентования.
ИД-3 <small>ОПК-5</small>	Знать: основы	Не знает осно-	Частично знает	Хорошо знает	Отлично знает

Внедряет результаты научных исследований на предприятиях общественного питания (четвертый этап)	организации деятельности предприятий питания.	вы организации деятельности предприятий питания	основы организации деятельности предприятий питания	основы организации деятельности предприятий питания	основы организации деятельности предприятий питания.
	Уметь: разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания.	Не умеет разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания.	Частично умеет разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания.	Хорошо умеет разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания.	В полной мере может разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания
	Владеть: навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания.	Не владеет навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания.	Частично владеет навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания.	Хорошо владеет навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания.	Отлично владеет навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания.
ИД-1 ПК-2 Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия (четвертый 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: разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия	Умеет хорошо разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия	В полной мере умеет разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия
	Владеть: навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия	Не владеет навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия	Не в полной мере владеет навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия	Хорошо владеет навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия	Владеет на высоком уровне навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия
ИД-2 ПК-2 Апробирует и	Знать: методику внедрения	Не знает методику внедрения	Частично знаком с методикой	Достаточно владеет знаниям о	Отлично знает методику вне-

[illegible]

	производственных задач и методами научно-исследовательской работы в области производства продуктов и услуг с учетом функциональных знаний техники и технологий	производственных задач и методами научно-исследовательской работы в области производства продуктов и услуг с учетом функциональных знаний техники и технологий	научно-производственных задач и методами научно-исследовательской работы в области производства продуктов и услуг с учетом функциональных знаний техники и технологий	производственных задач и методами научно-исследовательской работы в области производства продуктов и услуг с учетом функциональных знаний техники и технологий	но-производственных задач и методами научно-исследовательской работы в области производства продуктов и услуг с учетом функциональных знаний техники и технологий
ИД-2 _{ПК-5} . Владеет методами научных исследований (четвертый этап)	Знать: методики определения химических компонентов и физико-химических показателей качества плодовоовощного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	Не знает методики определения химических компонентов и физико-химических показателей качества плодовоовощного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	Частично знаком с методиками определения химических компонентов и физико-химических показателей качества плодовоовещного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	Достаточно знаком с методиками определения химических компонентов и физико-химических показателей качества плодовоовещного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	Отлично знает методики определения химических компонентов и физико-химических показателей качества плодовоовещного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий
	Уметь: проводить исследования качественного и количественного состава сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий с использованием методов анализа, обеспечивающих наиболее достоверные результаты	Не умеет проводить исследования качественного и количественного состава сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий с использованием методов анализа, обеспечивающих наиболее достоверные результаты	Частично умеет проводить исследования качественного и количественного состава сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий с использованием методов анализа, обеспечивающих наиболее достоверные результаты	Хорошо умеет проводить исследования качественного и количественного состава сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий с использованием методов анализа, обеспечивающих наиболее достоверные результаты	В полной мере может проводить исследования качественного и количественного состава сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий с использованием методов анализа, обеспечивающих наиболее достоверные результаты
	Владеть: методами статистической обработки результатов, полученных при исследовании химического состава и свойств продуктов переработки плодовоовощного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских из-	Не владеет методами статистической обработки результатов, полученных при исследовании химического состава и свойств продуктов переработки плодовоовещного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских из-	Частично владеет методами статистической обработки результатов, полученных при исследовании химического состава и свойств продуктов переработки плодовоовещного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.	Хорошо владеет методами статистической обработки результатов, полученных при исследовании химического состава и свойств продуктов переработки плодовоовещного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.	Отлично владеет методами статистической обработки результатов, полученных при исследовании химического состава и свойств продуктов переработки плодовоовещного сырья, кулинарной продукции и мучных кондитерских из-

