

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

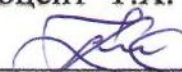
Факультет - «Торгово-технологический»

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, ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ

**Направление подготовки – 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

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

Квалификация выпускника Бакалавр

Курс обучения 2(3)

Семестр 4(5)

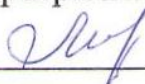
Форма обучения очная (заочная)

Нальчик – 2025г

Программа практики Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая 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

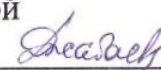
 Л.Ж.Ширитова

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

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой

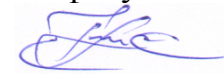
д.т.н., профессор

 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.Глулов

Согласовано:

Директор научной библиотеки

 И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Вид, способы и формы проведения практик

Вид практики – учебная.

Тип практики – технологическая.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Учебная, технологическая 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, технологической – 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 (технологическая)

Цель практики – получение и закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения; приобретение опыта практических навыков при производстве продукции общественного питания.

Основными задачами учебной практики, технологической являются:

- ознакомление с функциональным составом помещений предприятия;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности;
- ознакомление с эксплуатацией механического оборудования;
- изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечение устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций	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, при-	Знать: основы безопасности жизнедеятельности Уметь: оценивать степень вредности и опасности различных условий жизнедеятельности, в том числе в условиях профессиональной деятельности и при возникновении чрезвычайных ситуаций Владеть: навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности

	ций и военных конфликтов	родных и социальных явлений)	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	<p>Знать: технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления</p> <p>Уметь: вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе в электронном виде</p> <p>Владеть: навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями</p>

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

Учебная практика, технологическая 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, технологическая проводится на 2 курсе в 4 учебном семестре.

Для студентов заочной формы обучения учебная практика, технологическая проводится на 3 курсе в 6 учебном семестре.

4. Объем практики

Объем и продолжительность учебной практики, технологической 4 зачетные единицы (144 академических часов, 2 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание учебной практики

Содержание учебной практики, технологической определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения учебной практики, технологической обучающийся знакомится с функциональным составом помещений предприятия, осваивает технологию производства полуфабрикатов различной степени готовности, знакомится с правилами эксплуатации механического оборудования, изучает правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.

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

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация руководителя практики от университета	индивидуальные консультации с руководителем практики от пред-	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания под руководством спе-		

			приятия	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	1			Изучение содер- жания практики; получение инди- видуальных зада- ний; перечень планируемых ре- зультатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по техни- ке безопасности	2	2			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безо- пасности Проверка выпол- нения этапа.
1.3	Ознакомительная экс- курсия. Получение задания на практику. Ознакомле- ние со структурой от- чета					Проверка выпол- нения этапа. Изучение содер- жания практики
2	Производственный этап					
2.1	Ознакомление с пред- приятием, его типом, функциональным со- ставом и назначением производственных, складских, подсобных и торговых помеще- ний, их расположени- ем и взаимосвязью, санитарным состояни- ем. Ознакомление с ви- дами перерабатывае- мого сырья, сроками и условиями хранения. Знакомство с ассорти- ментом выпускаемой продукции и условия- ми её реализации. Знакомство с мате- риально-технической базой предприятия, организацией охраны труда и противопо- жарной защиты на предприятии, прави- лами внутреннего тру- дового распорядка.	2	2	26	46	Проверка посе- щаемости. Устный опрос- закрепление зна- ний, умений и на- выков, получен- ных при прохож- дении производ- ственного этапа.

	<p>Изучение правил и инструкций по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарии, правил личной гигиены.</p> <p>Механическая обработка картофеля, корнеплодов, сезонных овощей и плодов. Фигурная нарезка картофеля, корнеплодов.</p> <p>Механическая обработка мяса. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Механическая кулинарная обработка птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы.</p> <p>Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий</p>					
3	Аналитический этап					
3.1	Формирование базы аналитических данных	2			10	Проверка посещаемости.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	2		8	10	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.3	Интерпретация полученных результатов Выработка рекомендаций по совершенствованию работы предприятия				10	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа
4	Заключительный этап					
4.1	Формулирование предложений и рекомендаций	2	1		4	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического

						ского этапа.
4.2	Подготовка отчета по учебной практике Представление собранных материалов руководителю практики.	2		2	8	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по учебной практике
Итого – 144		14	6	36	88	

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 учебной практике, технологической

По окончании учебной, технологической практики обучающийся представляет на кафедру письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 2).

