

**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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.02(У) УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА, ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ

Направление подготовки – 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы – Технология продукции и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника Бакалавр

Программа подготовки – академический бакалавриат

Курс обучения 1(1)

Семестр 1(2)

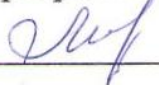
Форма обучения очная (заочная)

Нальчик – 2025г

Программа практики Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент



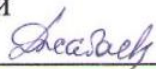
Л.Ж.Ширитова

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



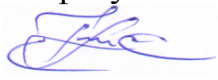
А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией Торгово-технологического факультета

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 практик

Вид практики – учебная.

Тип практики – ознакомительная.

Способ проведения практики: стационарная.

Учебная, ознакомительная практика может проводиться на предприятиях индустрии питания различных организационно-правовых форм с цеховой структурой производства, укомплектованных высококвалифицированными специалистами, выпускающих широкий ассортимент продукции, оснащенных современным оборудованием, с которыми заключены прямые договоры между предприятием и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

Форма проведения учебной практики, ознакомительной – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения 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. Цель и задачи учебной практики (ознакомительной)

Цель практики – углубление и закрепление на практике в производственных условиях знаний, полученных при изучении теоретических дисциплин; ознакомление с основными и вспомогательными производствами предприятия.

Основными задачами учебной практики, ознакомительной являются:

– изучение типов предприятий общественного питания и виды услуг, предоставляемых ими;

– знакомство студентов с общей структурой предприятия и с организацией работы отдельных его производственных подразделений: складской группы; овощного, мясорыбного, горячего, холодного, кондитерского цехов; торговой группы, включая отделение мойки и санитарной обработки столовой посуды, а также производственного инвентаря.

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и спе-	Знать: Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

		<p>специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Владеть: Навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>
		<p>ИД-2_{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знать: Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	<p>ИД-1_{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>Знать: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Уметь: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеть: Методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>ИД-2_{ПК-2} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структур-</p>	<p>Знать: Принципы и методы организации системы контроля работы технических и санитарных условий персонала предприятий питания</p> <p>Уметь: Организовывать контроль за соблюдением технических и сани-</p>

		ных подразделений	тарных условий работы структурных подразделений Владеть: методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания
		ИД-3 _{ПК-2} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Знать: Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: Навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспособной продукции

3. Место учебной практики, технологической в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика, ознакомительная входит в Блок 2 «Практики», относится к обязательной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

Для студентов очной формы обучения учебная практика, ознакомительная проводится на 1 курсе в 1 учебном семестре.

Для студентов заочной формы обучения учебная практика, ознакомительная проводится на 1 курсе во 2 учебном семестре.

4. Объем практики

Объем и продолжительность учебной практики, технологической 1 зачетная единица (36 академических часов, 4/6 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание учебной практики

Содержание учебной практики, ознакомительной определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения учебной практики, ознакомительной обучающийся знакомится с общей структурой предприятия и с организацией работы отдельных его производственных подразделений: складской группы; овощного, мясорыбного, горячего, холодного, кондитерского цехов; торговой группы, включая

отделение мойки и санитарной обработки столовой посуды, а также производственного инвентаря.

Вид работ и содержание учебной практики, технологической, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Само- стоя- тельная работа обу- чающе- гося	Формы текущего контроля и проме- жуточной аттестации
		консуль- тация ру- ководите- ля прак- тики от универси- тета	индивиду- альные консуль- тации с руководи- телем практики от пред- приятия	сбор и ана- лиз данных, выполнение индивиду- ального задания под руково- дством спе- циалистов предпри- ятий и ру- ководите- лей практи- ки		
1	Подготовительный этап					
1.1	Установочная лекция: цели и задачи практи- ки, порядок прохож- дения, форма отчетно- сти	2	2			Изучение содер- жания практики; получение инди- видуальных зада- ний; перечень планируемых ре- зультатов при прохождении практики
2	Производственный этап					
2.1	Ознакомление с про- изводственно-торговой деятельностью пред- приятий различных типов: ресторана, ка- фе, столовой, бистро и т.д.		2	4	16	Проверка посе- щаемости. Устный опрос- закрепление зна- ний, умений и на- выков, получен- ных при прохож- дении производ- ственного этапа.
4	Заключительный этап					
4.2	Подготовка отчета по учебной практике	2		2	4	Сдача и защита отчета по учебной практике
Итого – 36		4	4	6	20	

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).

Учебная (ознакомительная) практика студентов проходит в форме ознакомления с предприятиями общественного питания города разного типа: рестораны, бары, кафе, столовые, закусочные.

6. Форма отчетности по учебной практике, ознакомительной

По окончании учебной, ознакомительной практики обучающийся представляет выполненное индивидуальное задание.