	делий.	делий.			делий.
ИД-3 ПК-5 Способен организовать научно-исследовательский процесс (четвертый этап)	Знать: организацию и управление научно-исследовательскими процессами	Не знает организацию и управление научно-исследовательскими процессами	Частично знаком с организацией и управлением научно-исследовательскими процессами	Достаточно знаком с организацией и управлением научно-исследовательскими процессами	Отлично знает организацию и управление научно-исследовательскими процессами
	Уметь: использовать практические навыки при организации и проведении исследования сырья и продукции питания.	Не умеет использовать практические навыки при организации и проведении исследования сырья и продукции питания	Частично умеет использовать практические навыки при организации и проведении исследования сырья и продукции питания	Хорошо умеет использовать практические навыки при организации и проведении исследования сырья и продукции питания	В полной мере может использовать практические навыки при организации и проведении исследования сырья и продукции питания
	Владеть: навыками анализа результатов, полученных при исследовании сырья и продукции питания	Не владеет навыками анализа результатов, полученных при исследовании сырья и продукции питания	Частично владеет навыками анализа результатов, полученных при исследовании сырья и продукции питания	Хорошо владеет навыками анализа результатов, полученных при исследовании сырья и продукции питания	Отлично владеет навыками анализа результатов, полученных при исследовании сырья и продукции питания
ИД-1 ПК-6 Пользуется практически навыками при составлении научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС (четвертый этап)	Знать: принципы составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	Не знает принципы составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	Частично знаком с принципами составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	Достаточно знает принципы составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	В полной мере знает принципы составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС
	Уметь: составлять научные отчеты, рефераты, оформлять заявки на ИС	Не умеет составлять научные отчеты, рефераты, оформлять заявки на ИС	Частично умеет составлять научные отчеты, рефераты, оформлять заявки на ИС	Умеет хорошо составлять научные отчеты, рефераты, оформлять заявки на ИС	В полной мере умеет составлять научные отчеты, рефераты, оформлять заявки на ИС
	Владеть: практическими навыками составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	Не владеет практическими навыками составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	Не в полной мере владеет практическими навыками составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	Владеет на достаточном уровне практическими навыками составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС	Владеет на высоком уровне практическими навыками составления научных отчетов, рефератов, оформления заявок на ИС
ИД-2 ПК-6 Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях	Знать: методику апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях	Не знает методику апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях	Частично знает методику апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях	Достаточно знает методику апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях	В полной мере знает методику апробации результатов научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях

[illegible]

					типов
ИД-2 ПК-7 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта (четвертый этап)	Знать: нормативно-техническую документацию по проектированию предприятий общественного питания разных типов	Не знает нормативно-техническую документацию по проектированию предприятий общественного питания разных типов	Частично знает нормативно-техническую документацию по проектированию предприятий общественного питания разных типов	Хорошо знает нормативно-техническую документацию по проектированию предприятий общественного питания разных типов	На высоком уровне знает нормативно-техническую документацию по проектированию предприятий общественного питания разных типов
	Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование реализации новых проектов или реконструкции предприятий общественного питания разных типов	Не умеет разрабатывать технико-экономическое обоснование реализации новых проектов или реконструкции предприятий общественного питания разных типов	Частично умеет разрабатывать технико-экономическое обоснование реализации новых проектов или реконструкции предприятий общественного питания разных типов	Умеет разрабатывать технико-экономическое обоснование реализации новых проектов или реконструкции предприятий общественного питания разных типов	В полной мере может разрабатывать технико-экономическое обоснование реализации новых проектов или реконструкции предприятий общественного питания разных типов
	Владеть: навыками обоснования технических и экономических характеристик проектов предприятий общественного питания разных типов	Не владеет навыками обоснования технических и экономических характеристик проектов предприятий общественного питания разных типов	Не в полной мере владеет навыками обоснования технических и экономических характеристик проектов предприятий общественного питания разных типов	Владеет на достаточном уровне навыками обоснования технических и экономических характеристик проектов предприятий общественного питания разных типов	Владеет на высоком уровне навыками обоснования технических и экономических характеристик проектов предприятий общественного питания разных типов
ИД-3 ПК-7 Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла (четвертый этап)	Знать: методику информационного сопровождения проектов на всех этапах жизненного цикла	Не знает методику информационного сопровождения проектов на всех этапах жизненного цикла	Частично знает методику информационного сопровождения проектов на всех этапах жизненного цикла	Хорошо знает методику информационного сопровождения проектов на всех этапах жизненного цикла	На высоком уровне знает методику информационного сопровождения проектов на всех этапах жизненного цикла
	Уметь: обеспечивать информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла	Не умеет обеспечивать информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла	Частично умеет обеспечивать информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла	Умеет обеспечивать информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла	В полной мере может обеспечивать информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла
	Владеть: навыками обеспечения информационным сопровождением	Не владеет навыками обеспечения информационным сопровождением	Не в полной мере владеет навыками обеспечения информационным сопровождением	Владеет на достаточном уровне навыками обеспечения информационным со-	Владеет на высоком уровне навыками обеспечения информационным