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

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, краткое обоснование актуальности направления деятельности объекта исследования.

§ 4. Практическая часть

Работа в учебно-производственном комплексе

Ознакомление с предприятием, его типом, его функциональным составом и назначением производственных, складских, подсобных и торговых помещений, их расположением и взаимосвязью, санитарным состоянием.

Ознакомление с видами перерабатываемого сырья, сроками и условиями хранения. Знакомство с ассортиментом выпускаемой продукции и условиями её реализации.

Знакомство с материально-технической базой предприятия, организацией охраны труда и противопожарной защиты на предприятии, правилами внутреннего трудового распорядка.

Изучение правил и инструкций по технике безопасности, пожарной безопасности, санитарии, правил личной гигиены.

Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарём для механической кулинарной обработки овощей, видами поступающего сырья и оценка его качества. Овладение навыками ручной и машинной обработки картофеля, корнеплодов, доочистки и промывания овощей, освоение приемов обработки и нарезки луковых, капустных, плодовых, салатных овощей и зелени.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей.

Обработка консервированных овощей (солёных, сушеных, свежемороженых), подготовка их к тепловой обработке. Органолептическая оценка качества.

Освоение приёмов различной формы нарезки картофеля и корнеплодов: простая (сломка, кубики, брусочки, дольки, ломтики) и сложная (звёздочки, шестерёнки, шарики, бочонки, спирали, стружка). Определение кулинарного использования овощей различной формы нарезки.

Условия хранения овощных полуфабрикатов. Проверка соответствия этих условий требованиям нормативных документов.

Ознакомление с оформлением удостоверения о качестве на продукцию.

Механическая кулинарная обработка мяса. Ознакомление с оборудованием, инвентарём, инструментами, правилами санитарии и гигиены, безопасности труда. Овладение навыками распознавания ветеринарных клейм, проверки ветеринарных свидетельств, сертификатов соответствия на сырьё.

Подготовка рабочего места, инструктаж, определение качества поступающего сырья органолептическим методом.

Подготовка туш мяса к разделке (оттаивание мороженого мяса, промывание, срезание клейм, обсушивание). Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при обработке мяса.

Овладение навыками обработки субпродуктов. Отработка навыков определения норм отходов и потерь при обработке мяса, субпродуктов.

Приготовление полуфабрикатов из мяса. Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при приготовлении полуфабрикатов из мяса. Овладение навыками приготовления полуфабрикатов: крупнокусковых для варки, жарки и тушения; порционных (антрекот, ромштекс, шницель отбивной) и мелкокусковых (бефстроганов, азу, мясо для шашлыка, рагу).

Приготовление рубленой натуральной массы и полуфабрикатов из неё (бифштекс, котлеты, шницель натуральный рубленый, фрикадельки, люля-кебаб).

Овладение техникой приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё. Отработка приёмов порционирования, формования, панировки изделий из котлетной массы (котлет, биточков, шницелей, тефтелей, рулета, зраз).

Оценка качества приготовленных полуфабрикатов, проверка его соответствия требованиям нормативных документов.

Отработка навыков определения выхода изготовленных полуфабрикатов (работа с нормативными документами). Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

Механическая кулинарная обработка птицы, приготовление полуфабрикатов из птицы. Ознакомление с видами поступающего сырья. Органолептическая оценка его качества, проверка наличия сертификата соответствия на сырьё.

Ознакомление с организацией рабочего места по обработке птицы.

Освоение приёмов механической кулинарной обработки птицы. Обработка пищевых отходов.

Ознакомление с организацией рабочего места по приготовлению полуфабрикатов из птицы. Ознакомление с основными технологическими приёмами, используемыми при приготовлении полуфабрикатов из птицы.

Подготовка тушек птицы к тепловой обработке (заправка в «кармашек», в «две нитки»).

Овладение навыками приготовления полуфабрикатов из птицы для тушения порционными и мелкими кусками. Приготовление котлетной массы из птицы и изделий из неё. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Ознакомление с видами поступающего сырья, оборудованием, инвентарём, организацией рабочих мест по обработке рыбы, правилами санитарии. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочем месте.

Определение доброкачественности рыбы.

Овладение навыками обработки рыбы с костным скелетом, удаление чешуи, головы, плавников, внутренностей, промывание.