Письменный отчет по учебной 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.

§ 4. Практическая часть

1. Характеристика объекта исследования

Тип предприятия общественного питания, обслуживаемый контингент. Количество посадочных мест, режим работы предприятия. Состав помещений (складских, производственных, подсобных, торговых, административно-бытовых, технических). Формы обслуживания, применяемые на предприятии. Наличие и характеристика филиалов. Услуги, оказываемые предприятием.

Требования к оформлению индивидуального задания

Объем индивидуального задания должен составлять 4-5 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.

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 сверху по правому краю.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам учебной практики: является зачет.

Результаты защиты заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

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

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

Учебная практика, ознакомительная направлена на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

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

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

Код	Дисциплины, практики, ГИА через которые формируется	Этапы фор-
-----	---	------------

компетенции	компетенция (компоненты)	мирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ПК-1	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	3
	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания	5
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
	Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
ПК-2	Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания Б1.О.19 Микробиология	3
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.В.11.02 Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	8
	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания Б1.О.19 Микробиология	3

	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
--	--	--

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

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.	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Подготовительный этап. Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование
2.	ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Подготовительный этап. Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование

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 компетенций 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 учебной практики, ознакомительной 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 учебной ознакомительной 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
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (1-этап)	Знать: основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично знает основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на достаточно высоком уровне основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне знает основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не в полной мере умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых про-	Не владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализиро-	Не в полной мере владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специа-	Хорошо владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Владеет на высоком уровне навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	дуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ванных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	лизированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (1-этап)	Знать: методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на достаточно высоком уровне методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не умеет применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не в полной мере умеет применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне умеет применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне умеет применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: навыками разработки планов размещения оборудования, технического	Не владеет навыками разработки планов размещения оборудования, техни-	Частично владеет навыками разработки планов размещения оборудования, тех-	Хорошо владеет навыками разработки планов размещения оборудования, тех-	Отлично владеет навыками разработки планов размещения оборудования, технического

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ческого оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	нического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	нического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (1-этап)	Знать: Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Не знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Частично знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Знает на достаточно высоком уровне методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	На высоком уровне знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
	Уметь: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не в полной мере умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
				дуктов	
	Владеть: Методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не в полной мере владеет методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне не владеет методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеет на высоком уровне методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений (1-этап)	Знать: Принципы и методы организации системы контроля работы технических и санитарных условий персонала предприятий питания	Не знает принципы и методы организации системы контроля работы технических и санитарных условий персонала предприятий питания	Частично знает принципы и методы организации системы контроля работы технических и санитарных условий персонала предприятий питания	Знает на достаточно высоком уровне принципы и методы организации системы контроля работы технических и санитарных условий персонала предприятий питания	На высоком уровне знает принципы и методы организации системы контроля работы технических и санитарных условий персонала предприятий питания
	Уметь: Организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Не умеет организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Не в полной мере умеет организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	На достаточно хорошем уровне умеет организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	На высоком уровне умеет организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
	Владеть: методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания	Не владеет методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания	Не в полной мере владеет методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания	Хорошо владеет методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания	Владеет на высоком уровне методикой создания системы контроля работы технических и санитарных условий на предприятиях питания
ИД-3 _{ПК-2} Использует информацию о зару-	Знать: Виды нормативно-технической документации,	Не знает виды нормативно-технической документации,	Частично знает виды нормативно-технической	Знает на достаточно высоком уровне виды нормативно-	На высоком уровне знает виды нормативно-технической

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемыми результатами обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
бежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания (1-этап)	оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественно-го питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не умеет организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественно-го питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не в полной мере умеет организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне умеет организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне умеет организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: Навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготовления	Не владеет навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественно-го питания	Не в полной мере владеет навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного	Хорошо владеет навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массового изготов-	Владеет на высоком уровне навыками внедрения прогрессивных технологических процессов, видов оборудования, оптимальных режимов производства новых видов продукции общественного питания массо-

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	ния и специализированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспособной продукции	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для обеспечения производства конкурентоспособной продукции	питания мас-сового изго-товления и специализиро-ванных пище-вых продуктов для обеспече-ния производ-ства конкурентоспособной продукции	ления и спе-циализирован-ных пищевых продуктов для обеспечения производства конкуренто-способной про-дукции	вого изготовле-ния и специали-зированных пищевых про-дуктов для обеспечения производства конкурентоспо-собной продук-ции

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

Результаты защиты оцениваются как «зачтено» и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчёт	Высокий уровень «зачтено»	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 «зачтено»	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 «зачтено»	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 «не зачтено»	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимство-	заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в фор-