	ем проектов на всех этапах жизненного цикла	ждением проектов на всех этапах жизненного цикла	ждением проектов на всех этапах жизненного цикла	провождением проектов на всех этапах жизненного цикла	сопровождением проектов на всех этапах жизненного цикла
ИД-1 ПК-8 Анализирует и систематизирует информацию в области проектных технологий (четвертый этап)	Знать: информацию в области проектных технологий	Не знает информацию в области проектных технологий	Частично знает информацию в области проектных технологий	Знает информацию в области проектных технологий	Знает на достаточно высоком уровне информацию в области проектных технологий
	Уметь: анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий	Не умеет анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий	Частично обладает умениями в рамках компетенции	На достаточно хорошем уровне умеет анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий	На высоком уровне умеет анализировать и систематизировать информацию в области проектных технологий
	Владеть: навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий	Не владеет навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий	Удовлетворительно владеет навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий	Владеет навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий	Владеет на высоком уровне навыками анализа и систематизации информации в области проектных технологий
ИД-2 ПК-8 Организует разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг (четвертый этап)	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Не знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Частично знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает на достаточно высоком уровне Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания
	Уметь: организовать разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Не умеет организовать разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Частично обладает умениями в рамках компетенции	На достаточно хорошем уровне умеет организовать разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	На высоком уровне умеет организовать разработку и реализацию проектных решений в области технологий производства продукции и услуг
	Владеть: навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Не владеет навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Удовлетворительно владеет навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Владеет навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг	Владеет на высоком уровне навыками организации разработки и реализации проектных решений в области технологий производства продукции и услуг

* На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

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

Наименование оценочного 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 удовлетворительно)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не 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-1 опк-1, ИД-2 опк-1, ИД-

Зопк-1, ИД-1 опк-4, ИД-2 опк-4, ИД-1 опк-5, ИД-2 опк-5, ИД-3 опк-5, ИД-1 пк-2, ИД-2 пк-2, ИД-1 пк-5, ИД-2 пк-5, ИД-3 пк-5, ИД-1 пк-6, ИД-2 пк-6, ИД-1 пк-7, ИД-2 пк-7 ИД-3 пк-7, ИД-1 пк-8, ИД-2 пк-8, в процессе освоения ОПОП

7.4.1.Перечень примерных индивидуальных заданий по преддипломной практике, в т.ч. научно-исследовательской работе:

- 1.Опытно-промышленная апробация разработанной кулинарной продукции.
2. Расчет экономической эффективности от внедрения разработанных технологических решений.

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 вопросы по программе практики:

- 1.Какие продукты называются нутрицевтиками?
- 2.Что такое физиологически функциональный ингредиент?
- 3.Какие основные требования предъявляются к функциональным ингредиентам?
- 4.Каковы основные этапы создания функционального продукта?
- 5.В чем заключается преобразование традиционного пищевого продукта в функциональный?
- 6.Каковы научные принципы обогащения продуктов микронутриентами?
- 7.Какие риски возможны при создании функциональных продуктов?
- 8.Какие технологические приемы обогащения продукта микронутриентами использовали?
- 9.Какие показатели определяют качество функционального продукта?
- 10.Что такое пробиотики?
- 11.Что такое синбиотики?
12. Каковы возможные побочные эффекты избыточного поступления в организм витаминов, минеральных веществ, клетчатки?
- 13.Какова лечебно-профилактическая направленность пищевых волокон?
- 14.Что представляет ваш продукт как объект обогащения функциональными ингредиентами?
- 15.Витамины-антиоксиданты в функциональных продуктах питания.
- 16.Основные нарушения пищевого статуса по минеральным веществам
- 17.Полинасыщенные жирные кислоты в структуре здорового питания
- 18.Основные группы полиненасыщенных жирных кислот. Их соотношение и физиологические нормы потребления?
- 19.Какие последствия вызывает дефицит в рационе питания функциональных ингредиентов на основе живых микроорганизмов?
- 20.Каковы особенности технологии производства разработанного Вами продукта

питания?