Разделка рыбы с костным скелетом разными способами: целиком с головой, непластованной кругляшами, филе с кожей и рёберными костями, филе с кожей без костей, филе без кожи и костей.

Освоение приёмов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки разными способами.

Приготовление из рыбы котлетной массы и полуфабрикатов из неё: котлет, биточков, тефтелей, зраз, рулета.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из рыбы, котлетной массы.

Проверка соответствия показателей качества приготовленной продукции требованиям нормативных документов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.

Механическая кулинарная обработка круп, бобовых, макаронных изделий. Ознакомление с организацией рабочего места по обработке круп, бобовых, макаронных изделий. Инструктаж по правилам техники безопасности на рабочем месте.

Овладение приёмами обработки круп (просеивание, переборка, промывание). Определение процента потерь при переборке и просеивании.

Овладение приёмами обработки макаронных изделий (просматривание, удаление посторонних примесей, разламывание длинных изделий перед варкой).

Овладение приёмами обработки бобовых (переборка, промывание, замачивание).

Объем 8-9 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 10-12 страниц. Работа печатается на одной стороне стандартных листов белой бумаги формата А4. Шрифт Times New Roman, если текст набирается в пакете Microsoft Word, или аналогичный при наборе текста в других системах верстки и редактирования текста. Размер 14 пт. Межстрочный интервал 1,5. Выравнивание по ширине. Отступ первой строки (абзац) – 1,25 см. Поля на странице: левое поле – 30 мм; правое поле – 15 мм; верхнее поле – 20 мм; нижнее поле – 20 мм. Отчет брошюруется в папку.

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

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

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

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

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

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, технологическая направлена на формирование следующих компетенций:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечение

устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

В процессе освоения образовательной программы компетенции УК-8, ОПК-4 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*
УК-8	Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания Б1.О.17 Безопасность жизнедеятельности Б1.О.18 Экология и здоровьесбережение предприятий индустрии питания	3
	Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая	4
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-4	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания Б2. О.02 (У) Учебная практика, технологическая	4
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1. О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания ФТД.02 Эстетика оформления ресторанной продукции Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно- исследовательская работа Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8

**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.	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Подготовительный этап. Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование, тесты Промежуточный контроль: отчет
2.	ОПК-4 Способен осуще-	Подготовительный этап.	Текущий контроль:

ствлять технологические процессы производства продукции питания	Производственный этап	Собеседование, тесты 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 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, технологической 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 технологической практики;
- высокий уровень характеризуется максимально возможной выраженностью компетенции и является важным качественным ориентиром для самосовершенствования.

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
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) (4-этап)	Знать: основы безопасности жизнедеятельности	Не знает основы безопасности жизнедеятельности	Частично знает основы безопасности жизнедеятельности	Знает достаточно хорошо основы безопасности жизнедеятельности	Знает на высоком уровне основы безопасности жизнедеятельности
	Уметь: оценивать степень вредности и опасности различных условий жизнедеятельности, в том числе в условиях профессиональной деятельности и при возникновении чрезвычайных ситуаций	Не умеет оценивать степень вредности и опасности различных условий жизнедеятельности, в том числе в условиях профессиональной деятельности и при возникновении чрезвычайных ситуаций	Частично обладает умениями оценивать степень вредности и опасности различных условий жизнедеятельности, в том числе в условиях профессиональной деятельности и при возникновении чрезвычайных ситуаций	Умеет фрагментарно оценивать степень вредности и опасности различных условий жизнедеятельности, в том числе в условиях профессиональной деятельности и при возникновении чрезвычайных ситуаций	Умеет оценивать степень вредности и опасности различных условий жизнедеятельности, в том числе в условиях профессиональной деятельности и при возникновении чрезвычайных ситуаций
	Владеть навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности	Не владеет навыками поддержания безопасных условий	Не в полной мере владеет навыками поддержания безо-	Владеет на достаточном уровне навыками поддержания безо-	Владеет на высоком уровне навыками поддержания безо-

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
	тельности	жизнедеятельности	пасных условий жизнедеятельности	пасных условий жизнедеятельности	условий жизнедеятельности
ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания (4-этап)	Знать: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления	Не знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления	Частично знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления	Знает на достаточно высоком уровне технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления	На высоком уровне знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления
	Уметь: Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления	Не умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе в электронном виде	Не в полной мере умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе в электронном виде	На достаточно хорошем уровне умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе в электронном виде	На высоком уровне умеет вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе в электронном виде
	Владеть: Навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями	Не владеет навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями	Не в полной мере владеет навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями	Хорошо владеет навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями	Владеет на высоком уровне навыками регулирования параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