		ванного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	мулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.
--	--	---	---

К зачету допускаются студенты, выполнившие программу учебной практики, ознакомительной, написавшие отчет.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие «не зачтено» по результатам 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 учебной практики, ознакомительной и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.4. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-1 ПК-1, ИД-2 ПК-1, ИД-1 ПК-2, ИД-2 ПК-2, ИД-3 ПК-2 в процессе освоения ОПОП

7.4.1. Типовые контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:

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

1. Дайте определение предприятию общественного питания?
2. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
3. По каким признакам классифицируют предприятия общественного питания?
4. Как подразделяют предприятия по ассортименту выпускаемой продукции?
5. По каким признакам делятся предприятия общественного питания на типы?
6. Дайте характеристику заготовочных предприятий общественного питания.
7. Дайте характеристику доготовочных предприятий общественного питания.
8. Дайте характеристику предприятий, работающих по полному производственному циклу
9. Дайте характеристику столовой как типа предприятия общественного питания.
10. Дайте характеристику ресторана как типа предприятия общественного питания.
11. Для чего предназначен кафетерий и его особенности?
12. Дайте характеристику специализированных закусочных.
13. Что такое бистро?
14. Что входит в состав производственных помещений?
15. Что входит в состав торговых помещений?
16. Что входит в состав служебных помещений?
17. Какие методы обслуживания используются в ресторанах?
18. Какие методы обслуживания используются в кафе?

19. Какие методы обслуживания используются в столовых?
20. Какие методы обслуживания используются в закусочных?

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 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 ознакомительной практике оценивается:

- 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 3)).

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета.

Общий итог защиты отчета по учебной практике (ознакомительная) 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. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2010. - 407 с. - URL: <http://biblioclub.ru>

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - URL: <http://biblioclub.ru>

3. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.

4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.

5. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

Дополнительная литература:

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

7. ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов. -Введ. 1994-21-10.-- Минск: Межгосударственный совет по стандартизации. Метрологии и сертификации. 2010.- 12 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. Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Ф. Кашенко, Р. В. Кашенко. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2011. –

416 с.

10. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный. – М.: ДеЛи, 2011. – 666 с.

11. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания: учеб. пособие для студентов вузов в 2-х ч. Ч.1. Продукты растительного происхождения / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Л.П. Нилова, Е.Н. Карасев. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 304 с.

12. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 373 с.

13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Политехника, 2000. – 392 с.

14. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании / В.М. Калинина. – М.: Мастерство, 2001. – 432 с.

15. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / под ред. Л. Г. Елисеева. – М.: МЦФЭР, 2009. – 800 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 № 305-2025г. 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

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

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

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 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/
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnshb.ru/cataloga.shm
Агроакадемсеть- базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lekcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetcialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennyei-efirno-maslichnye-kultury-01.php

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.	Занятия лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповые и индивидуальные консультации, для текущего контроля и промежуточной аттестации.	Аудитория 304	Учебная мебель: столы – 31, стулья – 61, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Оборудование: 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	<p>Предприятия общественного питания:</p> <p>ООО «Ридада»</p> <p>ООО «Ридада Резиденс»</p> <p>ООО «Ювента», ресторан «Глянец»</p> <p>ООО «Эфстори»</p> <p>ООО «Каббалкторг»</p> <p>ООО «Инкотрейд»</p> <p>ООО «Супермаркет Ласточкино гнездо»</p> <p>АО «Санаторий «Чайка»</p>	<p>Пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», 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 ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; столы производственные, стеллажи производственные, ванны моечные, плиты электрические, пароконвектоматы, фритюрницы, сковороды электрические, шкафы пекарские, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, слайсеры, приводы универсальные с комплектом сменных механизмов, кофе-машины, кипятильники, средства малой механизации, столовая посуда, столовые приборы</p>
	Самостоятельная работа	Аудитория 315	<p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование:</p> <p>компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**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
доцент Т.Х.Тлупов

«___» _____ 20 г.

Рабочий график (план) прохождения практики

_____ (тип практики)
Обучающегося _____
Направление - _____._____._____. _____
Направленность _____
курс ____ семестр ____
продолжительность (сроки) _____ недель (с _____ по _____)

Руководитель практики
от Университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

«___» _____ 20 г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

«___» _____ 20 г.

[illegible]

**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 ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
(технологическая)**

В _____

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

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

Нальчик – 202__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела», успешно
прошел (ла) учебную технологическую практику
в объеме ____ / ____ часов/з.ед. (____ недель) с « ____ » _____ 201__ года
по « ____ » _____ 201__ года в организации _____

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

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
ИД-1 _{УК-8} Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)			
ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания			

Руководитель практики от университета

(подпись)

(Ф.И.О.)