21. Для какого сегмента рынка разработан данный продукт?

22. Каковы питательные свойства разработанного продукта?

23. Что включает комплекс показателей, характеризующих качество продукции питания?

24. Как осуществляется контроль показателей безопасности и качества разработанной продукции?

25. Каковы условия и сроки хранения разработанного продукта?

26.

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 усложненные 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 выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

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

Основная литература

1. Бакуменко, О. Е. Основные принципы создания обогащенных, функциональных и специализированных кондитерских изделий : учебное пособие / О. Е. Бакуменко, Н. В. Рубан. — Москва: РОСБИОТЕХ, 2022. — 184 с. — ISBN 978-5-6047116-0-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/332981>

2. Бычков, А. Л. Современные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции : учебно-методическое пособие / А. Л. Бычков, О. В. Дерюшева. — Новосибирск : НГТУ, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-7782-4612-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/306464>

3. Гизатова, Н. В. Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания : учебное пособие / Н. В. Гизатова, А. Я. Гизатов. — Уфа : БГАУ, 2024. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/421214>

4. Дубровина, О. А. Современные методы оценки качества и идентификации сельскохозяйственного сырья и продовольствия : учебное пособие / О. А. Дубровина, Т. В. Зубкова, В. Л. Захаров. — Елец : ЕГУ им. И.А. Бунина, 2024. — 80 с. — ISBN 978-5-00151-435-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/462509>

5. Физико-химические свойства и методы контроля качества : учебно-методическое пособие / Л. А. Даудова, С. М. Алиева, М. М. Салманов, Н. М. Мусаева. — Махачкала : Даг-

ГАУ имени М.М. Джамбулатова, 2024. — 91 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/442979>

Дополнительная литература:

6. Бакуменко О.Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технология/О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с.
7. Богатырева Т.Г. Технология пищевых продуктов с длительными сроками хранения / Т.Г. Богатырева, Н.В. Лабутина – СПб.: Профессия, 2013. – 184 с.
8. Валентас К.Д. Пищевая инженерия: справочник с примерами расчетов / К.Д. Валентас, Э. Ротштейн, Р.П. Сингха / Под. ред. А.Л. Ишевского. – СПб.: Профессия, 2004. – 848 с.
9. Витол И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. – М.: ДеЛи принт, 2013. – 352 с.
10. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.
11. Карпова Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие : в 2-х ч. / Г.В. Карпова, М.А. Студяникова. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. - Ч. 1. - 226 с. – Режим доступа – <http://biblioclub.ru>
12. Ковалева, И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. – СПб.: Проспект Науки, 2012. – 152 с.
13. Корячкина С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий: учебное пособие для студ. вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 528 с.
14. Лисин П. А. Компьютерные технологии в рецептурных расчетах молочных продуктов: учебное пособие / П. А. Лисин. – М.: ДеЛи принт, 2007. – 102 с.
15. Магомедов Г. О. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, Т. А. Шевякова. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 296 с.
16. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции/М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
17. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки: технология, безопасность и нормативная база: учебное пособие / Под ред. П. Б. Оттавей. – СПб.: Профессия, 2010. – 312 с.
18. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / Под ред. В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 520 с.
19. Разработка пищевых продуктов: учебник / Эрл М. и др. – СПб.: Профессия, 2007. – 384 с.
20. Свитцов А. А. Введение в мембранную технологию [Электронный ресурс]: учебное пособие для студ. вузов / А. А. Свитцов. – М.: ДеЛи принт, 2007. – эл. опт. диск (CD-ROM).
21. Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский: – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2004. – 547 с.
22. Технология продуктов общественного питания: учебник для студ., обуч. по спец. «Технология продуктов общественного питания» / Под ред. А.И. Мглинец. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
23. Тихомирова Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебное пособие / Н. А. Тихомирова. – СПб : Троицкий мост, 2010. – 448 с.
24. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания/В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи плюс, 2012.– 288 с.