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

Наимено-	Оценка	Критерии оценивания	Критерии оценивания
----------	--------	---------------------	---------------------

вание оценоч- ного средства	(шкала оценивания)	компетенций (результатов)	
Письмен- ный отчёт Защита отчета	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.
	Минималь- ный уровень «не зачтено»	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 учебной практики, технологической, 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 «не зачтено» 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 учебной практики, технологической и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.4. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-1 ук-8, ИД-1опк – 4 в процессе освоения ОПОП

7.4.1. 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. Что такое технологический процесс на предприятиях общественного питания?
2. Дать определения сырья, полуфабрикатов, полуфабрикатов высокой степени готовности, блюдо, фирменное блюдо, пищевые и технические отходы, кулинарная продукция.
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса, основные операции размораживание, обмывание, обсушивание, разделка туш, обвалка и жиловка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов.
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы: размораживание, опаливание, удаление голов, шеи, ног, потрошение, мытьё. Ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации.
5. Классификация способов кулинарной обработки субпродуктов.
6. Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из неё. Ассортимент.
7. Приготовление полуфабрикатов из говядины. Ассортимент, требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации.
8. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.
9. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным скелетом, основные операции, способы разделки.
10. Характеристика термических способов кулинарной обработки пищевых продуктов: тепловый, охлаждение, замораживание.
11. Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.
12. Тепловая обработка. Значение. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика.
13. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки основным способом. Требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации.
14. Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации.
15. Технологический процесс разделки туш мелкого скота. Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки, тушения. Ассортимент, требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации.
16. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, батонном, порционными кусками). Требования к качеству. Режимы хранения и сроки реализации.
17. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы. Ассортимент полуфабрикатов. Состав массы, нормы вложения продуктов. Требования к качеству. Режим хранения и сроки реализации.
18. Технологический процесс обработки корнеплодов. Ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству. Режим хранения и сроки реализации.
19. Особенности механической обработки дичи. Ассортимент полуфабрикатов из дичи. Режим хранения и сроки реализации.
20. Технологический процесс обработки луковых и капустных овощей. Ассортимент полуфабрикатов. Состав массы, нормы вложения продуктов. Требования к качеству. Режим хранения и сроки реализации.
21. Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом. Ассортимент полуфабрикатов. Режим хранения и сроки реализации.
22. Технологический процесс обработки плодовых, десертных овощей и зелени. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству. Режим хранения и сроки реализации.

23. Механическая кулинарная обработка и использование тушёных, консервированных, солёных и маринованных грибов.

24. Технологический процесс приготовления котлетной и кнельной масс из птицы. Ассортимент полуфабрикатов. Требования к качеству. Режим хранения и сроки реализации.

7.4.2. Перечень примерных тестов выносимых на промежуточную аттестацию по учебной практике, технологической

Тестовые задания:

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Картофелечистка устанавливается: | в) в холодном цехе; |
| а) в мясо-рыбном цехе; | г) в горячем цехе. |
| б) в овощном цехе; | в) крупнокусковой; |
| 2. Азу - это полуфабрикат: | г) рубленый. |
| а) мелкокусковой; | |
| б) порционный; | |
| 3. В горячем цехе осуществляется приготовление: | |
| а) супов; | г) горячих блюд; |
| б) салатов; | д) полуфабрикатов из мяса. |
| в) гарниров; | |
| 4. Жарочный шкаф устанавливается в цехе: | в) горячем; |
| а) холодном; | г) овощном. |
| б) мясо-рыбном; | |
| 5. Сотейник отличается от котла: | в) высотой; |
| а) утолщенным дном; | г) материалом. |
| б) объемом; | |
| 6. Холодный цех предназначен для приготовления: | |
| а) холодных блюд; | г) выпечных изделий; |
| б) закусок; | д) сладких блюд. |
| в) гарниров; | |

9. Санитарные правила существуют:
- а) для предотвращения и возникновения инфекционных заболеваний;
 - б) для соблюдения правил личной гигиены работников;
 - в) для распространения отравлений;
 - г) для предотвращения распространения инфекционных заболеваний.
10. Обеденный стол убирается после:
- а) каждого второго посетителя;
 - б) середины рабочего дня;
 - в) рабочего дня;
 - г) каждого посетителя.
11. Маркировка «СМ» на разделочной доске и ноже означает _____
12. Маркировка «ВР» на разделочной доске и ноже означает _____
13. Маркировка «КО» на разделочной доске и ноже означает _____
14. Маркировка «Х» на разделочной доске и ноже означает _____
15. Без клейма и ветеринарного свидетельства нельзя принимать _____
16. Готовность изделий из мяса и птицы определяется:
- а) по выделению бесцветного сока в месте прокола;
 - б) по серому цвету на разрезе продукта;
 - в) по выделению розового сока в месте прокола;
 - г) по розовому цвету на разрезе продукта;
 - д) по красному цвету на разрезе продукта.
17. Во избежание потемнения очищенный картофель рекомендуется хранить:
- а) на открытом воздухе;
 - б) в хорошо освещенном месте;
 - в) в холодной воде.
18. Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже _____ °С.
19. Холодные супы и напитки подают при температуре не выше _____ °С.
20. В личной медицинской книжке работника предприятия общественного питания должны быть указаны:
- а) результаты медицинских обследований;
 - б) отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации;
 - в) результаты лабораторных исследований;
 - г) направление на работу.
21. Перед изготовлением блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо:
- а) снять ювелирные украшения;
 - б) снять часы;
 - в) состричь ногти;
 - г) покрыть ногти лаком;
 - д) снять булавки, застегивающие спецодежду.
22. К работе в холодном, горячем, кондитерском цехах не допускаются лица:
- а) с загаром;
 - б) с ожогами;
 - в) со ссадинами;
 - г) с родимыми пятнами;
 - д) с гнойничковыми заболеваниями.
23. Нож с двумя ручками используется:
- а) для нарезки сыра и масла;
 - б) для нарезки ветчины;
 - в) для выемки костей.
24. Вибрационное сито служит:
- а) для взбивания крема;
 - б) для переборки круп;
 - в) для просеивания муки.
25. Веселка служит:
- а) для укладывания торта в коробку;
 - б) для размешивания кондитерских масс;
 - в) для перекладывания пирожных с листов в лотки.

26. Тартолетницы служат для приготовления:
а) тарталеток; б) волованов; в) бутербродов.
27. Не существует:
а) вилки со сбрасывателем; в) ножа шпиговального;
б) вилки гастрономической; г) ножа для резки яиц.
28. В инвентарь горячего цеха не входит:
а) дуршлаг металлический;
б) шумовка;
в) пневматическое приспособление для дочистки картофеля;
г) цедилка металлическая;
д) вилка поварская;
е) нож для потрошения рыбы.
29. Котлы предназначены:
а) для варки; б) для жарки; в) для пассерования.
30. Для приготовления соусов, подливок и пассерования овощей используются:
а) котел; в) сковорода;
б) сотейник; г) дуршлаг.
31. Комплект поварских ножей включает _____ ножа.
32. Поварская вилка предназначена:
а) для извлечения больших кусков мяса из наплитной посуды;
б) для соединения компонентов при варке;
в) для извлечения выпечки из форм.
33. Игла поварская предназначена для зашивания:
а) мешков;
б) пищевых оболочек фаршированных блюд;
в) нашпигованных блюд.
34. Нож-струна используется:
а) для расфасовки монолитных кусков масла;
б) для нарезки гастрономических продуктов;
в) для нарезания фаршированных блюд.
35. Шумовка служит:
а) для раскладки гарниров;
б) для снятия пены во время варки;
в) для перемешивания компонентов во время жарки.
36. Мусат используется:
а) для упаковки тортов в коробки;
б) для правки производственных ножей;
в) для отбивания мяса.
37. Для нарезки теста на ленты (квадраты), нанесения узоров на кулинарные изделия и обрезки чебуреков служат:
а) резцы для теста; в) формы кондитерские
б) нож-секач;
38. Тяпка служит:
а) для отпуска полуфабрикатов; в) для отбивания мяса.
б) для раскладки блинов;
39. Ложка с длинной ручкой и вытянутым носиком служит для порционирования:
а) сахара; б) жира; г) соусов.
40. Скребок поварской предназначен:
а) для зачистки от нагара противней, сковород;
б) для выравнивания поверхности тортов;
в) для удаления загрязнений производственных столов.
41. Сито со съемными сетками служит:
а) для просеивания сыпучих продуктов;