25. Шаова, Л.Г. Современные методы исследования сырья и продукции питания [Электронный ресурс]: методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Современные методы исследования сырья и продукции питания» для студентов направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Л.Г. Шаова, А.С. Джабоева. – Нальчик: КБГАУ, 2014. – 117 с.
25. Шендеров Б.А. Функциональное питание и его роль в профилактике метаболического синдрома / Б.А. Шендеров. – М.: ДеЛи, 2008. – 319 с.
26. Юдина С.Б. Технология геронтологического питания / С.Б. Юдина. – М.: ДеЛи, 2009. – 228 с.
27. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания / С.Б. Юдина. – М.: ДеЛи, 2008. – 280 с.

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.	Лекционные занятия, консультации, промежуточная аттестация	Аудитория № 309	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pillips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты, таблицы
2.	Практика	<p>ФБГУ «Станция агрохимической службы Кабардино-Балкарская»</p> <p>Научно-исследовательская лаборатория «Биополимеры и синтетические материалы»</p> <p>Лаборатория физико-химических исследований пищевых продуктов и контроля качества кулинарной продукции</p> <p>Учебное кафе</p> <p>ООО «Ридада»</p> <p>ООО «Ридада Резиденс»</p>	<p>Столы лабораторные – 8, стол для размещения приборов – 3.</p> <p>Основное оборудование:</p> <p>газожидкостной хроматограф CHROM 5 – 1 шт., газовый хроматограф HIGH PRESSURE POMP HPP 5001 – 1 шт., вакуумный сушильный шкаф spt - 200 – 1 шт., сушильный конвекционный шкаф WS – 100 – 1 шт., термостат mLmUH – 2 шт., весы электронные ВЛЭ 134 – 2 шт., весы аналитические – 3 шт., сушильный конвекционный шкаф HS 61 A – 1 шт., водяная баня AVALIER – 32 – 1 шт., иономер – U – 130 – 3 шт., шкаф вытяжной – 2 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф для посуды – 1 шт.</p> <p>Учебная мебель: столы – 12, стулья – 25, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование:</p> <p>суховоздушный шкаф СШ-80 – 2 шт., колориметр КФК – 2 – УХЛ 4,2 – 2 шт., рефрактометр ИРФ 454 Б2М – 1 шт., муфельная печь ПМ-3 – 1 шт., рН-метр Эксперт рН-Эконикс – 2 шт., центрифуга ELMi – CH – 6 – 1 шт., магнитная мешалка TYPE MM5 – 2 шт., мельница электрическая лабораторная ЛЗМ-1М – 2 шт., измельчитель ткани РТ-1 – 2 шт., водяная баня ИТ 4300 – 1 шт., биологический микроскоп Биолам-Ломо – 4 шт., весы аналитические ВЛР-200 – 2 шт., весы лабораторные ВМК-622 – 2 шт., электроплиты нагревательные ЭГШ – 1 – 0,8 – 4 шт., дистиллятор – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., шкаф для реактивов – 2 шт., шкаф для посуды – 1 шт.</p> <p>Пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаლიковая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход»,</p>

			шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные BM-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая;
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

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

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцент Т.Х.Тлупов

« » 20 Г.

(тип практики)

Обучающегося _____

Направление - _____.____._____

курс____ семестр____

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

« » _____ 20 г.

« » _____ 20 г.

[illegible]

[illegible]

ПРИЛОЖЕНИЕ 2



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: _____

Фамилия инициалы

Принял к исполнению обучающийся: _____

Фамилия инициалы

Руководитель практики от предприятия: _____

Фамилия инициалы

2. Общие сведения

1. Срок практики по договору _____

с по 201 г.

2. Продолжительность практики

3. Тип практики по учебному плану _____

МП _____ декан факультета

3. Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы _____

2. Направлен(а) _____

(рабочее место, должность)

3. Приступил к работе _____

4. Дата окончание практики _____

Руководитель практики
от профильной организации

MII

4. Записи о работах, выполненных во время прохождения практики

[illegible]

муникабельностью и инициативностью. Целеустремлен(а), всегда доводит решение поставленных задач до конца.

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

подписьфамилия 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
преддипломной практики, в т.ч. научно-исследовательской работы

В

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

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

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 (преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа)

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.)