- б) для процеживания жидких пищевых продуктов;
 - в) для промывания макаронных изделий.
42. В пекарском цехе не устанавливается:
- а) тестомесительная машина; г) универсальный привод;
 - б) пекарский шкаф; д) СВЧ-печь.
 - в) весы;
43. В мясном цехе не устанавливается:
- а) мясорубка; в) овощерезка; в) ванна моечная.
 - б) сковорода; г) весы;
44. В состав горячего цеха входят следующие виды оборудования:
- а) плита электрическая;
 - б) пароконвектомат;
 - в) производственные столы;
 - г) мясорубка;
 - д) печь хлебопекарная;
 - е) фритюрница;
 - ж) сковорода электрическая.
45. На линии раздачи прилавка самообслуживания устанавливается:
- а) кассовый аппарат;
 - б) мармит;
 - в) весы напольные;
 - г) холодильная камера;
 - д) прилавков для подносов;
 - е) охлаждаемый прилавков для холодных блюд.
46. К выполнению кулинарных работ допускаются студенты:
- а) прошедшие инструктаж по охране труда;
 - б) прошедшие медицинский осмотр;
 - в) не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья;
 - г) не имеющие задолженностей по учебе.
47. При выполнении кулинарных работ на работающего могут воздействовать следующие основные и вредные производственные факторы:
- а) порезы рук ножом;
 - б) травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой;
 - в) ожоги горячей жидкостью или паром;
 - г) поражение электрическим током;
 - д) ультрафиолетовое излучение.
48. Студент-практикант должен использовать следующую спецодежду:
- а) халат хлопчатобумажный;
 - б) фартук;
 - в) косынку;
 - г) обувь на высоком каблуке;
 - д) обувь без запятников;
 - е) обувь на низком каблуке.
49. Протирачная машина используется:
- а) в овощном в цехе;
 - б) в мясо-рыбном в цехе;
 - в) в горячем в цехе.
50. К заготовочным относятся цеха:
- а) мясо-рыбный; г) горячий;
 - б) овощной; д) холодный.
 - в) обработки зелени;
51. Буфет на предприятиях общественного питания с самообслуживанием относят к помещениям:

а) складским; б) производственным; в) торговым.

52. Заготовочные предприятия питания выполняют функцию:

- а) производства;
- б) реализации;
- в) организации потребления.

53. На участке приготовления горячих блюд в горячем цехе, рабочие места организуются для выполнения операции:

- а) тушения;
- б) припускания;
- в) запекания;
- г) варки;
- д) _____

54. Раздаточную линию на предприятии питания с формой обслуживания - самообслуживание относят к помещениям _____ .

55. Укажите соответствие оборудования и производственного цеха, в котором оно устанавливается.

Горячий	Фаршемешалка
Холодный	Низкотемпературный прилавок
Мясо-рыбный	Картофелечистка
Овощной	Взбивальная машина
Кондитерский	Пекарский шкаф

56. На участке приготовления горячих блюд в горячем цехе устанавливают:

- а) жарочные шкафы;
- б) фритюрницы;
- в) электрические сковороды;
- г) пищеварочные котлы;
- д) _____ .

57. Укажите правильную последовательность операций технологического процесса обработки мяса:

- обмывание;
- дефростация мороженого мяса;
- жиловка;
- приготовление полуфабрикатов;
- обвалка;
- деление на отруба;
- обсушивание;
- зачистка поверхности и срезание клейма.

58. Соотнесите указанные виды продуктов с условиями хранения.

Мясо мороженое	+4 - +6 °С
Бакалейная продукция	+10 - +15 °С
Молоко, молочнокислая продукция	0 - +2 °С

59. При массовом изготовлении сроки реализации горячих блюд:

- а) 2-5 ч;
- б) 3-4 ч;
- в) 4-5 ч.

60. При массовом изготовлении сроки реализации холодных блюд:

- а) 1ч;
- б) 2 ч;
- в) 3 ч.

61. Продукты, поступающие на предприятия общественного питания и предназначенные для кулинарной обработки по полной технологической схеме - это .

62. Продукты, прошедшие кулинарную обработку без доведения до кулинарной готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и изготовления блюд и кулинарных изделий - это _____ .

63. Продукты, которые прошли частичную или полную механическую, тепловую или химическую обработку, а также сочетание продуктов, из которых в дальнейшем при минимальном количестве энергии получают блюда или кулинарные изделия - это:

- а) полуфабрикаты высокой степени готовности;

- б) кулинарные изделия;
- в) полуфабрикаты;
- г) готовая кулинарная продукция.

64. Продукты и товары, реализуемые без кулинарной обработки - это.....

65. Соотнесите операции технологического процесса с их видом.

Механические	Взбивание, перемешивание, измельчение
Гидромеханические	Брожение
Тепловые	Маринование
Биохимические	Замачивание, мытье, фильтрование
Химические	Нагревание, охлаждение, выпаривание

66. Укажите в правильной последовательности технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов:

- | | |
|---------------|---------------|
| - мойка; | - нарезка; |
| - сортировка; | - доочистка; |
| - очистка; | - промывание. |

67. Укажите в правильной последовательности технологическую схему обработки лука:

- | | |
|------------|---------------|
| - нарезка; | - промывание. |
| - очистка; | |

68. Укажите в правильной последовательности технологическую схему обработки помидоров и огурцов:

- | | |
|----------------|------------|
| - промывание; | - нарезка; |
| - перебирание; | - очистка |

69. Укажите в правильной последовательности технологическую схему обработки зелени:

- | | |
|------------|----------------|
| - очистка; | - перебирание; |
| - нарезка; | - промывание. |

70. Укажите в правильной последовательности технологическую схему обработки рыбы:

- срезание плавников;
- удаление голов;
- дефростация (оттаивание);
- потрошение;
- фиксация;
- очистка от чешуи;
- промывание;
- приготовление полуфабрикатов.

71. Расположите оборудование на линии обработки мяса по ходу технологического процесса:

- разрубочный стол;
- мясорубка;
- производственный стол для приготовления полуфабрикатов;
- производственный стол для обвалки мяса;
- ванна для мойки мяса.

72. Укажите соответствие овощей их виду.

	Кукуруза
	Шпинат, щавель, салат
Корнеплоды	Кабачки, огурцы, дыня
Тыквенные	Горох, фасоль
Листовые	Спаржа, ревень, артишоки
Десертные	Брюква, морковь, свекла, хрен, петрушка корень
Бобовые	
Зерновые	

73. К корнеплодам относят:

- а) морковь б) чеснок; в) кабачки; г) арбузы; д) редис; е) свекла; ж) репа; з) сельдерей;
и) картофель;
к) петрушка.

74. К тыквенным овощам относят:

- а) кабачки; б) огурцы; в) патиссоны; г) тыква; д) дыня; е) фасоль;
ж) ревень; з) спаржа.

75. Сроки хранения рубленых рыбных полуфабрикатов:

- а) 10 ч; в) 6 ч;
б) 12 ч; г) 8 ч.

76. Товарные запасы скоропортящихся продуктов не должны превышать:

- а) 12-14 дней; в) 8-10 дней;
б) 15-16 дней; г) 20-21 дней.

77. Запасы хлеба, молока не должны превышать:

- а) 48 ч; в) 36 ч;
б) 24 ч; г) 12 ч.

78. Для обработки яиц в кондитерском цехе устанавливают _____ ванн.

79. Температура оттаивания мяса:

- а) 4-6°C; в) 8-10°C;
б) 1-2 °C; г) 12-16°C.

80. Укажите правильную последовательность технологического процесса обработки птицы:

- приготовление полуфабрикатов;
- удаление гребешков, голов, ножек, крыльев, шеек;
- опаливание;
- натирание мукой;
- размораживание;
- обсушивание;
- потрошение;
- промывание.

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:

- 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 (технологическая) выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

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

Основная литература:

1. 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. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – 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 рецептур 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.shtm
Агроакадемсеть- базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetcialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-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	Предприятия общественного питания: ООО «Ридада» ООО «Ридада Резиденс» ООО «Ювента», ресторан «Глянец» ООО «Эфстори» ООО «Каббалторг» ООО «Инкотрейд» ООО «Супермаркет Ласточкино гнездо» АО «Санаторий «Чайка»	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-12Е», 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
	Самостоятельная работа	Аудитория 315	Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая. Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.

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.)